

Koude buffetten

Classica: Tomaat met krab, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, kippenboutjes op fruitgarnituur, varkensgebraad, pasteischotel van de chef, perzik gevuld met tonijn. Groenten: Wortelen, tomaten, komkommersalade, aardappelsalade Sausen: Mayonaise, cocktailsaus, tartaar saus.

Brood: stokbrood (1/4 per persoon)

Prijs per persoon: €16,50

Basis: Tomaat garnaal, gepocheerde schotse zalm, gegrilde kippenbouten, varkensgebraad, paté van de chef, ham rolletjes met asperges, rosbief, aardappelsla, pasta en rijstschotel. Groenten: Wortelen, tomaten, komkommersalade, aardappelsalade Sausen: Mayonaise, cocktailsaus, tartaar saus.

Brood: mini sandwiches

prijs persoon: €19,50

Middel: Tomaat garnaal, gegarneerde schotse zalm, gegrilde kippenbouten, varkensgebraad, paté van de chef, ham rolletjes met asperges, parmaham met meloen, rosbief, gerookte Noorse zalm, gerookte forel, aardappelsla, pasta en rijstschotel. Groenten: Wortelen, tomaten, komkommersalade, aardappelsalade Sausen: Mayonaise, cocktailsaus, tartaar saus.

Brood: broodjesassortiment

Prijs per persoon: €23,00

Klassiek en toch anders: Gerookte zalmschotel, perzik met tonijn, tomaat garnaal en gepocheerde zalm, schotel met hespenrolletjes, kip en gevuld eitje, varkensgebraad en kalkoengebraad met fruit, gerookte ham met meloen, Pastasalade met groenten. Groenten: Wortelen, tomaten, komkommersalade, aardappelsalade Sausen: Mayonaise, cocktailsaus, tartaar saus.

Brood: stokbrood (1/4 per persoon)

Prijs per persoon: €23,00

Royaal: Tomaat met grijze Noordzee garnaal, Gepocheerde Schotse zalm, Gegrilde kippenbouten, Gebakken varkensgebraad, Paté van de chef, Ham rolletjes met Vlaamse asperges, Gebakken rosbief, Parmaham met meloen, Gerookte makreel, Gerookte Noorse zalm, Gerookte forel, Tijgerscampi en rivierkreeftjes, aardappelsla, pasta en rijstschotel. Groenten: Wortelen, tomaten, komkommersalade, aardappelsalade Sausen: Mayonaise, cocktailsaus, tartaar saus.

Brood: broodjesassortiment

Prijs per persoon: €31,50

Koud buffet vlees & vis: Kipfilet, lente ham, hoevebroodje, varkensgebraad, gebakken rosbeef en kalkoengebraad. Dit alles gegarneerd met vers fruit. Heerlijke Meester ham met zoete meloenpartjes Gekookte roze zalmfilet met asperges, tomaatjes gevuld met grijze garnalen op een bedje van sla, gegarneerd met halve eitjes Huisbereide aardappel-, pasta- en rijstsalade Waaier van verse rauwkost: geraspte worteltjes, komkommer, tomaat, gemengde groentesalade, boontjes enz.

Sausen: Mayonaise, cocktailsaus, tartaar saus.

Brood: broodjesassortiment

prijs per persoon: €24,00

desserten buffetten

dessert mini: Gemiddeld 3 dessertjes per persoon. Vb Chocomousse, tiramisu, cappuccino mousse, verse fruit salade, rijstpap, bavaois, enz.

Prijs per persoon: €10,80

Dessert maxi: Gemiddeld 4 dessertjes per persoon. Vb Chocomousse, tiramisu, cappuccino mousse, verse fruit salade, rijstpap, bavaois enz.

Prijs per persoon: €12,40

feestgebak incl. foto €8,00 per persoon