

BUFFET SUPRÈME

Vorstel van een luxe koud en warm buffet. Dit buffet is zeer gevarieerd en uitermate geschikt voor kleine en grote gezelschappen. De samenstelling van het buffet kan op verzoek worden gewijzigd en aangevuld worden met andere warme of koude gerechten. Wij adviseren u graag om qua smaak, kleur en herkomst een evenwichtig buffet te creëren. Dit buffet is geschikt voor een maaltijd, maar kan ook dienen als hapje voor een feestavond.

Koude gerechten

Een salade van rundvlees met gevulde scharreleieren en tomaten gevuld met een vleesmousse.

★

Rijk gevulde pastasalade met fijne groenten en tomaten chutney.

★

Franse spitskool salade met paprika, rood uitje en een yoghurt dressing.

★

Een plateau gebraden limousine rosbief, geserveerd met een zachte truffelmayonaise.

★

Gerookte Ardenne ham, geserveerd met een salade van meloen.

★

Een plateau belegd met gerookte zalmfilet, gerookte palingfilet, gerookte forefilet en IJslandse pecheur garnalen*, geserveerd met een zachte sherrysaus.

★

Fromage: een assortiment kazen met o.a. Franse roombrie, rambol noix (noot), Bleu d'Auvergne, Kernhem en gegarneerd met druiven. Het plateau wordt verrijkt met een grove paté van het seizoen, geserveerd met een uien confituur.

Warme gerechten

Bœuf Bourguignon: rundvlees gestoofd met rode wijn, champignons, spek, en ui.

★

Varkenshaas archiduc: varkenshaas in roomsaus met paddenstoelen en cognac.

★

Super malse kipfilet in een roomsaus met zachte rosé pepers.

★

Aardappel gratin met look, room en ui en is gegratineerd met kaas.

Supplementen

Ovenvers bruin, wit en ciabatta stokbrood, kruidenboter uit eigen keuken.

Kosten

Het buffet is te bestellen vanaf 25 personen en kost € 27,50 pp (*).

(*)Wenst U de Pecheur garnalen te ruilen met Hollandse garnalen, dan geeft dat een meerprijs van € 2,50 pp

Wij danken u voor uw belangstelling in één of meerdere van onze producten.
Informeer naar onze leveringsvoorwaarden.

Prijswijzigingen voorbehouden 01-02-2025