

SCHIMMEL 1885

Schimmel 1885

Stationsweg Oost 243
3931 EP Woudenberg
info@schimmel.nu
www.schimmel.nu
T: 033-2861213
BTW NR: NL 0056.79.576.B01
KvK: 31002096
IBAN: NL42 INGB 0000 2685 36

Koude en warme buffetten

Buffet 1

23,50

Koud:

Opgemaakt rundvleessalade, opgemaakte scharrelei salade.

Royale plank met twee soorten luxe vleeswaren, twee soorten vis in mini glaasjes.

Broodsoorten met bijlagen.

Warm:

Gemarineerde kippendij-filet, varkenshaas medaillons met champignon-roomsaus, runderstoofpotje met ui en champignons.

frites en mayonaise.

Buffet 2

26,50

Koud:

Opgemaakte rundvleessalade, vissalade en een seizoensalade,

Royale plank met drie soorten luxe vleeswaren, twee soorten vis in mini glaasjes.

Broodsoorten met bijlagen.

Warm:

Kipsaté met satésaus geserveerd in bananenblad, biefstuk met rode wijnsaus,

vis van de dag met wittewijnsaus op een bedje van roerbak groente,

aardappelkroketjes, frites en mayonaise.

Buffet 3

30,75

Koud:

Opgemaakte rundvleessalade, vissalade, pastasalade en een seizoensalade, Royale plank met drie soorten luxe vleeswaren, twee soorten paté, drie soorten vis in mini glaasjes, broodsoorten met bijlagen.

Warm:

Aan het buffet gesneden beenham met champignonroomsaus, entrecote met rode wijnsaus, vis van de dag met wittewijnsaus op een bedje van roerbakgroente, varkenshaas medaillon met gebakken paddenstoelen,

In de schil gebakken roseval aardappels, aardappelgratin.

CAN'T GET ENOUGH SINCE 1885



HOTEL



CATERING



BRASSERIE



ZAKELIJK



BOWLING



FEESTELIJK

SCHIMMEL 1885

Schimmel 1885

Stationsweg Oost 243
3931 EP Woudenberg
info@schimmel.nu
www.schimmel.nu
T: 033-2861213
BTW NR: NL 0056.79.576.B01
KvK: 31002096
IBAN: NL42 INGB 0000 2685 36

Buffet 4

45,75

Amusebuffet bestaande uit:

Koud:

Royale plank met drie soorten luxe vleeswaren, twee soorten paté, 5 soorten vis in mini glaasjes, mini carpaccio en een seizoen amuse.

Tussengerecht:

Glaasje runderbouillon met groene kruidenroom.

Warm:

Entrecote op een bedje van groene groente met rode wijnsaus, vis van de dag met wittewijnsaus met pasta, rundersukade met polenta en truffeljus, parelhoen met paddenstoelenroomsaus, in de schil gebakken roseval aardappels, gebakken kriel aardappels.

Dessert buffet 1

8,25

Buffet bestaande uit diverse ijstaarten en bavaroissoorten met slagroom.

Dessert buffet 2

10,50

Grand dessert buffet met o.a. diverse ijstaarten bavaroissoorten, creme brulée, chocolademousse en slagroom

Dessert buffet 3

12,75

Grand dessert buffet met o.a. diverse ijstaarten bavaroissoorten, creme brulée, tiramisu, chocolademousse, vers fruitsalade en slagroom

De buffetten serveren wij vanaf 20 personen.

Het door u opgegeven aantal personen kan tot 3 dagen voor aanvang van uw evenement kosteloos worden aangepast. Wijzigingen kunnen alleen schriftelijk of via de mail worden doorgegeven. Wij zullen de door u opgegeven aantallen gebruiken om de prijs te berekenen, tenzij het totale aantal hoger is geweest dan opgegeven.

CAN'T GET ENOUGH SINCE 1885



HOTEL



CATERING



BRASSERIE



ZAKELIJK



BOWLING



FEESTELIJK