



KOUD & WARME BUFFETTEN

Buffet 1

Prijzen p.p.
€ 26,50

Koud:

Opgemaakt rundvleessalade,
opgemaakte scharrelei salade.

Royale plank met 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

€ 29,50

Koud:

Opgemaakte rundvleessalade, vissalade en een seizoensalade,

Royale plank met luxe vleeswaren, schaal carpaccio, diverse soorten vis in mini glaasjes. Broodsoorten met bijlagen.

Warm:

Kipsaté met satésaus, biefstuk met rode wijnsaus, vis van de dag met witte wijnsaus op een bedje van roerbak groente, aardappelwedges en frites met mayonaise.

Buffet 3

€ 33,75

Koud:

Opgemaakte rundvleessalade, vissalade, pastasalade en een seizoensalade, Royale plank met luxe vleeswaren, schaal carpaccio, diverse soorten vis in mini glaasjes, broodsoorten met bijlagen.

Warm:

Beenham met champignonroomsaus, biefstuk met rode wijnsaus, vis van de dag met wittewijnsaus op een bedje van roerbakgroente, varkenshaas medaillons met gebakken paddenstoelen, aardappelwedges en frites met mayonaise.

Buffet 4

€ 47,75

Koud voorgerecht:

Opgemaakte rundvleessalade, royale charcuterie plank met luxe vleeswaren, mini carpaccio's, diverse soorten vis in mini glaasjes, broodsoorten met bijlagen.

Tussengerecht:

Glaasje runderbouillon met groene kruidenroom

Warm hoofdgerecht:

Entrecote op een bedje van groene groenten met rode wijnsaus, vis van de dag met wittewijnsaus met pasta, rundesukade met truffeljus, parelhoen met paddenstoelenroomsaus, aardappelwedges en frites met mayonaise.

DESSERT BUFFETTEN

Dessertbuffet nr. 1

€ 9,25

Buffet bestaande uit diverse ijstaarten en bavaarisoorten met slagroom.

Dessertbuffet nr. 2

€ 11,50

Grand dessert buffet met o.a. diverse ijstaarten bavaarisoorten, crème brûlée, chocolademousse en slagroom

Dessertbuffet nr. 3

€ 13,75

Grand dessert buffet met o.a. diverse ijstaarten bavaarisoorten, crème brûlée, tiramisu, chocolademousse, vers fruitsalade en slagroom

