



Koffietafels 2018

Koffietafel (standaard)

Deze koffietafel wordt geserveerd met:

Witbrood, bruinbrood, suikerbrood, krentenbrood, koek, beschuit, roomboter, jam, hagelslag, kaas, 3 soorten vleeswaren, vleeskroket, onbeperkt koffie of thee uit een kraantjeskan.

€ 10,50 per persoon

Uitbreidingen

Bovenstaande koffietafel is uit te breiden met de volgende componenten:

- Kop soep **€ 3,50 per persoon**
- Huzarensalade **€ 2,65 per persoon**
- Fruit **€ 2,20 per persoon**
- Pasteitje **€ 3,50 per persoon**
- Melk of karnemelk **€ 1,20 per persoon**
- Omelet **€ 3,50 per persoon**

Luxe koffietafel of broodbuffet

Deze koffietafel wordt aan tafel geserveerd of op een buffet met:

Voorgerecht: kop soep naar keuze (per groep)

Witbrood, bruinbrood, suikerbrood, krentenbrood, koffiebroodjes, croissants, witte en bruine bolletjes, koek, beschuit, kaas, drie soorten vleeswaren, zoet beleg (jam/hagelslag), kroket, huzarensalade, pasteitje, melk of karnemelk, onbeperkt koffie of thee uit een kraantjeskan.

€ 17,25 per persoon

Brunchbuffet 2018

Soep naar keuze

Mosterd- of uiensoep (1 soort soep per gezelschap)

Koude gerechten

Diverse broodsoorten

Drie soorten luxe vleeswaren

Huisgemaakte tonijnsalade

Salade kippendij met spek, pesto en Parmezaan

Gerookte zalm, makreel en forel

Buitenlandse kaassoorten

Warme gerechten

Gemarineerde kipsaté geserveerd met licht pittige satésaus

Rijst waarin kokos

Vleeskroket

Roerei en spek

Dranken

Onbeperkt koffie en thee geserveerd in kraantjeskannen

Vruchtensap

Melk en karnemelk

€ 19,50 per persoon



Koud buffet 2018

Huzarensalade	
Salade kippendij met pesto, spek en pijnboompitten	
Warm gerookte zalm, forel en makreel	
Diverse Italiaanse hamsoorten met huisgemaakte compote	
Buitenlandse kaassoorten	
Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaan	
Groene salade met twee soorten dressing	
Diverse koude sauzen	
Broodsoorten met smeersels	€ 21,50 per persoon

Warm buffet 2018

Vleesgerechten	Gemarineerde kipsaté met licht pittige satésaus	
	Gebraden procureur met champignonroomsaus	
Visgerecht	Gepocheerde vissoorten met witte wijn-bieslooksaus	
Garnituur	Ovenaardappelen	
	Groene kruidenrijst	
Salades	Groene salade met pesto en witte-wijn dressing	
	3 rauwkostsalades	
Groenten	Twee soorten warme groenten	€ 22,50 per persoon

Koud en warm buffet 2018

Koude gerechten	Warme gerechten	
Huzarensalade	Gemarineerde kipsaté met	
Salade kippendij met pesto, spek	licht pittige satésaus	
en pijnboompitten	Goed gevulde runderstoof (in de winter wildstoof)	
Warm gerookte zalm, forel en makreel	Marbre van paddenstoelen	
Diverse Italiaanse ham soorten met	Gebraden procureur met champignonroomsaus	
huisgemaakte compote	Gepocheerde vissoorten en bieslooksaus	
Buitenlandse kaassoorten	Ovenaardappelen en aardappelpuree	
Carpaccio met pesto en pijnboompitten	Groene kruidenrijst	
Groene salade met twee soorten dressing	Twee soorten warme groenten	
Diverse koude sauzen		
Broodsoorten met smeersels		€ 34,50 per persoon

PRIJZEN 2018 VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 20 PERSONEN, BIJ MINDER PERSONEN REKENEN WIJ EEN TOESLAG.
BOVENSTAANDE IS ONZE STANDAARD INFORMATIE. HEEFT U ANDERE WENSEN? WIJ MAKEN GRAAG EEN PASSENDE OFFERTE OP MAAT.
OP ALLE DOOR ONS AANGEGANE OVEREENKOMSTEN ZIJN DE UNIFORME VOORWAARDEN HORECA (UVH) VAN TOEPASSING. DEZE KUNNEN OP
VERZOEK PER E-MAIL WORDEN VERZONDEN.

DE UVH ZIJN BINDEND VOOR IEDEREEN DIE VAN ONZE DIENSTEN GEBRUIK MAAKT



Stamppotbuffet 2018

- Stamppot zuurkool
Stamppot boerenkool
Hutspot
Bruine bonen met spek, gebakken uien en stroop
Verse worst
Rookworst
'Procureur' (pittig gekruid varkensvlees)
Appelmoes
Uitjes, augurken, piccalilly en mosterd
- € 19,50 per persoon**
- ** 1 soort stamppot met spek, worst en bijbehorend garnituur, aan tafel geserveerd
€ 12,50 per persoon
- Uitbreiding
Gebakken bloedworst **€ 0,95 per persoon**

Barbecuebuffet 2018

- Braadworst, kipfilet, saté
Spareribs, gemarineerde karbonade
Huzarensalade, salade kippendij met pesto en spek
Diverse soorten rauwkost salades en sauzen (cocktail-, kerrie-, knoflook- en satésaus)
Broodsoorten met kruidenboter
- € 21,50 per persoon**

Luxe barbecuebuffet 2018

- Luxe broodsoorten met diverse smeersels
Gemarineerde lamskoteletjes, diamanthaas
Varkensoesters, gemarineerde kippendijsaté
Runderhamburger
Huzarensalade, salade kippendijen met pesto en spek
Carpaccio met pijnboompitten en Parmezaan
Satésaus, Stroganoffsauz, diverse koude sauzen
Verse fruit salade
- € 29,50 per persoon**

PRIJZEN 2018 VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 20 PERSONEN, BIJ MINDER PERSONEN REKENEN WIJ EEN TOESLAG.
BOVENSTAANDE IS ONZE STANDAARD INFORMATIE. HEEFT U ANDERE WENSEN? WIJ MAKEN GRAAG EEN PASSENDE OFFERTE OP MAAT.
OP ALLE DOOR ONS AANGEGANE OVEREENKOMSTEN ZIJN DE UNIFORME VOORWAARDEN HORECA (UVH) VAN TOEPASSING. DEZE KUNNEN OP
VERZOEK PER E-MAIL WORDEN VERZONDEN.

DE UVH ZIJN BINDEND VOOR IEDEREEN DIE VAN ONZE DIENSTEN GEBRUIK MAAKT



Hapjesbuffet 2018

Tonijnsalade
Salade kippendij met spek en pesto
Gerookte pepermakreel
Gerookte zalm
Gevulde eieren, in lagen geserveerd
Wrap met pulled pork en uiencompote
Droge worst, leverworst
Vlees en vishapje op brood
Spaanse hamsoorten
Kaasplank met buitenlandse kazen
broodsoorten met diverse smeersels
Bittergarnituur warm

€ 10,50 per persoon

Dessertbuffet 2018

1:
Chocolademousse
Frambozen bavarois
Meloen bavarois
Chocolade bavarois
Vanille-ijs
Chocolade sachertaart
Warme chocoladesaus
Slagroom
Spekkoek
Vers fruit
Vruchtensaus

€ 9,95 per persoon

2:
Tiramisu
Profiterol witte chocolade
Mango bavarois
Bosvruchten bavarois
Omelet siberienne
Karamel ijstaart
Diverse longueurs
Bombe van pure chocolade
Vanille-ijs
Vers fruit
Warme chocoladesaus

€ 11,00 per persoon

Grand dessert uitgeserveerd
Huisgemaakte parfait
Petit fours
Bonbons
Sorbetijs
Yoghurtijs
Kaas

€ 1,75 per persoon

€ 2,25 per persoon

€ 1,50 per persoon

€ 1,35 per persoon

€ 1,35 per persoon

€ 2,40 per persoon

PRIJZEN 2018 VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF 20 PERSONEN, BIJ MINDER PERSONEN REKENEN WIJ EEN TOESLAG.
BOVENSTAANDE IS ONZE STANDAARD INFORMATIE. HEEFT U ANDERE WENSEN? WIJ MAKEN GRAAG EEN PASSENDE OFFERTE OP MAAT.
OP ALLE DOOR ONS AANGEGANE OVEREENKOMSTEN ZIJN DE UNIFORME VOORWAARDEN HORECA (UVH) VAN TOEPASSING. DEZE KUNNEN OP
VERZOEK PER E-MAIL WORDEN VERZONDEN.

DE UVH ZIJN BINDEND VOOR IEDEREEN DIE VAN ONZE DIENSTEN GEBRUIK MAAKT