

## *Hapjes, borrel- en bittergarnituur*

- ∞ Nootjes en zoutjes € 1,50
  
- ∞ Koud bittergarnituur, bestaande uit olijven / kaas / worst € 3,75
  
- ∞ Luxe kaasplateaus van onze kaasspecialist (op één na beste van Nederland) € 5,75
  
- ∞ Warm bittergarnituur, bestaande uit bitterballen, vlammetjes, kaassoufflés en rempengballen € 4,75
  
- ∞ Toastjes met luxe beleg, o.a. filet met truffelmayonaise, verse tonijn met wasabi crème-fraîche, gerookte zalm met dille, serranoham met stroop van balsamico en peper € 6,25

### Bittergarnituur combinaties

- ∞ Nootjes en zoutjes, olijven en gemengd warm en koud bittergarnituur. Het gemengde bestaat uit jonge en oude kaas, ossenworst en leverworst, bitterballen, vlammetjes, kaassoufflés en rempengballen. Hiervoor rekenen wij € 8,- per persoon.
  
- ∞ Warm en koud bittergarnituur, bestaande uit jonge en oude kaas, ossenworst en leverworst, bitterballen, vlammetjes, kaassoufflés en rempengballen. Aangevuld met toastjes met luxe beleg, o.a. filet met truffelmayo, verse tonijn met wasabi crème fraîche, gerookte zalm met dille, serranoham met stroop van balsamico en peper. Hiervoor rekenen wij € 12,- per persoon.
  
- ∞ Warm en koud bittergarnituur, bestaande uit jonge en oude kaas, ossenworst en leverworst, bitterballen, vlammetjes, kaassoufflés en rempengballen. Aangevuld met fingerfood, iedereen krijgt dan een; Witlofschelpjes met gerookte heilbot, Venkel-cremesoep, Gambaspiesje, Oosters kipspiesje. Hiervoor rekenen wij € 16,- per persoon.

*De genoemde prijzen zijn per persoon.*

## ☞ Koffietafel ☞

*Koffie, thee, melk of karnemelk*

*Soep*

*(keuze uit tomatensoep, runderbouillon of romige  
mosterdsoep)*

*Wit en bruin brood*

*Italiaanse bollen en bruine warldkorns*

*Krentenbollen, crackers en croissantjes*

*Ham, gerookte kip, pastrami*

*Oude en jonge kaas*

*Jam, hagelslag, chocopasta*

*17,50 p.p.*

*Eventuele uitbreidingen :*

*kroket +2,-*

*gerookte zalm +2,5*

*roerei +2,5*

*huzarensalade +2,5*

## ❧ *Brunch Buffet* ❧

*Roggebrood, beschuit, bolletjes,  
croissants, wit en bruin brood*

*Runderbouillon*

*Diverse soorten gesneden beleg*

*Gerookte zalm*

*Carpaccio*

*Roerei met spek*

*Quiche Lorraine*

*Huzarensalade met gevulde eieren*

*peper-makreel*

*Gemengde groene salade*

*Yoghurt*

*Vers fruit*

*24,50 p.p.*

☞ *Brunch Buffet Luxe* ☞  
*Vanaf 20 personen*

*Soepkeuze: Runderbouillon, Mostersoep of Tomatensoep*

*Diverse soorten brood*

*Croisants*

*Quiche Lorraine*

*Vissalade met pepermakreel*

*Gemengde groene salade*

*Aardappel flensjes met gerookte zalm*

*Roerei met spek*

*Jonge kaas en oude kaas*

*Boeren ham*

*Carpaccio*

*Coppa di parma*

*Huisgemaakte paté*

*Luxe kazen*

*Pecannotentaart*

*Kwarktaart*

*Vers fruit*

***31,50 p.p.***

## ∞ High Tea ∞

*Diverse smaken thee of koffie*

*Sandwiches met zalm, oude kaas en ribeye*

*Chocolade cake*

*Mini kaneel-rozijnenmuffins*

*Mini brownies*

*Diverse mini bavaroises*

*Scones met jam en cotted cream*

*Diverse petit fours*

*22,50 p.p.*

## ❧ *Barbecue A* ❧

*Vanaf 20 personen*

*Bestaande uit :*

*Barbecueworst*

*Sate*

*Grillburger*

*Drumstick*

*Visspies*

*Aardappelsalade*

*Vissalade*

*Gemengde groene salade*

*Stokbrood*

*Boter en kruidenboter*

*26,50 p.p.*

*evt. uit te breiden met:*

*Zalmfilet*

*Gemarineerde biefstuk*

*Garnalenspies*

*Spare ribs*

*Vegetarische grillburger*

*+3,- per item*

## ∞ Barbecue B ∞

*Vanaf 20 personen*

*Barbecueworst*

*Spare ribs*

*Shaslick/Sate*

*Drumstick*

*Garnalenspies*

*Visspies*

*Vegetarische grillburger*

*Vleessalade*

*Aardappelsalade*

*Gemengde groene salade*

*Vissalade*

*Stokbrood*

*Boter en kruidenboter*

*27,50 p.p.*

*evt. uit te breiden met:*

*Grillburger*

*Lamskotelet*

*Zalmfilet*

*Gemarineerde biefstuk*

*3,- per item*

∞ *Italiaans Buffet* ∞

*Vanaf 20 personen*

*Koud*

*Salade Niçoise verse tonijn*

*Pastasalade met chorizo, paprika en pijnboompitten*

*Salade van komkommer, tomaat en venkel*

*Pastrami*

*Carpaccio*

*Gemarineerde zalm*

*Boter, tapenade, olijven en brood*

*Warm*

*Pasta met gerookte eend en doperwten*

*In chianti gestoofde kip met tomaat en rozemarijn*

*Pasta met gamba's*

*Kruidenrisotto*

*Geroosterde seizoensgroenten*

*29,50 p.p.*



## ∞ Tapas Buffet ∞

*Vanaf 20 personen*

### *Koud*

*Stokbrood met olijven tapenade aioli*

*Gemarineerde olijven*

*Serranoham en salami*

*Gemarineerde ansjovis*

*Noorse garnalen met koriander, knoflook en crème fraîche*

*Witlof met gemarineerde zalm en citroen vinaigrette*

*Gemarineerde artisjokhartes*

*Gegrilde courgette*

*Tomatensalade met ui*

*Spinaziesalade met Cabrales ( Spaanse blauwgeaderde schapenkaas) en rozijnen*

*Manchego (schapenkaas)*

### *Warm*

*Vleesballetjes in pittige tomatensaus*

*Lamsgehakt met koriander, komijn en rozijnen*

*Gebakken kip met een saus van sherry*

*Gemarineerde kippenpootjes*

*Gefrituurde inktvisringen*

*Gamba's gemarineerd in knoflook, citroen en peterselie*

*Patatas bravas*

**29,50 p.p.**

∞ Warm en koud buffet A ∞

*Vanaf 20 personen*

*Huzarensalade*

*Aardappelsalade*

*Gemengde groene salade*

*Gevulde tomaat met Noorse garnalen*

*Gevulde eieren*

*Carpaccio*

*Parelhoenpaté*

*Gerookte zalm*

*Gerookte forel*

*Gemarineerde kip rollade*

*Saté van kippendijen*

*Gestoofd rundvlees met rode wijn*

*Zalm gegratineerd met een roomsaus*

*Pasta met gamba's*

*Geroosterde seizoensgroenten*

*Rosevalaardappel met rozemarijn uit de oven*

*Stokbrood en kruidenboter*

*29,50 p.p.*

∞ Warm en koud buffet B ∞

*Vanaf 20 personen*

*Huzarensalade*

*Zalmsalade*

*Gemengde groene salade*

*Gevulde tomaat met Noorse garnalen*

*Gevulde eieren*

*Vitello tonato*

*Gerookte ribeye*

*Gerookte zalm*

*Terrine van witvis met gambavulling*

*Kippendijen omwikkeld met serranoham*

*Boeuff stroganoff*

*Lamscurry met aardappel gember en yogurt*

*Kabeljauw gegratineerd met een roomsaus*

*Risotto met gamba's*

*Geroosterde seizoensgroenten*

*Rosevalaardappel met rozemarijn uit de oven*

*Stokbrood en kruidenboter*

*34,50 p.p.*

∞ *Dessert Buffet* ∞  
*Vanaf 20 personen*

*Omelet Siberienne*

*twee soorten bavaroise*

*tiramisutaart*

*vers fruitsalade*

*slagroom*

*7,50 p.p.*