BUFFET

FOOD & EXPERIENCE

Klassiek

Vers Brood met Kruidenboter: €2,00 p.p.
Ambachtelijk brood, geserveerd met zachte kruidenboter.

Groene Salade: €2,00 p.p.
Een frisse salade met komkommer, cherrytomaatjes, zoetzure uitjes en knoflookcroutons.

Koude Schotel: €3,00 p.p.
Een klassieke, huisgemaakte koude schotel met aardappelbasis en frisse garnituren.

Jasmijn rijst €2,00 p.p.
Gestoomde rijst met een lichte, verfijnde kruiding.

Aardappelgratin: €2,75 p.p.
Zacht gegaarde aardappelschijfjes, gegratineerd met kaas.

procureur met honing mosterd saus : €4,00 p.p.
Langzaam gegaarde procureur met Fluweelzachte saus van Dijonmosterd en bloemenhoning

Kippenragout: €4,00 p.p.
Ragout van kip, geserveerd in een klassieke bereiding.

FOOD & EXPERIENCE

Prijs €19,75 excl. Btw / €21,00 incl. btw p.p.

Aziatisch

Vers Brood met Kruidenboter: €2,00 p.p.
Ambachtelijk brood, geserveerd met zachte kruidenboter.

Groene Salade: €2,00 p.p.
Een frisse salade met komkommer, cherrytomaatjes, zoetzure uitjes en knoflookcroutons.

Koude Schotel: €3,00 p.p.
Een klassieke, huisgemaakte koude schotel met aardappelbasis en frisse garnituren.

Jasmijn rijst €2,00 p.p.
Gestoomde rijst met een lichte, verfijnde kruiding.

Aardappelgratin: €2,75 p.p.
Zacht gegaarde aardappelschijfjes, gegratineerd met kaas.

procureur met honing mosterd saus : €4,00 p.p.
Langzaam gegaarde procureur met Fluweelzachte saus van Dijonmosterd en bloemenhoning

Kippenragout: €4,00 p.p.
Ragout van kip, geserveerd in een klassieke bereiding.

FOOD & EXPERIENCE

Prijs €24,50 excl. Btw / €26,70 incl. btw p.p.

Italiaans

Verse foccacia brood met kruidenboter: €2,50 p.p.

Pasta-Pesto Salade: €2,75 p.p.
Een koude pastasalade met basilicumpesto en lichte garnituren.

Caprese salade: €3,00 p.p.
Verse knapperige sla met verse tomaat en mozzarella.

Torta Salata €3,75
Hartige Italiaanse taart met seizoen groenten.

Huisgemaakte lasagne: €4,50 p.p.
Verse lasagne met bechamel saus en gegratineerd met kaas.

Risotto met bospaddenstoelen: €4,00 p.p.
Romige risotto met verse bospaddenstoelen

FOOD & EXPERIENCE

Prijs €20,50 excl. Btw / €22,70 incl. btw p.p.

Chinees

Kroepoek: €1,00 p.p.
Knapperige kroepoek als hartige, lichte toevoeging aan het buffet.

Chinese Koolsalade: €2,25 p.p.
Fijngesneden kool met wortel, lente-ui en sesam in een frisse zoetzure dressing.

Nasi Goreng: €3,50 p.p.
Gebakken rijst met verfijnde kruiden en groenten.

Bami Goreng: €3,50 p.p.
Gebakken bami met groenten en hartige kruiden.

Kipfilet in Pindasaus: €4,50 p.p.
Malse kip in een romige, licht pittige pindasaus.

Zoetzure Kip: €4,50 p.p.
Kip in een frisse zoetzure saus.

Extra optie: Foe Yong Hai €3,50 p.p.
Klassieke Chinese omelet in zoetzure saus met groenten.

FOOD & EXPERIENCE

Prijs €19,25 excl. btw / €21,00 incl. btw p.p.

OF

Prijs €22,75 excl. btw / €24,80 incl. btw p.p.

Deluxe

Vers Brood met Kruidenboter: €2,00 p.p.
Ambachtelijk brood, geserveerd met zachte kruidenboter.

pasta salade : €2,50 p.p.
Koude pasta gemengd met verse groenten, een lichte dressing en kruiden, fris en smaakvol.

Oosterse komkommer salade €2,50 p.p.
komkommersalade met een oosterse dressing en chili flakes

Jasmijn rijst €2,00 p.p.
Gestoomde rijst met een lichte, verfijnde kruiding.

Aardappelmousseline: €3,00 p.p.
Klassiek bereide aardappelmousseline.

Varkenshaas met champignon roomsaus: €4,00 p.p.
Varkenshaas geserveerd met een romige champignonsaus.

kogelbief pepersaus: €6,00 p.p.
Malse kogelbiefstuk, geserveerd met een rijke, romige pepersaus voor een volle, hartige smaak.

Zalm met hollandaisesaus €6,00 p.p.
Gebakken zalmfilet, geserveerd met romige, zijdezachte hollandaisesaus.

FOOD & EXPERIENCE

Prijs: €28,00 excl. btw / €30,50 incl. btw p.p.

Soep keuze

Geroosterde paprika tomatensoep: €2,25 excl. btw p.p. €2,45 incl. btw p.p.
Soep van geroosterde paprika en tomaten, vol en lichtzoet van smaak met een subtiele kruidige diepgang.

Franse uiensoep: €3,25 excl. btw p.p. €3,50 incl. btw p.p.
Rijkgevulde runderbouillon met langzaam gekaramelliseerde uien, gegratineerd met kaas en een krokante crouton.

Champignonsoep €3,25 excl. btw p.p. €3,55 incl. btw p.p.
Romige soep van verse champignons, vol en aards van smaak, verfijnd met een vleugje room en verse kruiden.

Runderbouillon met soepgroenten €3,50 excl. btw p.p. €3,80 incl. btw p.p.
Heldere runderbouillon, langzaam getrokken en rijk van smaak, geserveerd met een selectie van verse seizoen groenten.

FOOD & EXPERIENCE

Dessert opties

Hangop met witte chocolade €3,80 excl. btw p.p. €4,10 incl. btw p.p.
Romige, uitgelekte yoghurt verrijkt met zachte witte chocolade, fris en lichtzoet in perfecte harmonie.

Panna cotta met vers fruit €3,50 excl. btw p.p. €3,80 incl. btw p.p.
Fluweelzachte roompudding met vanille, geserveerd met een selectie van vers seizoen fruit voor een frisse en lichte balans.

Crème brûlée met vanille-ijs €4,00 excl. btw p.p. €4,40 incl. btw p.p.
Zijdezachte vanillecustard met een krokante karamel laag, geserveerd met romig vanille-ijs voor een perfect contrast tussen warm en koud.

Tiramisu €3,50 excl. btw p.p. €3,80 incl. btw p.p.
Luchtige mascarponecrème met espresso gedrenkte lange vingers en een vleugje cacao.

FOOD & EXPERIENCE