



BUFFETTEN



Buffet 1

Warme gerechten

- Malse kipsaté in pindasaus
- Kippedij in honingmosterdsaus
- Nasi goreng
- Huisgemaakte aardappelgratin

Koude gerechten

- Frisse groene salade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood



Buffet 2

Warme gerechten:

- Lasagne Tradizionale met rundvleesgehakt
- Kruidige fregola (Sardinijsse pasta) met diverse groenten
- Kip Parmezaan: Malse krokante kip met Parmezaanse kaas en een saus van gepofte tomaat
- Op de huid gebakken zalm met spinazie, knoflook, sjalot en rode pestosaus

Koude gerechten:

- Carpaccio van rund met Grana Padano en geroosterde pitten
- Vitello tonato van traag gegaard kalfsvlees met een crème van tonijn en kappertjes
- Insalata caprese met buffelmozzarella
- Basilicumpesto
- Kruidenboter
- Ciabatta



Buffet 3

Warme gerechten:

- Romige aardappelgratin met Gruyère kaas
- Coq au vin: Gestoofde kip, diverse groenten en een saus op basis van rode wijn
- Boeuf bourguignon: Klassieke Franse stoofschotel met rundvlees
- Op de huid gebakken kabeljauw met hollandaisesaus en dille

Koude gerechten:

- Salade niçoise
- Charcuterie: Diverse vleeswaren
- Kruidenboter
- Olijventapenade
- Desembrood

Buffet 4

Warme gerechten

- Boeuf Bourguignon
- Gegrilde kippendijfilet met peperroomsaus
- Huisgemaakte aardappelgratin
- Gegrilde groenten van het seizoen

Koude gerechten

- Frisse salade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood



Buffet 5

- Provençaalse olijven
- Zongedroogde tomaatjes
- Dipsticks met truffelmayonaise
- Diverse Italiaanse worst soorten
- Scampi's
- Crostini's met 2 tapenades
- Buffelmozzarella
- Albondigas
- Klassieke lasagna (eventueel vegetarisch)
- Gerookte zalm met rode ui en mosterd-dille
- Caesarsalade
- Italiaans olijfbrood



Buffet 6

Warme gerechten:

- Malse kip met paprika, ui, shiitake en zwarte bonensaus
- Gewokte groenten met gember, knoflook en soja
- Gebakken rijst
- Tong en zalm in een milde chili-knoflooksaus

Koude gerechten:

- Noodlesalade met diverse groenten en een dressing van geroosterde sesam
- Zoetzure komkommersalade
- Casave kroepoek
- Diverse garnituren zoals sambal en gebakken uitjes
- Kruidenboter
- Desembrood

Buffet 7

Warme gerechten

- Gyros, Grieks gekruid vlees
- Kipspiesje
- Moussaka, aubergine schotel met gehakt
- Soutzoukakia, gehaktballetjes in tomatensaus

Koude gerechten

- Tzatziki
- Griekse salade met feta, olijven, paprika en rode ui
- Huisgemaakte tonijnsalade
- Pita broodje
- Kruidenboter
- Desem stokbrood



Buffet 8

Warme gerechten

- Sambal boontjes
- Malse kipsaté in pindasaus
- Nasi goreng
- Bami
- Babi pangang

Koude gerechten

- Gebakken uitjes
- Kroepoek
- Sambal
- Seroendeng
- Atjar

Buffet 9

Warme gerechten

- Ossobuco
- Zeebaarsfilet met tomatensalsa
- Huisgemaakte aardappelgratin

Koude gerechten

- Carpaccio van ribeye met truffelmayonaise, rucola en Old Amsterdam
- Gerookte zalm met rode ui en mosterd-dille
- Huisgemaakte pastasalade met spekjes en zongedroogde tomaatjes
- Caesar salade
- 2 soorten tapenade
- Desem stokbrood



Buffet 10

Warme gerechten

- Gratin / gekruide krieltjes met knoflook en tijm
- Coq au vin, kippendij met gestoofde groenten in een saus van rode wijn
- Gestoofde vis met venkel en bisque
- Ratatouille

Koude gerechten

- Salade niçoise met haricot verts, gekookt ei, zwarte olijf, rode ui
- Carpaccio van zalm met pickles en een lichtpittige saus andalouse
- Franse kruidenboter
- Desem stokbrood

Buffet 11

Warme gerechten

- Gamba piri piri
- Portugese groentenmix
- Krieltjes uit de oven met peterselie, knoflook en rozemarijn
- Kip in Madeira saus met champignons

Koude gerechten

- Portugese salade met tomaten en rode paprika
- Salade met tonijn en sperziebonen
- Aioli piemento
- Olijven tapenade
- Desem stokbrood



Buffet 12

Warme gerechten

- Chili con carne
- Chicken fajita
- Babymais, Paprika en rode ui.
- Mexicaans gekruide aardappelen
- Gestoofde vis met tomatensaus en komijn

Koude gerechten

- Mini Tortilla
- Verschillende soorten dip
- Nacho's
- Mexicaanse rauwkost
- Mexicaans maisbrood

Buffet 13

Warme gerechten

- Kip tikka masala
- Kruidige rijst
- Indiase viscurry
- Indiaas gebakken groenten met verschillende specerijen

Koude gerechten

- Salade met komkommer, tomaat, rode ui, groene peper, munt en citroen
- Naanbrood
- Pappadums
- Raita-dip



Buffet Stampopot

Warme gerechten

- Hutspot
- Zuurkoolstampot
- Boerenkoolstampot
- Rookworst
- Gehaktbal in jus
- Stoofvlees

Koude gerechten

- Mosterd
- Zilveruitjes
- Piccalilly



Buffet 15 (dessertbuffet)

De chef maakt een assortiment van desserts. Geserveerd in mini weckpotjes
2 stuks p.p.

Buffet 16 (dessertbuffet)

Huisgemaakte tiramisu geserveerd in een weckpot per persoon

