

Warme en koude buffetten

Buffet 1

€ 14,95

Bestaande uit:

- Soep naar keuze: rundvleessoep | tomatensoep | champignonsoep | goulashsoep
- Belegde broodjes bruin | wit met diverse kaas en vleeswaren
- Koude schotel uit eigen keuken: Huzarensalade, fris opgemaakt met div. rauwkosten, div. vleeswaren, gevulde eitjes, pompernikkel, hamrolletjes met asperges, perzik, ananas, meloen en een sausje

Buffet 2

€ 18,95

Bestaande uit:

- Belegde broodjes bruin | wit met diverse kaas en vleeswaren
- Koude schotel uit eigen keuken: Huzarensalade, fris opgemaakt met div. rauwkosten, div. vleeswaren, gevulde eitjes, pompernikkel, hamrolletjes met asperges, perzik, ananas, meloen en een sausje
- Warm vlees naar keuze*

Buffet 3

€ 20,95

Bestaande uit:

- Koude schotel uit eigen keuken: Huzarensalade, fris opgemaakt met div. rauwkosten, div. vleeswaren, gevulde eitjes, pompernikkel, hamrolletjes met asperges, perzik, ananas, meloen en een sausje
- Visschotel zalm : Zalmsalade, waarbij Hollandse nieuwe, Noorse garnalen, paling, makreel, rijkelijk gegarneerd met rauwkosten, zalmfarce, gevulde eitjes en een sausje
- Warm vlees naar keuze*
- Aardappelgerecht naar keuze**

Buffet 4

€ 24,95

Bestaande uit:

- Koude schotel uit eigen keuken: Huzarensalade, fris opgemaakt met div. rauwkosten, div. vleeswaren, gevulde eitjes, pompernikkel, hamrolletjes met asperges, perzik, ananas, meloen en een sausje
- Visserspalet : bestaande uit o.a. Hollandse nieuwe, Noorse garnalen, makreel, gerookte zalm, paling, krab, tonijn, gerookte forel, gamba's, aangekleed met exotisch fruit en een sausje
- Diverse pastasalades op basis van kaas, ham, salami e.d.
- Warm vlees naar keuze*
- Aardappelgerecht naar keuze**

Buffet 5

€ 24,45

Bestaande uit:

- Koude schotel uit eigen keuken: Huzarensalade, fris opgemaakt met div. rauwkosten, div. vleeswaren, gevulde eitjes, pompernikkel, hamrolletjes met asperges, perzik, ananas, meloen en een sausje
- Luxe belegde broodjes bruin | wit met o.a. brie | rosbief | diverse kaas en vleeswaren
- Visserspalet : bestaande uit o.a. Hollandse nieuwe, Noorse garnalen, makreel, gerookte zalm, paling, krab, tonijn, gerookte forel, gamba's, aangekleed met exotisch fruit en een sausje
- Waldorfsalade met drumsticks, salade met stukjes kip, aardappel, ananas, selderij, appel, walnoten, aangevuld met drumsticks.
- Kartoffelsalade met meloen, ardennerham, bourgondische vleeswaren, rauwkosten en een sausje
- Diverse pastasalades op basis van kaas, ham, salami e.d.

Keuze bij warme en koude buffetten

*Warm vlees bij buffet. Keuze uit:

- Runderragout met champignons
- Rundergoulash
- Spareribs in pittige saus
- Limburgs zuurvlees
- Varkenspoulet in champignonroomsaus
- Gemarineerd varkenspoulet in satésaus
- Gemarineerd varkenspoulet in babi pangangsaus
- Shoarmareepjes met knoflooksaus
- Gehaktballetjes in satésaus
- Gehaktballetjes in babi pangang- of tomatensaus
- Gesneden kipfilet in kerriesaus of satésaus
- Gesneden kipfilet in rode wijnsaus of vruchtensaus

*Warm vlees deluxe bij buffet. Keuze uit:

meerprijs p.p. € 2,-

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kalfsmedaillon in fijne vleesjus
- Kalfsragout met champignons
- Canadese ham met zoetzure saus
- Canadese ham met honing-tijmsaus
- Runderlende in dubbelgetrokken vleesjus
- Tongrolletjes gevuld met zalm in kreeftensaus
- Zalmfilet in witte wijnsaus

**Aardappelgarnituur bij buffet. Keuze uit:

- Witte rijst
- Aardappelgratin
- Gebakken kriel
- Peterselie krieltjes

Extra te bestellen bij buffet:

- | | |
|---|--------------|
| • Aardappelgerecht | € 3,20 p.p. |
| • Stokbrood minibroodjes roomboter kruidenboter | € 3,35 p.p. |
| • Broodmand met breekbrood roomboter kruidenboter tapenades olijven | € 6,05 p.p. |
| • Warm vlees (100 gr. p.p.), keuze uit diverse soorten | € 4,75 p.p. |
| • Warm vlees Deluxe (100 gr. p.p.), keuze uit diverse soorten | € 6,65 p.p. |
| • Warm vlees (150 gr. p.p.), keuze uit diverse soorten | € 7,90 p.p. |
| • Warm vlees Deluxe (150 gr. p.p.), keuze uit diverse soorten | € 10,00 p.p. |

Alle genoemde buffetten worden verzorgd door onze cateraar Culinair Creatief uit Venray
Er worden door de cateraar bezorgkosten in rekening gebracht. Houdt u hier rekening mee.

Themabuffetten

Vive la France

€ 28,- p.p.

Koud :

- Div. Franse kazen
- Div. patésoorten
- Salade Niçoise
- Salade de provence
- Franse bonensalade
- Paddenstoelensalade
- Kaassalade met appel en walnoot
- Divers poisson froid (diverse koude vissoorten)
- Div. Franse broodsoorten en assortiment boter

Warm :

- Coq au vin (kipfilet in rode wijnsaus)
- Zalmfilet in lichte kreeftensaus
- Bourgondisch rib in kruidensaus
- Tartiflette (gebakken aardappelschijven met spek,ei, ui e.d.)
- Riz de pois (witte rijst met doperwtjes)

Italiaans Buffet

€ 28,- p.p.

Koud:

- Vitello Tonado (Rosbief met tonijnmayonaise)
- Tomaat met mozzarella en basilicum
- Salade van diverse groenten met olijven en kapertjes
- Parmaham met meloen
- Diverse pastasalades met vis, ham, kaas
- Italiaans vleespalet
- Italiaanse broodsoorten
- Tapenade/olijven
- Boter

Warm:

- Toscaanse runderstoofschotel
- Chipolata worstjes in knoflooksaus
- Varkenslapje in romige paprikasaus
- Risotto
- Lasagne uit de oven
- Spaghetti bolognese

Proeverijparade

€ 28,- p.p.

Koud:

- Rilette van witvis met fijne tuinkruiden
- Eendenleverterrinen met sinaasappelcompote
- Scampispies met knoflooksaus
- Ossensorstartaar met picalilly-mayonaise
- Portabellosalade met venkel
- Carpaccio van zalm en heilbot met basilicum-dressing
- Brood met luxe boters

Warm:

- Minilasagne
- Saté van kippendijen met rijst en satésaus
- Zalm met rucolastamppot
- Mini-jachtschotel
- Varkenshaas in champignonsaus
- Aardappeltaartje

Mondial taste

€ 28,- p.p.

Koud:

- Terrine van eendelever (Frans)
- Minicarpaccio ossenhaas met frambozendressing (Italiaans)
- Hollandse nieuwe op roggebrood (Hollands)
- Fruitspies met kokos (Mauritiaans)
- Wrap gevuld met ei met advocadosaus (Mexicaans)
- Bonbon van Noorse zalm gevuld met Noorse garnalen (Noors)

Warm:

- Minibroodje hamburger (Amerikaans)
- Wildzwijnfilet met kikkererwten en zoete aardappel (Botswana)
- Gehaktballetjes in chilisaus (Vietnamees)
- Kleefrijstrolletjes gevuld met kip en lichte kerriesaus (Indonesisch)

Themabuffetten

Tapas Maaltijdbuffet € 28,- p.p.

Koud:

- Diverse olijven/tapenades/gedroogde tomaten/kruidenboter
- Gemarineerde vijgen met prosciutto di parma, mozzarella en basilicum
- Meloenspies met serranoham
- Lolly van watermeloen
- Gehaktballetjesspies gemarineerd met pikante saus
- Div. Spaanse worstsoorten
- Spaanse kaasspies
- Champignons gevuld met brie en walnoot, omwikkeld met spek
- Spiesje van knoflookgamba's met knoflooksaus
- Courgette gevuld met gerookte zalm en crème fraîche
- Tonijn frittata
- Kipspiesjes met citroenmayonaise
- Ei gevuld met krabsalade en rode ui
- Empanada gevuld met tomaat en choriso
- Gazpacho traditioneel
- Fruitspiesje
- Spaanse witte asperges met gekookte ham en ei
- Begeleid door een Spaans broodpakket

Warm:

- Paella
- Brochette van varkenshaas met pepersaus
- Spaanse kippenboutjes gemarineerd met knoflook
- Visspiesjes met safraansaus
- Spaanse hamburger in pittige paprikasaus

Streekgerechtenbuffet € 28,- p.p.

Koud:

- Salade van Limburgse geitenkaas
- Horster paddestoelensalade
- Vleeschotel met beenham/ossentong en boerenmetworst
- Koude schotel met leverworst en augurk
- Eiersalade met bieslook
- Venkelsalade met appel
- Witte koolsalade met kruidensaus en perzik
- Komkommerrolletjes gevuld met bloemkoolsalade
- Gemengde salade van div. slasoorten met dressing
- Div. boerenbroodsoorten, roggebrood en kruidenboter

Warm:

- Limburgse beenham met honing-tijmsaus
- Bloedworst met appelschijfjes
- Kloosterschotel
- Limburgse stoofschotel (zoervleis)
- Krielaardappeltjes met spekjes/ui en prei
- Braadworstschijfjes in zoetzure saus
- Knolselderijblokjes in licht kerriesaus

Ook mogelijk: Dinerbuffetten.

Maak eenvoudig uw keuze uit de diner-onderdelen, zoals onder de categoriën:

- Cocktails
- Soepen
- Warm vlees
- Aardappel- en groentegarnituur
- Pudding/bavarois

en combineer zo uw eigen diner geheel naar wens.

Wij brengen u hiervoor rechtstreeks in contact met onze cateraar.