

BUFFET

Onze buffetten worden net als onze à la carte kaart samengesteld uit verse huisgemaakte gerechten. Wij serveren de koude en warme gerechten tegelijk. Uw avond wordt afgesloten met een dessertbuffet.

Buffetten in de middag kunnen minder uitgebreid worden gemaakt. Ook de prijs kunnen we in overleg aanpassen aan uw budget.

Buffetten worden geserveerd op volgende avonden:

Dinsdag t/m donderdag vanaf 30 personen

Vrijdag en zondag vanaf 45 personen.

Koude gerechten:

Carpaccio met pesto en Parmezaanse kaas

Schotel van huisgerookte Swinckels zalm en gerookte forel

Frisse tonijnsalade met tomaat, uitjes en ei

Rauwkostsalade

Amusetoren

Schotel van rauwe ham en meloen

Diverse smaken brood met boerenroomboter en andere garnituren

Warme gerechten

Rijke runderstoofschotel (evt. een wildschotel in het seizoen)

Warme beenham met honing-mosterdmarinade

Varkenshaas in pepersaus

Hele lauwwarme gegaarde zalm met dillesaus

Foliepakketjes met verse vis van de dag

Aardappelpuree

Gekruide rijst

Groenten van de dag

Dikke frieten met eigengemaakte mayonaise

Nagerechten

IJstaart van diverse ijssoorten van Talamini

Chocolademousse

Panna cotta van seizoensfruit

Tiramisu

Mini crème brûlée's

Vers fruitsalade

Kaasplateau

Wij bieden u het buffet aan incl. 3 uur onbeperkt gebruik van consumpties(excl. buitenlands gedistilleerde dranken en speciale wijnen)

Prijs per persoon € 49,50