

Buffet 'De Riele'

Koud

Zalmsalade en rundvleessalade
Kip-ananas cocktails
Ardennerham met meloen
Gebraden rollade met verse vruchten
Italiaanse vleeschotel met Parmaham en Spianata Romana
Gevulde tomaten, komkommers en eieren
Gevarieerde visschotel met onder andere:
Zoute haring, gerookte forel, Noorse garnalen en gekruide makreel
Rauwkostschotel
Stokbrood, kruidenboter en diverse koude sauzen

Warm

Indonesische stoofschotel
Kipsaté in pindasaus
Gehaktballetjes in zoetzure saus
Gegrilde zalmfilet met dille-saffraansaus
Garnituur van rijst, warmte groenten en gebakken aardappelen

€ 27,75 per persoon

Dessert

U kunt het buffet afsluiten met een smaakvol ijs & puddingbuffet

€ 4,95 per persoon

IJs & pudding dessert "Deluxe" met o.a. geflambeerde kersen,
macarons, appelstrudel, diverse taartjes & bolletjes ijs

€ 7,95 per persoon

* * *

*Wij houden graag rekening met eventuele allergieën en/of dieetwensen.
U kunt dit, tezamen met het definitieve aantal gasten, tot 3 dagen van tevoren doorgeven.
Op dit aantal baseren wij uw uiteindelijke factuur, tenzij u meer gasten heeft ontvangen.*

Buffet 'De Crödde'

Koud

Zalmsalade, rundvleessalade en kip-kerriesalade
Ardennerham met meloen
Luxe gesorteerde vleeschotel
Rundercarpaccio met pijnboompitten en oude kaas
Gevulde tomaten, komkommers en eieren
Gevarieerde visschotel met onder andere:
Zoute haring, Noorse garnalen, gekruide makreel en gerookte zalm
Rauwkostschotel
Stokbrood, boter, kruidenboter & diverse koude sauzen

Warm

Spareribs
Goulash
Varkenshaas saté met pindasaus
Mini schnitzels met champignonroomsaus
Keuze uit gebakken zalm of zeewolffilet in vissaus
Garnituur van rijst, warme groenten en gebakken aardappelen

€ 29,95 per persoon

Dessert

U kunt het buffet afsluiten met een smaakvol ijs & puddingbuffet

€ 4,95 per persoon

Ijs & pudding dessert "Deluxe" met o.a. geflambeerde kersen,
macarons, appelstrudel, diverse taartjes & bolletjes ijs

€ 7,95 per persoon

*Wij houden graag rekening met eventuele allergieën en/of dieetwensen.
U kunt dit, tezamen met het definitieve aantal gasten, tot 3 dagen van tevoren doorgeven.
Op dit aantal baseren wij uw uiteindelijke factuur, tenzij u meer gasten heeft ontvangen.*

Buffet 'De Marke'

Koud

Pastasalade, rundvleessalade en zalmzalade

Gebraden rollade met verse vruchten

Ardennerham met meloen

Rauwkostschotel

Luxe vleeschotel

Kip-ananas cocktails

Gevarieerde visschotel met onder andere:

Gepocheerde zalmforel, zoute haring, gerookte zalm en gekruide makreel

Gevulde tomaten, komkommers en eieren

Stokbrood, kruidenboter en diverse koude sauzen

Warm

Beenham met rode wijnsaus

Indonesische stoofschotel

Kipfilet met vruchten-kerriesaus

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Keuze uit gebakken zalm of zeewolffilet in vissaus

Garnituur van rijst, warme groenten en gebakken aardappelen

€ 32,50 per persoon

Dessert

U kunt het buffet afsluiten met een smaakvol ijs & puddingbuffet

€ 4,95 per persoon

Ijs & pudding dessert "Deluxe" met o.a. geflambeerde kersen,

macarons, appelstrudel, diverse taartjes & bolletjes ijs

€ 7,95 per persoon

*Wij houden graag rekening met eventuele allergieën en/of dieetwensen.
U kunt dit, tezamen met het definitieve aantal gasten, tot 3 dagen van tevoren doorgeven.
Op dit aantal baseren wij uw uiteindelijke factuur, tenzij u meer gasten heeft ontvangen.*