



Iets te vieren...

Koude buffetten bij u thuis in 2011



Koud buffet

Voorgerecht : Flinterdunne krullen gerookte eendenborst, jullienne van zoete ui en gele peper

Koud buffet :

Tomaat-garnaal	Scampi
Eksterperzik	Gevulde eieren
Zalmtournedos	
Meloen met zwartewoudham	
Gelaagde visserstaart in bladerdeegkorst	
Tongscharfilet met een spinazie-broccolivulling	
In madeira gegaard varkenshaasje gevuld met ham	
Parelhoenfilet met fetta, honing en olijf	
Gelakte kalkoenfilet met citrusvruchten	

Aardappeltjes	Penne met ui, spek en tomatenpesto
Oriëntaalse rijst	Sausen
Groentenslaatjes	Assortiment broodjes

Desserten in coupe

(2 per pers.) :

- Tiramisu met speculaas
- Glaasje vanilleriesjt met seizoensvruchten
- Chocomousse met abrikoos
- Gemarineerde brunoise van appel in calvados-patisserieroom

42,00 euro

32,00 euro zonder voorgerecht en dessert

Extra visbuffet :

Gerookte heilbot	Gerookte zalm
Gevulde tongfilet	Gamba

11,00 euro



Mini koud buffet

Tomaat-garnaal
Zalmtournedos
Vogelnestje
Meloen met zwartewoudham
Gelaagde visserstaart in bladerdeegkorst
Gelakte kalkoenfilet met citrusvruchten
Wijnpeertje met mousse en krul van speenvarken

Aardappeltjes	Penne met ui, spek en tomatenpesto
Oriëntaalse rijst	Sausen
Groentenslaatjes	Assortiment broodjes

22,50 euro

met desserts in coupe (2 per pers.): +5,20 euro
met dessertensymfonie: +8,30 euro

vanaf 50 pers. - 5%



Vissersbuffet

Voorgerecht : Garnaal-krabcocktail op traditionele wijze

Koud buffet : Tomaat-garnaal
Tartaar van zalm met dille, kwartelei en mosterddressing
Gelaagde visserstaart in bladerdeegkorst
Terrine van gerookte forel,
Tongscharfilet met een spinazie-broccolivulling
Pladijsfilet met mousse van gerookte zalm op slaatje van zoet-zure naaldboontjes
Gesierde, verscholen scampi in Groenlandse tarbot
Gevulde eieren met nobashigarnaal

Aardappeltjes	Penne met ui, spek en tomatenpesto
Oriëntaalse rijst	Sausen
Groentenslaatjes	Assortiment broodjes

Dessertensymfonie :
Chocomousse met abrikoos
Impressie van aardbei, litchi en kalamansi
Tiramisu met in koffie gemarineerde biscuit
Carré "Vatel"
Glaasje condérijst met seizoensvruchten
Vanille uit Madagascar met woudvruchten op rijstkraker

44,00 euro

33,00 euro zonder voorgerecht en dessert

Kreeft als extra : Dagprijs



Vleesbuffet

Voorgerecht : Zacht gegaarde en gekoelde kalfsfilet, gezalfd met mayonaise van tonijn en kapperappeltjes, salade van ratte-aardappel

Koud buffet :
Gevulde eieren
Gelakte kalkoenfilet met citrusvruchten
Lamskroon met een witloofconfituur
Babytomaat met een vulling van spek, ham, boontjes en kikkererwt
In Madeira gegaard varkenshaasje gevuld met ham
Wijnpeertje met mousse en krul van speenvarken
Gouden meloen met gandaham
Huisgerookte eendenborst met waldorfslaatje
Parelhoenfilet met fetta, honing en olijf

Aardappeltjes
Oriëntaalse rijst
Groentenslaatjes

Penne met ui, spek en tomatenpesto
Sausen
Assortiment broodjes

Dessertensymfonie :

Chocomousse met abrikoos
Impressie van aardbei, litchi en kalamansi
Tiramisu met in koffie gemarineerde biscuit
Carré "Vatel"
Glaasje condérijst met seizoensvruchten
Vanille uit Madagascar met woudvruchten op rijstkraker

43,00 euro

31,00 euro zonder voorgerecht en dessert



Koud buffet "Taste"

Voorgerecht : 25 jarige oude balsamic in timbaal van gerookte paling met ganzenlever en rode biet

Fijne gerechten op schaal, spiegel of in glas :

Gerookte heilbot met grijze garnaal en avocado

Panna cotta van bloemkool, gerookte zalm en zeewierkaviaar

Koele kreeft (1/4 p.p.) met quinoa, paprika en ansjovis-basilicumtoets

Kingkrab en sint-jakobsnoot op sushi met zure appel en gemberolie

Tongfilet op zuur-zoete juliennegroentjes

Deense kabeljauw met een spinazie-knoflookcrème, gemarineerde sjalot

Parelhoenfilet traag gegaard op een aardappel-wittebonenmousse

Ibericolendesestuk gelakt met flageolet en paarse artisjok

Lamskroon met witloofconfituur

Pata negra met babypeer, manchegokaas en raathoning

Huisgerookte eendenborst op mango,appel,munt en yuzu

Penne met ui, spek en tomatenpesto

Oriëntaalse rijst

Aardappeltjes / Groentenslaatjes

Sauzen

Assortiment broodjes

Minizoetjes:

Glaasje chocolademousse met advocaat

Domino van philadelphia met groene appel en sinaas

Tiramisu met speculaas

Williamspeer in grand-marnierroom

Pannenkoek overgoten met een karaeganache

Glaasje jasmijn-kokosrijst met vanille en exotische vruchten

Carré van framboos en kalamansi

50,00 euro

zonder dessert 42,00 euro

vanaf 50 pers. - 5%