

# **BUFFET**

## **KEUZEMENU**

(dit is een voorbeeld)



### **Warm buffet**

- Seizoenssoep, op tafel wordt tevens bruin en wit stokbrood met huisgemaakte kruidenboter neergezet.
- Varkenshaasstukjes begeleid door bospaddestoelensaus.
- Hamburger met seizoensgarnituur op een vers afgebakken zuurdesembroodje. De hamburgers worden "front-cooking" bereid.
- Moot van zalm. De zalm zal worden begeleid door een tricolore van gekarameliseerde paprika en ui.

### **Bijgerechten**

- Aardappelwedges
- Aardappelpuree
- Rijst

### **Groenten**

- Boontjes omwikkelt met spek
- Broccoli met geroosterde pijnboompitjes
- Appelcompote

### **Koud buffet**

- Salade van veldsla met geroosterd seizoensfruit, een zacht dun gesneden rauwe abdijham, afgearmeerd met walnoten.
- Frisse salade met vissoorten als: haring met ui, gerookte zalm, gerookte paling en garnaltjes.
- Rundvleessalade ( op aardappelbasis) met gebakken spekjes, in de oven gemarineerde cherry-tomaatjes en bieslook.

### **Dessert**

- Italiaans ijsbuffet, met een toppings, decoratie én slagroom ( Bijvoorbeeld: witte choco-framboos-, walnoten-ahorn- en perenijs)

### **Allergenen & vegetarisch**

- Gelieve dit van te voren doorgeven, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Al onze gerechten zullen, uit overtuiging, geserveerd worden op disposables van biologisch afbreekbaar natuurlijke materialen, als palmblad en suikerriet.

**Prijzen** in overleg, bij minder dan 20 personen geldt een toeslag van €7,50 p.p.. Prijzen exclusief BTW en exclusief voorbereidingskosten à €150 tot 75 personen, van 76 t/m 175 personen €250 en daarboven €350 en exclusief reiskosten à €0.35 per kilometer.

Drank, huur materialen en andere benodigdheden zitten niet bij de prijs inbegrepen.  
Ook dit regelen wij met u in overleg.