

DINER buffet



BASIS DINER BUFFET

€22,00 per persoon

KOUDE GERECHTEN:

- Diverse broodsoorten.
- Huisgemaakte kruidenboter
- Huisgemaakte aioli
- Huisgemaakte tapenade
- Rauwkostsalade met een garnering van Westlandse producten
- Ardenne ham met meloen en aceto-stroop

WARME GERECHTEN:

- Varkenshaas medaillons met Truffel roomsaus
- Gegrilde zalmfilet met een romige saus met verse dille
- Roergebakken groentes van het seizoen.
- Aardappel gratin

AANVULLING KOUDE GERECHTEN

- Steak tartaar met truffelmayonaise | € 4,00 per persoon
- Luxe pastasale met diverse schaal en schelpdieren | € 4,00 per persoon
- Carpaccio op een klein krokantje | € 4,00 per persoon
- Salade met gerookte kip, ananas en walnoten | € 4,00 per persoon
- Een plateau van gerookte zalm | € 4,00 per persoon
- Gemarineerde gamba's | € 4,00 per persoon
- Salade van tomaat, basilicum en mozzarella | € 4,00 per persoon

- Een cocktail van Hollandse garnalen met avocado crème | € 5,00 per persoon
- Fines claires oesters (3 p.p.) op ijs met citroen | € 5,00 per persoon
- Diverse soorten kreeft Kreeft | € 5,00 per persoon
- Sushi en Shasimi soja en wakame | € 5,00 per persoon
- Een plateau van IJselmeer paling | € 5,00 per persoon

- Een Plateau van zalm, paling, waddengarnalen en kreeft | € 7,50 per persoon

▪ AANVULLING KOUDE GERECHTEN

- Geroosterde Roseval aardappelen met rozemarijn | € 1,50 per persoon
- Pikant gebakken kip met paprika en ui | € 4,00 per persoon
- Maïskip in Parma ham | € 4,00 per persoon
- Veluwse eendenborst met witlof en sinaasappelsaus | € 4,00 per persoon
- Rundvlees gestoofd in Bourgognewijn, champignons, ui en spek | € 4,00 per persoon
- Saucijzen van het weiderund | € 4,00 per persoon
- Kabeljauw, zeewolf of roodbaars met een kreeftensaus | € 4,00 per persoon
- Tijdens de wildtijd hebben we ook een hazenpeper met aardappel crème | € 4,00 per persoon

- Surf en Turf van ossenhaas en gamba met mie | € 6,00 per persoon

- Warme kreeft op oosterse wijze bereid | € 12,50 per persoon