

Buffet De Loenermark A

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het seizoen

Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gezouten roomboter, gekonfijte uitjes met krenten, knoflooksaus, cocktailsaus, mini augurkjes, mayonaise, gemarineerde olijven, tomatentapenade en fetakaasblokjes
Wit stokbrood, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)

Koude schotels:

Verse dadels gevuld met een zachte geitenkaas en stukjes appel

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

Wrap gevuld met gerookte kipfilet, Rucola sla en groene pesto

Mini kalfscarpaccio met basilicum dressing, Parmezaanse kaas, olijven en pijnboompitjes

Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een *Gravlax*-saus

Schotel van Hollandse haring en uitjes

Warme gerechten:

Maïskipfilet gevuld met Mozzarella en omwikkeld met katenspek

Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus

In knoflook gebakken scampi's zonder huid geserveerd met glasnoedels en roze garnalen

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gebakken krieltjes met spekjes en ui

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en oude kaas

(Vanaf 30 personen)