

# Buffet Eerbeek 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  
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing  
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:

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen  
Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een abrikozencompote  
Huisgerookte Schotse zalmfilet met mierikswortelsaus, kappertje en ei

## Warme gerechten:

Langzaam gegaarde kalfssukade met een heldere bospaddenstoelenjus  
Gebakken kipstukjes met een gevulde Stroganoffsaus  
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)**

# Buffet Eerbeek B

## Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui  
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het seizoen  
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing  
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:

Huisgerookte Schotse zalmfilet met mierikswortelsaus, kappertje en ei  
Roze garnalen in een frisse tuinkruiden-knoflooksaus  
Gerookt gekruide makreelfilet geserveerd met een frisse citroensaus  
Langzaam gegaarde, dungseden varkensrollade van het landvarken begeleid door een abrikozencompote

## Warme gerechten:

Varkenshaassaté (losse stukjes) begeleid met atjar en kroepoek  
Gebakken kipstukjes met paprika, ui en champignons  
Runderstoofschotel met ui, paprika, bospaddenstoelen, en op smaak gemaakt met ontbijtkoek  
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)**

# Buffet Eerbeek C

## 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  
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing  
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:

Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een abrikozencompote  
Langzaam gegaarde, dungseden varkensrollade van het landvarken begeleid door een abrikozencompote  
Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

## Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus  
Gebakken kipstukjes in een rijkelijk gevulde Stroganoffsaus  
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)**