

Buffet De Imbos A

Diverse salades:

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

Tomatensalade aangemaakt met basilicumdressing
Komkommersalade met fijngesnipperde rode ui en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes, gemarineerde olijven, knoflooksaus en cocktailsaus.
Wit stokbrood, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)

Koude schotels:

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen
Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een abrikozencompote

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons met een romige bospaddenstoelensaus
Mini gehaktballetjes van kip in een licht pittige satésaus
Twee soorten verse groente van het seizoen
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en oude kaas

(Vanaf 30 personen)

Buffet De Imbos B

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het
seizoen
Tomatensalade aangemaakt met basilicumdressing
Komkommersalade met fijngesnipperde rode ui en yoghurt saus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gekonfijte uitjes met krenten,
mini augurkjes, gemarineerde olijven, knoflooksaus en cocktailsaus.
Wit stokbrood, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)

Koude schotels:

Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een *Gravlax*-saus
Roze garnalen in een tuinkruiden-knoflooksaus
Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een
abrikozencompote

Warme gerechten:

Gebakken kipstukjes geserveerd in een zigeunersaus
Stoofschotel van het landvarken gevuld met champignons, ui, prei,
paprika en een vleugje knoflook
Twee soorten verse groente van het seizoen
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en
oude kaas

(Vanaf 30 personen)

Buffet De Imbos C

Diverse salades:

Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het seizoen
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
Komkommersalade met fijngesnippede rode ui en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes, gemarineerde olijven, knoflooksaus en cocktailsaus.
Wit stokbrood, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)

Koude schotels:

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

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons met een heldere bospaddenstoelensaus
Gesneden kiprollade geserveerd met zoete karamel appeltjes
Twee soorten verse groente van het seizoen
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en oude kaas

(Vanaf 30 personen)