

# Buffet Posbank A

## Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees  
Italiaanse tomatensoep met lente ui  
Soepstengels, croutons en verse tuinkruiden  
(De soepen worden gelijktijdig met de andere gerechten gepresenteerd)

## Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui  
Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen  
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het  
seizoen  
Tomatensalade aangemaakt met basilicumdressing  
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

## 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, kappertjes en ei  
Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

## Warme gerechten:

Gebakken kipstukjes geserveerd in een zigeunersaus  
Varkenshaasmedaillons met een heldere bospaddenstoelensaus  
Twee soorten verse groente van het seizoen  
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en  
oude kaas

**(Vanaf 30 personen)**

# Buffet Posbank B

## Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees  
Italiaanse tomatensoep met lente ui  
Soepstengels, croutons en verse tuinkruiden  
(De soepen worden gelijktijdig met de andere gerechten gepresenteerd)

## Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui  
Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen  
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing  
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

## 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  
Schotel van Hollandse haring en uitjes  
Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

## Warme gerechten:

Gebakken gekruide varkenshaas met champignonroomsaus  
Ossenhaaspuntjes met spekjes en ui, begeleid door een heldere paddenstoelensaus  
Twee soorten verse groente van het seizoen  
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en oude kaas

**(Vanaf 30 personen)**