

Buffet Veluwe A

Voorgerecht (uitgeserveerd):

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees

OF

Italiaanse tomatensoep met lente ui (Veg.)

Gesneden wit stokbrood en meergranenbrood

Kruidenboter en tomatentapenade

(De soepen en het brood worden aan tafel uitgeserveerd)

Hoofdgerecht (in buffetvorm):

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus

Gebakken kipstukjes met satésaus en garnituur van kroepoek en atjar

Visstoofschotel met zalm- en tilapiafilet begeleid door een witte wijnsaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden en
oude kaas

Gebakken krieltjes met spek en ui

Diverse salades:

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Mayonaise en appelmoes

(Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag)

Buffet Veluwe B

Voorgerecht (uitgeserveerd):

Italiaanse tomatensoep met lente ui (Veg.)
OF

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen (**meerprijs á € 3,50**)

Gesneden wit stokbrood en meergranenbrood
Kruidenboter en tomatentapenade

(De voorgerechten en het brood worden aan tafel uitgeserveerd)

Hoofdgerecht (in buffetvorm):

Warme gerechten:

Stoofschotel van het landvarken gevuld met champignons, ui, prei,
paprika en een vleugje knoflook

Gebakken kipstukjes in een romige kerriesaus met vruchtjes

Vistaart van zalm, kabeljauw, jonge worteltjes, bleekselderij en spinazie
gegratineerd met Goudse kaas

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden
en oude kaas

Gebakken krieltjes met spek en ui

Diverse salades:

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Mayonaise en appelmoes

(Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag)

Buffet Veluwe C

Voorgerecht (uitgeserveerd):

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees
OF
Kalfscarpaccio met olijven, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse
kaas **(meerprijs á € 3,50)**

Gesneden wit stokbrood en meergranenbrood
Kruidenboter en tomatentapenade

(De voorgerechten en het brood worden aan tafel uitgeserveerd)

Hoofdgerecht (in buffetvorm):

Warme gerechten:

Varkenshaassaté (losse stukjes) begeleid door atjar en kroepoek
Gebakken kipstukjes in een zoetzure saus
In knoflook gebakken scampi's zonder huid geserveerd met glasnoedels
en roze garnalen

Twee soorten verse groente van het seizoen
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met verse tuinkruiden
en oude kaas
Gebakken krieltjes met spek en ui

Diverse salades:

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Mayonaise en appelmoes

(Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag)