

Buffet Basic A

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes
Zalmsalade gearneerd met huisgerookte Schotse zalmfilet,
kappertjes en ei

Begeleiding:

Wit stokbrood en meergranenbollen (gesneden)
Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook
Tomatentapenade
Gemarineerde olijven

Warme gerechten:

Gebakken kipstukjes met satésaus
Nasi met groenten en omelet-reepjes (Veg.)
Kroepoek
Atjar

Vanaf 15 personen

Uitbreiding:

Ambachtelijke gehaktballetjes in een licht pikante tomatensaus
Gemarineerde spareribs (los/enkel)
Scampi's (zonder schaal) in een romige knoflooksaus
Warme gesneden beenham met apart een honingmosterdsaus
Gebraden kipdrumsticks met kerrie gemarineerd
Warme champignons in roomsaus en gegratineerd met kaas
Italiaanse tomatensoep

Buffet Basic B

Diverse salades:

Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en geserveerd met verse vruchten van het seizoen (Veg.)
Witte koolsalade met rozijntjes en kerriesaus

Begeleiding:

Wit stokbrood en meergranenbollen (gesneden)
Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook
Tomatentapenade
Gemarineerde olijven

Warme gerechten:

Varkenshaasstukjes met satésaus
Gebakken kipstukjes in een Oosterse saus
Nasi met groenten en omelet-reepjes (Veg.)
Kroepoek
Atjar

Vanaf 15 personen

Uitbreiding:

Ambachtelijke gehaktballetjes in een licht pikante tomatensaus
Gemarineerde spareribs (los/enkel)
Scampi's (zonder schaal) in een romige knoflooksaus
Warme gesneden beenham met apart een honingmosterdsaus
Gebraden kipdrumsticks met kerrie gemarineerd
Warme champignons in roomsaus en gegratineerd met kaas
Italiaanse tomatensoep

Buffet De Imbos A

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten
van het seizoen (Veg.)
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
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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui
Soep naar keuze

Buffet De Imbos B

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het
seizoen (Veg.)
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
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 Gravalax-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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui
Soep naar keuze

Buffet De Imbos C

Diverse salades:

Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten van het seizoen (Veg.)
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
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
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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui
Soep naar keuze

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 (**tegen meerprijs**)

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 (tegen meerprijs)

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

Buffet Eerbeek A

Diverse salades:

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

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,
tomatentapenade, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes,
gemarkerde olijven, fetakaasblokjes, knoflooksaus, cocktailsaus en
mayonaise

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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Soep naar keuze

Buffet Eerbeek B

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten
van het seizoen (Veg.)
Tomatensalade aangemaakt met basilicumdressing
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gezouten roomboter,
tomatentapenade, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes,
gemarineerde olijven, fetakaasblokjes, knoflooksaus, cocktailsaus en
mayonaise
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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Soep naar keuze

Buffet Eerbeek C

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten
van het seizoen (Veg.)
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,
tomatentapenade, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes,
gemarkineerde olijven, fetakaasblokjes, knoflooksaus, cocktailsaus en
mayonaise
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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Soep naar keuze

Buffet Posbank A

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees
Italiaanse tomatensoep met lente ui (Veg.)
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 (Veg.)
Tomatensalade aangemaakt met basilicumdressing
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gezouten roomboter,
tomatentapenade, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes,
gemarineerde olijven, fetakaasblokjes, knoflooksaus, cocktailsaus en
mayonaise
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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui

Buffet Posbank B

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees
Italiaanse tomatensoep met lente ui (Veg.)
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 yoghurt saus

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gezouten roomboter,
tomatentapenade, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes,
gemarkineerde olijven, fetakaasblokjes, knoflooksaus, cocktailsaus en
mayonaise
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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui

Buffet De Loenermark A

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten
van het seizoen (Veg.)
Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

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

Koude schotels:

Verse dadels gevuld met een zachte geitenkaas en stukjes appel (Veg.)
Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen
Wrap gevuld met gerookte kipfilet, Rucola sla en groene pesto
Mini kalfschicappio met basilicum dressing, Parmezaanse kaas,
olijven en pijnboompitjes
Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een Gravalax-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. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Soep naar keuze

Buffet Italia

Diverse salades:

Italiaanse pasta met pastrami, spekjes, rode ui, zongedroogde tomaatjes en basilicum dressing

Italiaanse tonijnsalade met boontjes, rode ui, ei, tomaat en ansjovis

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter verrijkt met knoflook, gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes, gemarineerde olijven, knoflooksaus en cocktailsaus.

Italiaanse bollen, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)

Koude schotels:

Hamplank met Spinata Romana, Coppa di Parma en Parmaham geserveerd met Galiameloen

Gevogelte paté en Ardenner paté geserveerd met abricozencompote

Mini kalfscarpaccio met olijven, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas

Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een Gravalax-saus

Gerookte gekruide makreelfilet begeleid door een frisse citroensaus

Tomaat en Mozzarella begeleid door een groene pesto

Warme gerechten:

Maïskipfilet gevuld met Mozzarella en omwikkeld met katenspek

Varkenshaasmedaillons met een heldere paddenstoelensaus

Kabeljauwfilet op de huid gebakken geserveerd met een tomatensaus

Italiaans gekruide aardappeltjes uit de oven

Verse lintpasta in room met uitgebakken spekreepjes

Quiche van broccoli, spekjes en uienringen

Verse groente van het seizoen

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Italiaanse tomatensoep

Barbecuebuffet A

(Gasten ZELF barbecueën)

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten (Veg.)
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
Komkommersalade met fijngesnippede rode ui en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Wit stokbrood, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)
Tuinkruidenboter
Gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes, gemarineerde olijven

Koude schotels:

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

Barbecueën met:

Gemarineerd varkensfiletlapje, kipsatéstokjes, hamburger,
shaslick, barbecueworstje en spareribs
(ca. 400 gram vlees p.p.)

Sauzen:

Warme satésaus en zigeunersaus
Koude knoflooksaus en cocktailsaus

Aardappelgarnituur:

Gebakken krieltjes met spek en ui

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Optie (in onze zaal):

**U kunt er ook voor kiezen onze kok het vlees
voor u te laten bakken op de barbecue.**
Hiervoor berekenen wij een meerprijs per persoon.

Barbecuebuffet B

(Gasten ZELF barbecueën)

Diverse salades:

Zalmsalade met garnituur en huisgerookte Schotse zalmfilet
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten (Veg.)
Tomatensalade aangemaakt met basilicumdressing
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Wit stokbrood, Bruchetta brood en meergranenbollen (gesneden)
Tuinkruidenboter
Gekonfijte uitjes met krenten, mini augurkjes, gemarineerde olijven.

Koude schotels:

Verse dadels gevuld met een zachte geitenkaas en stukjes appel (Veg.)
Wrap gevuld met gerookte kipfilet, Rucola sla en groene pesto
Langzaam gegaarde, dungseden varkensrollade van het landvarken
begeleid door een abrikozencompote

Barbecueën met:

Gemarineerd varkensfiletlapje, kipsatéstokjes, hamburger,
shaslick, barbecueworstje en spareribs
(ca. 400 gram vlees p.p.)

Sauzen:

Warme satésaus en zigeunersaus
Koude knoflooksaus en cocktailsaus

Aardappelgarnituur:

Gebakken krieltjes met spek en ui

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Optie (in onze zaal):

**U kunt er ook voor kiezen om onze kok het vlees
voor u te laten bakken op de barbecue.**
Hiervoor berekenen wij een meerprijs per persoon.

Uitbreidingsmogelijkheden BBQ op bovenstaande samenstelling:

- Garnalenspiesje
- Zalmfilet pakketje
- Kabeljauw pakketje

- Frites
- Warme groenten
- Soep naar keuze

- Zalmsalade met garnituur en gerookte zalm
- Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes
- Kipkerriesalade met garnituur
- Pastasalade met kip en pesto
- Warme beenham met honingmosterdsaus
- Visschotel met gerookte zalm, makreel, forel, haring

- Verse fruitsalade met slagroom
- Handfruit
- Dessert buffetten

Stamppottenbuffet “Standaard “

- ~ Boerenkool
- ~ Hutspot (wortel/ ui)

- ~ Rookworst
- ~ Speklappen
- ~ Uitgebakken spekjes
- ~ Vleesjus

- ~ Augurken
- ~ Zilveruitjes
- ~ Piccalilly
- ~ Mosterd

Bovenstaand buffet wordt verzorgd vanaf 30 personen

Overige vleessuggesties:

- ~ Gehaktbal
- ~ Sukadelap
- ~ Gekookt spek
- ~ Braadworst
- ~ Krabbetjes

Stampottenbuffet “De Luxe “

- ~ Boerenkool
- ~ Hutspot (wortel/ ui)
- ~ Zuurkool

- ~ Rookworst
- ~ Speklappen
- ~ Sukadelappen
- ~ Uitgebakken spekjes
- ~ Vleesjus

- ~ Augurken
- ~ Zilveruitjes
- ~ Piccalilly
- ~ Mosterd

Bovenstaand buffet wordt verzorgd vanaf 30 personen

Overige vleessuggesties:

- ~ Gehaktbal
- ~ Gekookt spek
- ~ Braadworst
- ~ Krabbetjes

Stampottenbuffet "Heideroos"

~ Boerenkool

~ Zuurkool

~ Runderstoofpot met champignon, ui, paprika

~ Spareribs tot op het bot gegaard

~ Uitgebakken spekjes

~ Vleesjus

~ Augurken

~ Zilveruitjes

~ Piccalilly

Bovenstaand buffet wordt verzorgd vanaf 30 personen

Overige vleessuggesties:

~ Gehaktbal

~ Gekookt spek

~ Braadworst

Dessertbuffet De echte ijsliefhebber

Ambachtelijk vanilleroomijs
Aardbeisorbetijs
Citroensorbetijs
Yoghurtroomijs
Warme zoete karamel appeltjes
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Een heerlijke chocoladefontein
met daarbij vers fruit van het seizoen en marshmallows
Verse fruitsalade

Dessertbuffet Traditioneel

Verse fruitsalade
Ambachtelijk vanilleroomijs
Aardbeiorsorbetijs
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Een heerlijke chocoladefontein
met daarbij vers fruit van het seizoen en marshmallows

Dessertbuffet Appel en Sinaasappel

Warme appelstrudel begeleid met een warme vanillesaus
Sinaasappelbavarois gearneerd met stukjes sinaasappel
Ambachtelijk vanilleroomijs
Aardbeiensorbetijs
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Een heerlijke chocoladefontein
met daarbij vers fruit van het seizoen en marshmallows
Verse fruitsalade

Dessertbuffet Uit oma's kookboek

Griesmeelpudding met vruchtjes
Custardpudding begeleid door frambozensaus
Ambachtelijk vanilleroomijs
Warme bosvruchten
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Een heerlijke chocoladefontein
met daarbij vers fruit van het seizoen en marshmallows
Verse fruitsalade

Dessertbuffet Compleet

Advocaatbavarois begeleid met chocolade krullen

Bruine chocolademousse

Ambachtelijk vanilleroomijs

Warme bosvruchten

Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Een heerlijke chocoladefontein
met daarbij vers fruit van het seizoen en marshmallows
Verse fruitsalade

Dessertbuffet Italia

Huisgemaakte Tiramisu
Op Italiaanse wijze gebakken appeltaart
Ambachtelijk vanilleroomijs
Vers geklopte slagroom
Warme zoete karamel appeltjes

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag

Uitbreiding:

Een heerlijke chocoladefontein
met daarbij vers fruit van het seizoen en marshmallows
Verse fruitsalade

Grand Dessertbuffet

Met van alles voor de echte liefhebber

Sinaasappel bavaroistaart
Bombe van frambozen
Karmeltaart
Citroen merengue
Slagroomsoesjes met poedersuiker
Bruine chocolademousse
Zoete karamel appeltjes
Verse fruitsalade
Warme appelstrudel met vanillesaus
Vers geklopte slagroom
Ambachtelijk vanilleroomijs
Aardbeiensorbetijs
Een heerlijke chocoldefontein met marshmallows

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, kleine spekjes, chocolade krulletjes,
gesuikerd amandelschaafsel, stroopwafelstukjes,
aardbeiensaus en warme chocoladesaus

Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag