

Buffetlijst A

- Ambachtelijke Limburgse rundvleessalade
- Asperges in ham gerold
- Gevulde eieren
- Pastasalade
- Seizoensalade
- Vers fruitsalade
- Stokbrood met kruidenboter

Keuze uit 2 soorten warm vlees:

- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Karbonade in champignonroomsaus
- Varkenshaasje in rodewijnsaus
- Rundergoulash
- Limburgs zuurvlees
- Kip in zoetzure saus

Bijgerechten:

Aardappelgratin
- of -
witte rijst

Dit buffet v.a. 20 personen voor € 19,00 p.p (incl. btw)

Bovenstaand buffet is natuurlijk uit te breiden naar uw eigen wens.

(Graag uiterlijk 2 weken van tevoren uw keuze doorgeven)

Buffetlijst B

- Ambachtelijke Limburgse rundvleessalade
- Asperges in ham gerold
- Gevulde eieren
- Pastasalade met tonijn - of - gerookte kip
- Luxe Griekse salade met fetakaas.
- Vers fruitsalade
- Meloen met Coeburgher ham
- Stokbrood en minibroodjes met kruidenboter en tapenades.

Keuze uit 2 soorten warm vlees:

- *Gehaktballetjes in tomatensaus*
- *Karbonade in champignonroomsaus*
- *Varkenshaasje in een rode wijnsaus*
- *Tongrolletjes*
- *Toscaans vispotje*
- *Rundergoulash*
- *Limburgs zuurvlees*
- *Kip in zoetzure saus*
- *Kippenvleugels*
- *Kip drumsticks*
- *Beenham in mosterdsaus*

Bijgerechten:

Aardappelgratin

- of -

Gebakken aardappeltjes

Witte rijst

Dit buffet v.a. 20 personen voor € 20,00 p.p (incl. btw)

Bovenstaand buffet is natuurlijk uit te breiden naar uw eigen wens.

(Graag uiterlijk 2 weken van tevoren uw keuze doorgeven)



Buffetlijst C

Soep naar keuze:

- Tomatensoep
- Rundvleessoep
- Courgettesoep

Koude gerechten

- Carpaccio van ossenhaas met rucola, Parmezaanse kaas en aceto siroop - *of* - truffel
- Vitello Tonnato met tonijn crème
- Ambachtelijke Limburgse rundvlees salade
- Salade Niçoise, tonijn met olijven, mesclun sla, haricot verts en een limoenmayonaise
- Salade Kip, met gerookte kip, spekjes en walnoten met traditionele dressing
- Visplateau met o.a. een gehele gepocheerde zalm, gerookte forel, makreel, garnalen en aangevuld met cocktailsaus en verse citroen

Warme gerechten

- *Vispotje met diverse vissoorten met een klassieke wittewijnsaus*
- *Boeuf stroganoff – Biefstukpuntjes in stroganoffsaus*

Bijgerechten:

- *Luxe broodsoorten met diverse tapenades en kruidenboter*
- *Aardappelgratin met cambozola.*
- *Pasta tricolore met pesto olie*

Dit buffet v.a. 20 personen voor € 25,00 p.p (incl. btw)

Bovenstaand buffet is natuurlijk uit te breiden of eventueel aan te passen naar eigen wens.

(Graag uiterlijk 2 weken van tevoren uw keuze doorgeven)

Stamppot Buffet

Keuze uit 2 stamppotten:

- Boerenkool
- Zuurkool
- Spruitenstamppot
- Andijvie
- Wortel

Keuze uit 3 soorten warm vlees:

- *Speklappen (Gemarineerd)*
- *Braadworst*
- *Rookworst*
- *Limburgs zuurvlees*
- *Spare-Ribs (Zoete marinade)*
- *Gehaktballen in jus*

Bijgerechten:

- Rauwkostsalade
- Vierseizoensalade
- Appelcompote
- Grove mosterd
- Boeren roggebrood
- Zuur zult

Dit buffet v.a. 20 personen voor € 19,00 p.p (incl. btw)

Bovenstaand buffet is natuurlijk uit te breiden naar uw eigen wens.

(Graag uiterlijk 2 weken van tevoren uw keuze doorgeven)

Italiaans Buffet

- Minestrone soep
- Italiaanse aardappelsalade met gemarineerde aubergine en courgette
- Salade Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum
- Pastasalade tricolore met zongedroogde tomaten en olijven.
- Salade met tonijn en asnjovis
- Gemarineerde zwarte en groene olijven
- Tapenades van olijven en tomaten
- Focaccia brood, ciabatta brood en stokbrood aangevuld met kruidenboter

Warme gerechten

- *Diverse soorten vis met rozemarijn en citroen*
- *Varkenshaas Napoli met champignons, ham en paprika*
- *Gebakken aardappeltjes met knoflook en tijm*
- *Farfalle met basilicum olie -of- roomsaus.*

Dit buffet v.a. 20 personen voor € 19,50 p.p (incl. btw)

Bovenstaand buffet is natuurlijk uit te breiden naar uw eigen wens.

(Graag uiterlijk 2 weken van tevoren uw keuze doorgeven)