

**Zomerbuffet 1 (wisselend buffet van het seizoen)**  
MINIMAAL 25 PERSONEN

**Salade**

- Roseval aardappelsalade met bieslook en bosuitjes
- Salade van groene asperges met gerookte kip en avocado

**Soep**

- Groene aspergesoep

**Warme gerechten**

- Tranches Shetlandzalm op Hollandse gesauteerde kastanje champignons met een champagne/bieslooksaus
- Hollandse asperges met gekookte krielaardappeltjes, Kemoische hoeve ham en een graseitje
- Hollandse roerbakgroentes van paprika, rode ui en courgettes

**Dessert**

Rabarbercrumble

**Diversen**

Baguette, kruidenboter, gezouten boter

Prijs per persoon € 24,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

**Zomerbuffet 2 (wisselend buffet van het seizoen)**  
MINIMAAL 25 PERSONEN

**Salade**

- Bloemkool tabouleh
- Salade van krieltjes met Amsterdams zuur en munt crème

**Warme gerechten**

- Forel en croute
- Blanke rijst
- Albondigas (warme gehaktballetjes in pikante tomatensaus)
- Roerbak van zomergroenten

**Fresh desserts**

- Salted Caramel
- Brownie cube
- Watermeloen parten

**Bijgerecht**

- Naanbrood
- Dahl, gemaakt van linzen en specerijen
- Skyr Raita

Prijs per persoon € 24,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

### **Buffet Mini Saté**

MINIMAAL 25 PERSONEN

#### **Salade**

- Hollandse salade

#### **Warme gerechten**

- Kipsatéstockjes in pindasaus
- Nasi putih (witte rijst )

#### **Dessert**

- Verse fruitsalade met slagroom

#### **Diversen**

- Atjar sayur campur: atjar huisgemaakt
- Twee soorten kroepoek
- Gesneden stokbrood

Prijs per persoon € 17,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

### **Buffet Tapas antipasta**

MINIMAAL 25 PERSONEN

#### **Koude gerechten**

- Mediterraans vleesplateau met diverse authentieke hammen
- Gemarineerde ansjovis met paprika en olijfolie
- Salade van gegrilde paprika en courgettes en Ras el Hanout kruiden
- Diverse soorten gemarineerde olijven
- Spaanse tonijnsalade
- Marokkaanse couscoussalade met gegrilde groentes en verse munt
- Spaanse worst- en hamsoorten als o.a. chorizo, fuet en serranoham
- Ensalada de pimiento y tomata (pimiento tomatensalade)

#### **Warme gerechten**

- Albondigas (warme gehaktballetjes in pikante tomatensaus)
- Tor tilla-omelet met aardappel en ui
- Catalaanse paella
- Falafel balletjes met knoflookkomkommersaus

#### **Diversen**

- Breekbrood met groene olijven tapenade en aioli
- Turks- en bourgondisch brood
- Toscaanse tapenade

Prijs per persoon € 22,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Amerikaans**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Koude gerechten**

- Orange, pineapple and cucumber salad
- Waldorfsalade
- Caesar salad
- Koolsla met ham
- Salade van gegrilde kip met rucola en grapefruit vinaigrette

### **Warme gerechten**

- Mini hotdog s met mini broodje en topping
- Gegrilde zalmfilet
- Geroosterde cajun aardappels
- Maïskolven
- Drumstick met barbecuesaus
- Mini Hamburgers

### **Dessert**

- Robuuste brownie met grove notenmix

Prijs per persoon € 24,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Hollands**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Koude gerechten**

- Salade van roseval aardappel bereid met crème fraîche en gerookte zalm
- Hollandse salade met kropsla, komkommer, tomaat, eitje, etc.

### **Warme gerechten**

- Assortiment aan Hollandse stamppotten, zoals hutspot, zuurkoolstamppot en boerenkoolstamppot
- Gekruide speklap,
- Rookworst,
- Oma's gehaktbal
- Verse, huisgemaakte jus

### **Dessert**

- Plaat worteltaart met geslagen room

### **Diversen**

- Garnering van uitgebakken spekjes, geraspte kaas, ananas en mosterd
- Verse gebakken boerenbrood, gezouten boter met tuinkers

Prijs per persoon € 21,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Indonesisch**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Warme gerechten**

- Sop Jagung (heldere bouillon met maïs, groenten en kip)
- Bami
- Daging bali (rundvlees in pittige balisaus)
- Tahu tempe tauco (tahu en tempeh soja in zoete saus)
- Saté ayam sama kacang sauce (kipsaté in pindasaus)
- Sayur lodeh (gemengde groenten in kokossaus)
- Nasi putih (witte rijst)

### **Dessert**

- Spekkkoek (laag v oor laag gebakken cake met speculaaskruiden)

### **Diversen**

- Kecang goreng (huisgebrande en gekruide pinda's)
- Twee soorten kroepoek
- Serundeng (gekruide kokos met pinda's)
- Acar sayur campur (atjar huisgemaakt)
- Sambal badjak (milde sambal)

Prijs per persoon € 24,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Italiaans**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Koude gerechten**

- Antipasti: Een keur aan Italiaanse vleeswaren zoals Prosciutto di Parma, Napoli, mortadella en Milano
- Salade caprese: Salade van pomodori tomaat, mozzarella, verse basilicum, olijfolie en balsamico azijn
- Antipastisalade: Aubergine, artisjok, gemarineerde olijven, paddenstoelen, gedroogde tomaatjes en een frisse huisgemaakte dressing

### **Warme gerechten**

- Trio v an pasta: Spinazietortellini, tomaatschelpjes, penne rigatta Trio van sauzen: Bolognese 100% rundergehakt met een huisgemaakte tomatensaus
- Fruit de mère: assortiment van zeevruchten in een puree van groene paprika
- Quattro formaggi: met gorgonzola, Parmezaan, belegen Goudse kaas en monchou
- Groene lasagne met ricottapesto, paddenstoelen, ui, knoflook, peterselie, portobello's, etc

### **Dessert**

- Chocolade amandeltaart

### **Diversen**

- Garnering van versgeraspte Parmezaanse kaas, kappertjes, croutons, rucola en verse basilicum
- Vers gebakken ciabatta met olijfolie, zeezout en huisgemaakte kruidenboter

Prijs per persoon € 24,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Thais**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Salades**

- Thaise komkommersalade: frisse salade van flinterdun gesneden komkommer met rode uiringen en een gesnipperd pepertje
- Thaise eendensalade: krokante eend aangemaakt met groene peper, rode ui, limoen, rietsuiker en verse muntblaadjes

### **Soep**

- Tom Yam: Pittige Thaise soep met onder andere citroengras, gemberwortel, laurier, gamba's, tomaat

### **Warme gerechten**

- Thaise groentecurry met omelet en onder andere aubergine, courgette, groene curry en cashewnoten
- Thaise curry met vis, aardappel, kokosmelk, gele curry, limoen, korianderblad, etc.
- Geroosterde saté met Thaise pindasaus
- Thaise groene curry met rundvleesreepjes, kokosmelk, citroenblad en aubergine
- Gewokte noedels met knoflook, fijne ui, chili peper, oester saus, limoen, tauge en korianderblad
- Blanke plakrijst

### **Dessert**

- Gruy Hurm (Thaise bananecake met tropisch fruit)

Prijs per persoon € 23,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Mexicaans**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Salades**

- Bonensalade met courgette en ham
- Mexicaanse salade met witte kool, rode en groene paprika

### **Soep**

- Mexicaanse mais-paprika soep

### **Warme gerechten**

- Gebakken tilapiafilet met een frisse salsa
- Chili con carne, bereid met knoflook, rode peper, rundergehakt, zongedroogde tomaat, kaneel en kidney bonen
- Pittige kipblokjes bereid met cajunkruiden, tomaatblokjes, gember, peterselie en koriander
- Tortillartaart bereid met huisgemaakte tortilla, rundergehakt, paprika, prei, Spaanse peper en geraspte kaas
- Mexicaanse rijst
- Spicy potato wedges

### **Dessert**

- Tortilladonuts overgoten met honing, suiker en kaneel
- Meloenblokjes

### **Diversen**

- Salsa roja, Avocadodip, Taco's (Vullen), Geraspte kaas

Prijs per persoon € 24,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Frans**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Salade**

- Salade Niçoise
- Bleekselderijsalade met gedroogde vijgen en een dressing van zure room met sinaasappel

### **Soep**

- Franse uiensoep met kaascroustons

### **Warme gerechten**

- Boeufs Bourguignon (een bourgondisch gerecht van rundvlees, rode wijn, ui, champignons en spek)
- Coq au vin
- Quiche Lorraine, traditioneel gemaakt met room, ei en gerookte spek
- Tarte à la Provençale, een hartige taart van typisch Provençaalse groenten en kruiden
- Ratatouille, een groenteschotel van aubergines, courgettes, tomaten en paprika's
- Pomme puree (romige aardappelpuree met venkel)

### **Dessert**

- Tarte tatin (omgekeerd gebakken appeltaart met geslagen room)

### **Diversen**

- Boerenbrood met kruidenboter

Prijs per persoon € 25,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Surinaams**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Soep & Salade**

- Saotsoep: Pittige kippenbouillon met geplukte kip, gefrituurde mihoen, tauge, etc.
- Bakka bana : Gebakken banaan koud geserveerd met warme pindasaus
- Komkommer op zuur
- Surinaamse Huzaren salade: Huzaren salade bereidt met aardappel en bietjes

### **Warme gerechten**

- Moksie alesi: Surinaamse nasi met zoutvlees, gedroogde garnalen, ham, gerookte vis, kool, etc.
- Pitjel met pindasaus: Knapperige groenteschotel van spitskool, tauge en kousenband
- Bakkeljauw: Roergebakken stokvis
- Surinaamse bites Assortiment aan loempiaatjes en pasteitjes met peper dip
- Surinaamse bami

### **Dessert**

- Exotische vruchtencocktail

Prijs per persoon € 25,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Spaans**

MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Koud**

- Salade van pasta en gamba's
- Salade van gegrilde paprika en courgettes en ras el Hanout kruiden
- Diverse soorten gemarineerde olijven
- Spaanse tonijnsalade
- Couscoussalade met gegrilde groentes en verse munt
- Spaanse worst- en hamsoorten als chorizo, fuet en serranoham
- Salade van tomaat en feta
- Sepia inktvis

### **Warm**

- Albondigas (warme gehaktballetjes in pikante tomatensaus)
- Catalaanse paella
- Tortillaomelet met aardappel en ui
- Falafel balletjes met knoflook-komkommer saus
- Patatas bravas
- Croquetas de jamón
- Calamari

### **Dessert**

- Crème catalana

### **Diversen**

- Tapas
- Sojabonen
- Turks- en bourgondisch brood
- Breekbrood met groene olijven tapenade en aioli
- Toscaanse tapenade

Prijs per persoon € 25,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Noord Afrikaans** MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Koud**

- Algerijnse witte tonijnsalade met sperzieboontjes en ei
- Salade van venkel met tomaat , paprika en munt

### **Soep**

- Harira (Marokkaanse soep)

### **Warm**

- Falafal spiesjes met geroosterde paprika
- Marokkaanse vispastilla (diverse Mediterrane vissoorten in filodeeg)
- Tajine: (traditionele stoverij van rundvlees, kikkererwten, amandel, courgette en Marokkaanse kruiden)
- Libische lamsstoof met dadels, verse koriander en knoflook
- Couscous met gegrilde groenten en pruimen
- Noord-Afrikaanse koolrolletjes met rijst

### **Dessert**

- Chocoladetaart met dadels en walnoten

### **Diversen**

- Hummus en Marokkaans brood

Prijs per persoon € 25,50, incl. btw en borden, bestek en servetten

## **Buffet Grieks** MINIMAAL 25 PERSONEN

### **Salades**

- Choriatiki Salata: boerensalade met een heerlijke feta kaas vanuit Griekse specialiteit
- Overheerlijke gemarineerde olijven
- Taramas: een Grieks recept van aardappelen en viskuit dat luchtig geklopt is
- Tzatziki: overheerlijke salade van komkommer met een saus van yoghurt

### **Warme gerechten**

- Pita broodjes met Grieks gekruid vlees
- Courgettes Yachni-Kolokithia: gestoofde courgette met tomatensaus
- Dolmadakia: druivenbladeren gevuld met gele rijst vers gehakt en een sausje
- Moussaka van geroosterde groenten op traditionele manier bereid
- Lam Stifado: stoofschotel van langzaam gegaarde lamsvlees met zoete rode wijn en kaneel

### **Dessert**

- Griekse yoghurt met honing en walnoten
- Griekse bougatsa: lekker Grieks toetje van vanille custard pudding in een knapperig filodeegjasje

Prijs per persoon € 23,50, incl. btw en borden, bestek en servetten



## Buffet Grieks

MINIMAAL 25 PERSONEN

### Salades & Diversen

- Tzatziki, overheerlijke salade van komkommer met een saus van yoghurt
- Choriatiki Salata, boerensalade met een heerlijke feta kaas vanuit Griekse specialiteit
- Overheerlijke gemarineerde olijven
- Taramas, een grieks recept van aardappelen en viskuit dat luchtig geklopt is

### Hoofdgerecht

- Courgettes Yachni – Kolokithia, gestoofde courgette met tomaten saus
- Dolmada kia , Druivenbladeren gevuld met gele rijst, vers gehakt en een sausje
- Papoutsaki ("schoentje") - gevulde aubergine
- Spanakopita, spinazie taart
- Pita broodjes met grieks gekruid vlees en een saus van knoflook (Gekruide Gyros)
- Moussaka van geroosterde groenten op traditionele manier bereidt
- Kruidige gebakken aardappels
- Souflaki: in blokjes gesneden rundvlees en kipfilet in een saus van Griekse kruiden
- Moussaka , Aubergineschotel met gehakt op traditionele manier bereidt

Prijs per persoon € 25,50, incl. btw en borden, bestek en servetten