

Hapjes

Als voorafje van een heerlijk buffet of lekker bij de borrel. Geserveerd op een mooi opgemaakte schaal.

Keuze uit:

- Eitje gevuld met pesto, paté en kruidenkaas
- Grillworst met een gemarineerd knoflookje
- Cupje met peperkaas en een framboos
- Salamipuntje met een olijf
- Roggebrood met haring en rode ui
- Flensje met zalm, sla, uitjes en roomkaas
- Ossenworst met bieslook en rode ui
- Puntje brie met een blauwe druif
- Spiesje meloen met parmaham
- Oude kaas met gemberbolletje
- Puntje rozijnenbrood met brie en stroop
- Ei met een garnaal of zalm en aioli saus
- Brie met nootjes, sinasschil en pepers
- Spiesje van tomaatje, basilicum en mozzarella

Prijs: € 1,75 per persoon

Speciaal:

Verskillende amuses op een lepel

- Glaasje met tonijn tartaar en sesammayo
- Glaasje met zalmtartaar, limoenmayo
- Lepel met warm gerookte zalm,
- Lepel met rosbief, pesto, oude kaas
- Lepel met dingesneden kipfilet en tonijn mayonaise
- Klein broodje met pulled porc, chicken en saus

Prijs: € 2,75 per persoon

Warm:

- Mini kipsaté
- Balletje gehakt
- Borrel kipkluijfe

Prijs: € 1,95 per persoon



Hapjesbuffet

Als alternatief voor een volledige maaltijd of uitgebreid buffet. Het zijn kleinere porties met bijbehorende kleine bordjes.

De gerechten

- Fricandeau met tonijnsaus
- Parmaham met meloen
- Eitjes gevuld met paté, kerrie of pesto
- Kaasplank met druiven
- Gerookte zalm met rode ui en kappertjes
- Schotel met haring, ui en bieslook
- Huzarensalade

Warm:

- Kipsaté
- Gehaktballetjes

Met:

- Gemarineerde olijven
- Kruidenboter
- Verschillende soorten brood

Prijs: € 17,95 per persoon



Italiaans buffet

Proef de smaak van Italië in deze gerechten die volgens origineel recept zijn bereid.

De gerechten:

- Prosciutto di parma con melone (parmaham met meloen)
- Insalata di mozzarella (mozzarella met tomaat en basilicum)
- Vittelo tonato (kipfilet met tonijnsaus)
- Pesto eitjes
- Gemarineerde olijven
- Groene salade met olijf, tomaat en paprika

Warm:

- Pasta: penne, spaghetti, fusilli
- Spinaziesaus met drie soorten kaas
- Roomsaus met asperge en beenham
- Rode wijnsaus met kip, spekjes, uitjes en champignons
- Paprikaroomsaus met gerookte kip
- Tomatensaus met kerstomaatjes, uitjes, eitjes en tonijn
- Bollo: gehakt, tomaat, uitjes, groenten
- Lasagne van zalm, vers en gerookte zalm met courgette en roomsaus
- Lasagne van gehakt, groentes, rode en roomsaus

Met:

- Tapenade van tonijn of tomaat
- Pesto
- Toscaanse boter
- Verschillende soorten brood

Prijs: € 27,50 per persoon



Luxe Italiaans buffet 'Dolce Vita'

Italiaanse verwennerij!

De gerechten:

- Antipasta (puntjes geitenkaas op een bedje van rucola sla samen met honing en pijnboompitten)
- Salade van verschillende slasoorten, olijf, tomaat, paprika en pijnboompitjes
- Vitello Tonnato (dun gesneden kalfsvlees met een tonijnsaus)
- Salade Caprèse (buffelmozzarella, tomaat en basilicumolie)
- Prosciutto di parma con melone (Parmaham met in likeur gemarineerde meloen)
- Caponata (Siciliaanse aubergine, lauwwarme groetenschotel)
- Funghi Marinati (gemarineerde paddenstoelen)

Warm:

- Costolette alla pizzaiola (karbonades in tomatensaus)
- Pollo alla cacciatora (jagersstoofschotel van kip)
- Risotto ai funghi (risotto met bospaddenstoeltjes)
- Pasta: penne, spaghetti, gnocchi

Met:

- Pesto van rucola
- Gemarineerde olijven
- Tapenade van tonijn
- Toscaanse boter samen met verschillende soorten brood

Prijs: € 30,50 per persoon



Spaans tapasbuffet

Het Spaanse temperament is goed te proeven in deze gerechten met een uitgesproken smaak. Geserveerd in het echte Spaanse aardewerk.

De gerechten:

- Albondigas (gehaktballetjes in pikante saus)
- Tortilla (Spaanse aardappelomelet)
- Pollo en salsa de ajo (kip in knoflook)
- Ensalada Andalusia (Spaanse rauwkostsalade)
- Gambas al ajillo (garnalen in knoflook)
- Champinones (gemarineerde champignons)
- Aceitunas en escabeche (gemarineerde olijven)
- Mejillones a la vinagretta (gemarineerde mosselen)
- Boquerones en vinagre (gemarineerde ansjovis)
- Seranoham met meloen
- Tonijn-aardappelsalade

Met:

- Aioli (knoflooksaus)
- Verschillende soorten brood

Prijs: € 27,50 per persoon



Indische rijsttafel

U waant zich in het oude Indonesië met deze ouderwetse rijsttafel. Alleen de geur al zal u het water in de mond doen lopen. Wordt verzorgd met een origineel Indisch tafelkleed.

De gerechten:

- Kerrie ayam Djawa (kip in kerriesaus)
- Babi ketjap (vlees in zoete ketjapsaus)
- Daging smoor (rundvlees in gekruide saus)
- Besengek telur (ei in zachte kokossaus)
- Sambal goreng buncis (sperziebonen in pikante saus)
- Saté ayam (saté van kip in satésaus)
- Nasi putih (witte rijst)

Met:

- Atjar Ketimoen (komkommer in zoetzure saus)
- Serundeng (gebakken kokos met pinda's)
- Krupuk Udang (garnalenkroepoek)
- Zelfgemaakte sambal
- Gebakken uitjes

Prijs: € 27,50 per persoon



Vive la France

Een buffet zoals de Fransen zijn: lekker gevarieerd en smaakvol.

Koude gerechten:

- Paté van kippenlever en room
- Gemarineerde olijven
- Groene salade van sla, tomaat, boontjes en tonijn
- Gemarineerde champignons
- Schaal Franse kaas met druiven
- Ratatouille (gemengde gestoofde groenten)

Warme gerechten:

- Coq au vin (kip en spekjes in wijn)
- Boeuf bourguignon (rundvlees in rode wijn)
- Kleine worteltjes in honing en boter
- Eventueel samen met rijst, aardappelen, pasta of extra stokbrood

Met:

- Tapenade
- Kruidenboter
- Stokbrood

Prijs: € 27,50 per persoon



Barbecue

Met onze gerechten wordt de barbecue een buitengebeuren met echt smakelijk eten!

- Amuse van zalmbonbon of mossels in aluminiumfolie
- Saté van kippendij
- Gemarineerde spareribs
- Biefstukje/garnalenspies
- Procureurlapje/kipfilet
- Barbecueworst/burger

Met een keuze uit;

- Aardappelsalade, augurk, spekjes, in een mayosaus
- Pastasalade met salami, mais, boontjes en romige saus
- Spinaziesalade met tomaat, spekjes, geitenkaas en mosterdmayo
- Couscous met gegrilde groenten, noten en geitenkaas
- Kerriesaus - knoflooksaus - rode saus - pindasaus
- Kruidenboter
- Allerlei broodsoorten

Prijs: € 29,50 per persoon



Grand Dessert

De perfecte afronding van een mooi buffet. Heerlijke nagerechten voor iedere smaak.

Keuze uit:

- Panna cotta (Italiaanse vanille-roompudding met een vruchtencoulis)
- Tiramisu (lange vingers in likeur, espresso en mascarpone)
- Tamara's Chocolat Cake (kokos chocoladecake, ook in witte chocolade)
- Soesjesberg (berg soesjes overgoten met een witte chocolade-notensaus)
- Fruitsalade (salade van seizoenfruit met mascarponeroom)
- Trifle (vruchten, cake, likeur, room en romige vla in laagjes)
- Cassata (Italiaanse vruchten likeurcake met nootjes en chocolade)
- Roomijs met espressosaus
- Zuppa Inglese (glaasje met cake, room, likeur, chocolade)

Prijzen:

- Keuze uit één dessert als aanvulling van het buffet € 4,50 per persoon
- Keuze uit Grand Dessert buffet met vijf soorten € 8.50 per persoon



Contact

Gun uzelf het gemak en uw gasten het genot van een smakelijke catering. Als mijn maaltijden en buffetten een bijdrage hebben geleverd aan het slagen van uw feest ben ik tevreden!

Meer weten?

Ik nodig u uit mij te bellen op

035-5266066 of 06-39855947

Alvast bedankt voor uw belangstelling.

Francien Vermeulen

