

ITALIAANS BUFFET €25.00 p.p.

KOUDE GERECHTEN

- Pastasalade met rucola, olijven, gegrilde groenten, blauwschimmelkaas en aceto balsamico
- Anti pasti plateau
- Carpaccio salade met pesto, pijnboompitten, sud 'n sol tomaatjes en Parmezaanse kaas
- Salade met garnalen, gemarineerd in knoflook
- Bruschetta caprese met buffelmozzarella, tomaat en basilicum
- Ciabatta met verschillende tapenades, olijfolie, aioli en kruidenboter

WARME GERECHTEN

- Cannelloni met spinazie en ricotta, gegratineerd met kaas
- Pasta Tricolore met zeevruchten, courgette en champignons
- Lasagne Bolognese
- Saltimbocca, zeeduivel met parmaham in een saus van saffraan
- Italiaanse gehaktballetjes in een aubergine-tomaat saus

DESSERT (optioneel)

- Huisgemaakte tiramisu €4.50 p.p.
- Petit grand dessert € 9.00 p.p.
- Dessertbuffet met kopje koffie of thee € 11.50 p.p.



INDONESISCH BUFFET €25.00 p.p.

VOORGERECHT

- Krokante bloemvormige kippasteitjes

HOOFDGERECHTEN

- Runderstoofvlees in zoete smoorsaus
- Malse kipblokjes in kerriesaus
- Runderstoofvlees in zoetpikante saus
- Gegrilde kipsate (2 p.p.) in pindasaus
- Gemengde groenten in cocossaus
- Gefrituurde eieren in balisaus
- Gemengde groenten in zoetzuur

BIJGERECHTEN

- Zachte witte rijst
- Gele rijst in cocosmelk
- Kroepoek, sambal, pindasaus en pikante zoete saus

DESSERT (optioneel)

- Spekkoek €2.50 p.p.
- Petit grand dessert € 9.00 p.p.
- Dessertbuffet met kopje koffie of thee € 11.50 p.p.



HOLLANDS BUFFET €27.50 p.p.

KOUDE GERECHTEN

- Vers gerookte zalm met citrusmayonaise en zalmsalade
- Hollandse garnalencocktail
- Vleessalade met beenham en mosterdmayonaise
- Hollandse salade met komkommer, radijsjes, tomaat en een frisse yoghurt dressing
- Goudse kaassalade met ananas, ui en peterselie
- Stokbrood met kruidenboter

WARME GERECHTEN

- Runderstoofpotje met paprika, zilveruitjes en een jus van rode wijn
- Barneveldse kipfilet in kerriesaus
- Ovenschotel van aardappel en zalm, gegratineerd met kaas
- Schilaardappeltjes uit de oven
- Witlof ham/kaas
- Rijst

DESSERT (optioneel)

- Hangop met rood fruit €4.50 p.p.
- Petit grand dessert € 9.00 p.p.
- Dessertbuffet met kopje koffie of thee € 11.50 p.p.



INTERNATIONAAL BUFFET €29.50 p.p.

KOUDE GERECHTEN

- Pittige Thaise salade met Oosterse groenten en gemarineerde garnalen
- Carpaccio salade met pesto, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas
- Barneveldse kipsalade met ananas en vijgen
- Griekse salade met komkommer, feta, tomaat en olijven
- Assortiment Italiaanse bruchetta's
- Boerenbrood met tapanades en kruidenboter

WARME GERECHTEN

- Paella met verschillende groenten, kip en zeevruchten
- Boeuf Bourguignon
- Kruidige visschotel met diverse soorten verse vis
- Vegetarische lasagne met spinazie en blauwschimmelkaas
- Aardappelovenshotel
- Ratatouille
- Witte rijst

DESSERT (optioneel)

- Petit grand dessert € 9.00 p.p.
- Dessertbuffet met kopje koffie of thee € 11.50 p.p.



ZUID – AFRIKAANS BUFFET €29.50 p.p.

VOORGERECHTEN

- Tomaat-eier-ui slaai: salade van tomaat, eieren en uitjes
- Ysberg slaai: salade van ijsbergsla, appel, walnoot en geitenkaas
- Kreeft slaai: rivierkreeftsalade met rucola
- Concombre á la menthe: komkommer / yoghurtsalade

HOOFDGERECHTEN

- Hoeder braai: kipfilet gebakken in de oven met verse groenten
- Vark braai; stoofpotje met varkensvlees
- Bobotie: lamsvleesgerecht
- Geelrys; gele rijst
- Soete patat: aardappeltjes in een zoute marinade
- Pride bread

DESSERT

- Akwadu: bananenschotel met kokos



BIOLOGISCH BUFFET €29.50 p.p.

KOUDE GERECHTEN

- Salade van aardappel met crème fraiche, bosuitjes, licht gerookte maiskip en verse tuinkruiden
- Salade van gemarineerde groenten met kaas van zuivelboerderij Clara Maria
- Salade van gerookte makreel met zoetzure augurkjes, kappertjes en bieslook
- Salade van Hollands nieuwe, crème fraiche en biologische bietjes
- Garnalensalade met bosui en Ierse whisky mayonnaise
- Salade van sud 'n sol tomaatjes, mais, komkommer en Iberico spekjes
- Assortiment boerenbrood met een tapenade van paddenstoelen en gezouten boter

WARME GERECHTEN

- Sukade van bio rund met biologische wijn, ui en knoflook
- Scharrelkipfilet in zachte kerriesaus
- Vislasagne met spinazie en bechamelsaus
- Roseval aardappeltjes met room en kruiden
- Gegrilde seizoensgroenten

DESSERT (optioneel)

- Hangop met rood fruit €4.50 p.p.
- Petit grand dessert € 9.00 p.p.
- Dessertbuffet met kopje koffie of thee € 11.50 p.p.

