

Buffet “Varrier”

Buffet:

Gegrilde Gelderse Achterham met honing tijmsaus,
Varkenshaas medaillons in een champignonroomsaus,
Mals Rundvlees in een fijne saus met paprika, ui, prei en champignons,
Losse Kipsaté met zachte saté saus,
Gehaktballetjes met zoetzure saus,
Vers gegrilde Kipstukjes.

Bijgerechten:

Gebakken aardappelen,
Warme witte rijst of
Romige aardappelpuree.

Salades & Rauwkost:

Huisgemaakte Vleessalade,
Ham-Prei salade met een paprika-sinaasappelsaus,
Kerriesalade met rozijnen en ananas,
Witte kool met een yoghurt-knoflook kruiden saus,
Tomaat met mozzarella, rode ui en olijven,
Gevulde eieren,
Meloen met Ardennen ham,
Stokbrood of mini broodjes,
Met Kruidenboter.

Vis:

Zalmsalade,
Krab variatie,
Haring met uitjes,
Gerookte forel,
Gerookte zalm.



Deelname minimaal 25 personen € 26.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Soep vooraf: *Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes en een tweede soep naar keuze:*

*Tomaten soep,
Asperges soep,
Champignon soep,
Mosterdsoep.*

Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.
Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavaois, Extra € 6,95 p.p.

Buffet “Van de Mulder”

Buffet:

Gevulde varkensrollade in een fijne jus,
Marmer schinken met paprikasaus,
Een kip groente schotel met witte rijst,

Fijn gemarineerde spare ribs,
Gebakken aardappels met ui en spekjes.



Salades & Rauwkost:

Hors d'oeuvre,
Tri collere met rode pesto,
Twee soorten rauwkost,
Meloen variété met rauwe Coburg ham,
Haringschaal met uitjes,
Tonijn schotel of Zalmsalade,
Gerookte zalm,
Stokbrood en toastbrood met boter.

Deelname minimaal 25 personen € 19.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Soep vooraf: *Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes
en een tweede soep naar keuze:*

*Tomaten soep,
Asperges soep,
Champignon soep,
Mosterdsoep.*

Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.

Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavaois, Extra € 6,95 p.p.

Buffet “Cuisine”

Buffet:

Gebakken gegrilde Beenham,
Zachte Mosterdsaus,
Jachtsaus met champignons,

Bourgondisch stoofpotje met verse groenten,
Kipreepjes in tropische saus,
Kruidige gebakken aardappels.

Salades & Rauwkost:

Eigen gemaakte Vleessalade,
Ham prei salade met paprika-sinaasappelsaus,
Witte kool met komkommer en yoghurt knoflooksaus,
Scharrelsalade van Ei en een lente-ui,
Zalmsalade,
Hollandse haringen met uitjes,
Stokbrood met Kruiden boter.



Deelname minimaal 25 personen € 18.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Soep vooraf: *Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes
en een tweede soep naar keuze:*

*Tomaten soep,
Asperges soep,
Champignon soep,
Mosterdsoep.*

Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.

Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavarois, Extra € 6,95 p.p.

Achterhoeks Hambuffet

Salades & Rauwkost:

Eigen gemaakte Vleessalade,
Kerrie salade met rozijnen en ananas,
Ham Preisalade met paprika, sinaasappelsaus,
Tomaat met mozzarella, rode ui en olijven,
Witte kool met paprika en yoghurt-knoflooksaus,
Scharrelsalade van Ei en een lente-ui,
Meloen met rauwe ham,
Vers afgebakken Stokbrood met kruidenboter.



Buffet:

Gegrilde Achterham, een hele beenham door de kok afgesneden met,
Jachtsaus met champignons.
Kippenfilet met Knapperige groenten in milde kerriesaus,
Mals Rundvlees in een fijne saus met paprika, ui, prei en champignons,
Warme witte rijst,
Gebakken aardappelen met spek en ui.

Deelname minimaal 25 personen € 18.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Soep vooraf : *Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes
en een tweede soep naar keuze:*

*Tomaten soep,
Asperges soep,
Champignon soep,
Mosterdsoep.*

Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.

Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavarois, Extra € 6,95 p.p.

Saison buffet

Buffet:

Gegrilde kipstukjes in een provinciaalse saus,
Gehaktballetjes in een tomaten-paprika saus,
Losse Saté van kipfilet in de satésaus.

Salades & Rauwkost:

Eigen gemaakte Rundvleessalade,
Witte kool met kerrie ananas en rozijnen,
Feta kaas met tomaat, rode ui en olijven,
Italiaanse pasta salade met ham en kaas,
Beenham salade met mosterd honingsaus,
Quiche met verse groenten en pesto,
Scharrelsalade van Ei en een lente-ui,
Zalmsalade fijn opgemaakt,
Krabsalade met appeltjes en
Haring schaal met uitjes.



Extra's:

Stokbrood en Turksbrood
met Kruidenboter.

Deelname minimaal 25 personen € 17.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Soep vooraf: *Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes
en een tweede soep naar keuze:*

*Tomaten soep,
Asperges soep,
Champignon soep,
Mosterdsoep.*

Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.
Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavarois, Extra € 6,95 p.p.

HAPJESBUFFET

Warme gerechten:

Gehaktballetjes in zoetzure saus,
Losse Kipsaté met zachte saté saus,
Gegrilde kipstukjes gearneerd met ui en champignons.

Koude gerechten:

Haringen met uitjes,
American filet met rode ui,
Gevulde eieren,
Pasta salade met spekreepjes,
Huisgemaakte rundvleessalade,
Salade van gekookte worst kaas en tuinkruiden,
Zalmsalade,
Ham-Preisalade met paprika-sinasaappelsaus,
Franse kaassoorten en kruidenboter.



Brood:

Ruim stokbrood, minibroodjes en Turksbrood.

Deelname minimaal 25 personen € 14.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Dit hapjes buffet kan geserveerd worden tussen 12.00 uur en 15.00 uur en 20.00 uur en 24.00 uur, omdat het niet een volledige maaltijd is.



DINERBUFFET

Soep: Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes
en een tweede soep naar keuze: Tomaten soep,
Asperges soep,
Champignon soep,
Mosterdsoep.

De volgende gerechten worden geserveerd in chaffing dishes op het buffet.

Witlof met ham en kaas,
Boontjes in spek gerold,
Gebakken champignons met jus,
Gebakken aardappelen,
Aardappel gratine,



U kunt kiezen uit twee van de volgende vlees-
visgerechten:

Grootmoeders Rund braadvlees en Varkens braadvlees,
Kip- Varkensschnitzel, Kippenfilet,
Zalm moot, Kabeljauw met een tapenade korst of gevulde Tilapia filet.

Bijgerechten op schaal:

Diverse soorten sla met verse ingrediënten van tomaat, paprika, zongedroogde
tomaatjes, komkommer, dressing en crouton,
Appel compote of Rabarber compote.

Dessert:

Huis gemaakt ijs, met chocoladesaus, slagroom en warme kersen,
Aardbeien bavarois, Herrecreme en wit-bruine chocolade mousse.

(Indien u bij het hoofdgerecht Ossenhaas en Varkenshaas wilt wat ter plekke door
onze koks gebakken worden is er een toeslag van € 6.00)

Deelname minimaal 20 personen € 20.95 p.p.

Ander soorten vlees, groenten of aardappelen geen probleem.

Wij vervullen graag uw wensen.



Barbecue

Combinatie van verschillende soorten vlees er zijn 5 stukjes per persoon klaargemaakt:

Gemarineerde filetcarbonade (zonder been),
Kippendijbeen,
Kip Saté,
Gemarineerde Speklappen,
BBQ Worstjes,
Hamburger,
Shaslick,
Stukje gekruide vis in folie met citroen.



Rauwkost & Salades:

Duitse Kartoffelsalade,
Griekse Krautsalade,
Kip Mango Bleekselderij salade,
Tomaat met mozzarella, rode ui en olijven,
Knapperige slasoorten met frisse zoete dressing,
Witte kool kerrie met ananas en rozijnen,
Fruitschaal met ananas, perziken en mirabellen,
Stokbrood en Turksbrood met Kruidenboter.

Koude sauzen:

Romige Kerriesaus,
Tzatziki Knoflooksaus,
Cocktailsaus.

Warme sauzen:

Zigeuner saus,
Jachtsaus,
Saté saus.

Deelname minimaal 20 personen € 16.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Bij 40 personen en meer krijgt u 2 salades extra

Pesto tagliatelle salade met carpaccio dressing en Tricolore met zongedroogde tomaten en olijven.

Onze barbecue buffetten voor de catering zijn inclusief gasbarbecue, porseleinen borden, rvs bestek en opschep bestek (tangen e.d.), servetten.

Zelf de afwas regelen wij voor u.

Alleen voor het gas rekenen wij € 7.50 per barbecue.

Barbecue Professioneel

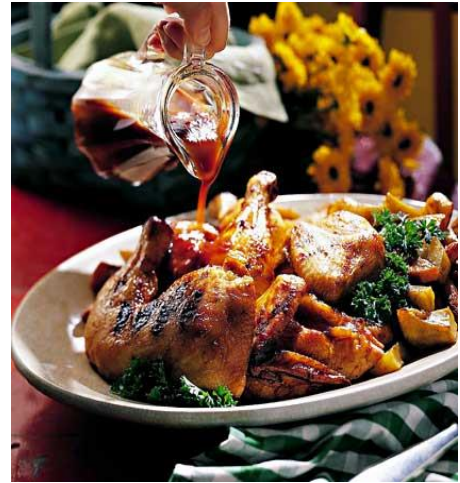
De barbecue wordt bereid op een buitenkeuken en begeleid door een kok.

Combinatie van verschillende soorten vlees er zijn 5 stukjes per persoon klaargemaakt:

Verse Entrecote van het stuk,
Varkenshaas medaillons omhuld met katenspek,
Gemarineerde halskotelet,
Kip filet met Rasw el Hanout,
Rund vleesburgers,
Gekruide Lamsrack,
Gamba's met citrus,
Zalm met verse kruiden.

Rauwkost & Salades:

Duitse Kartoffelsalade,
Pasta salade met olijven en pesto,
Green salat met peer en balsamico dressing,
Tonijn salade,
Caprese salade met pesto dressing,
Witte kool kerrie met ananas en rozijnen,
Krielaardappel salade met frisee sla en olijven,
Stokbrood, ciabatta brood,
en Turksbrood met Kruidenboter.



Koude sauzen:

Romige Kerriesaus,
Tzasiki Knoflooksaus,
Frisse Limoensaus,
Coiktailsaus.

Warme sauzen:

Zoetzure saus met paprika en ananas,
Tomaat/Paprika-basilicumsaus,
Provinciale Kruidensaus.

Deelname minimaal 25 personen € 24.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Bij 40 personen en meer krijgt u 2 salades extra

Pesto tagliatelle salade met carpaccio dressing en Tricolore met zongedroogde tomaten en olijven.

Onze barbecue buffetten voor de catering zijn inclusief gasbarbecue, porseleinen borden, rvs bestek en opschep bestek (tangen e.d.), servetten.

Zelf de afwas regelen wij voor u.

Winterkost buffet

Stamppotten:

Stamppot van Boerenkool waar de vorst over geweest is,
Hutspot stamppot van winterpeen en Hollandsse uien,
Zuurkool, gezond uit het vat, met spekjes.

Diverse vleessoorten:

Rookworst een oer-Hollands product,
Verse worst van de huisslager,
Knapperige kipstukjes,
Speklappen,
Moeders Runderhachee.

Bijgerechten:

Jus de rôti,
Diverse soorten zuur,
azijn,
picadilly,
mosterd.



Soep vooraf wat denkt u van een:

Heldere Bouillon soep, Aspergesoep, een Tomatensoep, Champignonsoep of
een Mosterdsoep. Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.
Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavarois, Extra € 6,95 p.p.

Deelname minimaal 20 personen € 14.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Wijzigingen van stampotten op verzoek mogelijk.

Schnitzel buffet

Vlees:

Varkensschnitzel of een kippen schnitzel van ongeveer 180 gram.

U kunt ook alle twee de soorten nemen in een klein formaat.

Met gebakken aardappels.

Bijgerechten:

Champignonroomsaus,

Jachtsaus,

Mayonaise,

Ketchup / currysaus,

Appelmoes.

€ 11.95 p.p.



Met Rauwkost:

Wittekool kerrie salade,

Gemengde Sla,

Mozzarella met tomaat en verse basilicum € 13.95

Soep vooraf: *Rundvleessoep met vermicelli, soepvlees en soepballetjes en een tweede soep naar keuze:*

Tomaten soep,

Asperges soep,

Champignon soep,

Mosterdsoep.

Extra € 2,95 p.p.

Dessert ter afsluiting:

Eigen gemaakt ijs met warme kersen chocolade saus en slagroom Extra € 4,50 p.p.

Dessertbuffet ijs, luxe puddingen en Bavarois, Extra € 6,95 p.p.

Deelname minimaal 25 personen vanaf € 11.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

Verjaardag buffet

Warm koud verjaardagbuffetje.

Snackballetjes in een fijne Oosterse saus (3 p.p.)

Kipsaté in een overheerlijke pindasaus (2 p.p.)

Aardappel partjes,

Netterdense rundvleessalade,

Wittekool met ananas en rozijnen,

Ham preisalade,

Stokbrood met kruidenboter.



Deelname minimaal 25 personen vanaf € 10.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.

BROODJESBAR

Brood:

Gesorteerde ¾ broodjes,

(sesam, maanzaad, witte en bruin
Stokbrood en mini broodjes),

Ruim belegd met:

Gekruide Marmerschinken,

Jonge Kaas,

Gekookte ham,

Huisgemaakte Vleessalade,

Zalmsalade,

Haringen met uitjes,

Scharrelsalade van Ei en een lente-ui,

Beenham salade met honing mosterdsaus,

American filet met rode ui en uitjes.



Warme gerechten:

Hamburgers,

Gehaktballetjes,

Saucijzen worstjes,

Allemaal voor op een broodje.

Deelname minimaal 30 personen € 11.95 p.p.

De gerechten kunnen door de vier seizoenen heen iets wisselen.