

3 GANGEN BUFFETTEN

Klassiek & Italiaans

Een 3 gangen buffet bestaat uit een soep als voorgerecht, een koud en warm hoofdgerechtenbuffet en een dessertbuffet. De soep kan uitgeserveerd worden, maar ook via het buffet. De gerechten worden geserveerd in grote schalen; vis, vlees en vegetarisch.

Klassiek buffet

- Mosterdsoep met spekjes en grove mosterd

Op tafel: ciabatta brood met pesto en tapenade

Koud en warm buffet

- Caesar salad met gegrilde kip en ei
- Griekse salade met feta, komkommer en tomaat V
- Varkenshaas met champignon-roomsaus
- Black Angus biefstukjes in rode wijnsaus
- Gebakken tongfilet met ravigotesaus
- Witlof met ham en kaas
- Spinazie in katenspek
- Gebakken aardappelen V
- Pommies duchesse V

Dessert

- Diverse ijssoorten
- Amerikaanse pannenkoekjes
- Vers fruit salade
- Warme kersen en pure chocoladesaus
- Slagroom

Prijs € 35,00 per persoon

(minimaal 30 personen)

Tijdsindicatie 2,5 uur (korter of langer mogelijk)

BLACK ANGUS

Aberdeen Angus is een rundveeras dat in de 19e eeuw in het oosten van Schotland is gekweekt. De runderen zijn hoornloos en hebben korte benen (schofthoogte van circa 130cm). De meeste Angus-runderen zijn zwart (Black Angus), al bestaan er ook rode runderen (Red Angus). Met name in de Verenigde Staten worden veel Aberdeen Angus-runderen gehouden voor hun vlees. De belangrijkste reden voor het wereldwijde succes van het Angus-ras is de uitzonderlijke kwaliteit van het vlees. Dit hangt samen met de "marmering" van het vlees: dunne lijntjes vet die door het vlees lopen. Vet heeft de eigenschap dat het smaak vasthoudt, wat het zo lekker maakt.

PESTO

Pesto of pesto genovese (uit Genua) is een Italiaanse saus, oorspronkelijk gemaakt door olijfolie, basilicumblaadjes, knoflook, zeezout, pecorino en/of Parmezaanse kaas, en pijnboomspitten fijn te malen. De ingrediënten werden in een vijzel tezamen fijngewreven. Vandaar de naam 'pesto' = gestampt. Het product heeft een smeulige textuur.

Pesto wordt vaak verward met of ondergebracht bij tapenade. Tapenades bevatten echter olijven.

Italiaans buffet

- Bospaddenstoelensoep V

Op tafel: ciabatta brood met pesto en tapenade

Koud en warm buffet

- Salade Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum V
- Pastasalade met gerookte kalkoen en dragon
- Kalfsoestertje met pasta en truffeljus
- Varkensbiefstukjes met pesto
- Gebakken zalm met saffraansaus
- Kippendijen met gebakken tomaatjes en mozzarella
- Gebakken Roseval aardappeltjes V
- Aardappelgratin met verse oregano V
- Risotto rijst V
- Groenteschotel met gegrilde courgette en paprika V

Dessert

- Diverse ijssoorten
- Amerikaanse pannenkoekjes
- Vers fruit salade
- Warme kersen en pure chocoladesaus
- Slagroom

Prijs € 35,00 per persoon

(minimaal 30 personen)

Tijdsindicatie 2,5 uur (korter of langer mogelijk)

