

# GRAND BUFFETTEN

Lekker lang tafelen

Een Grand Buffet bestaat uit drie gangen. Koude gerechten als voorgerecht, warme gerechten als hoofdgerecht en een heerlijk dessert om af te sluiten. Het zal u en uw gasten aan niets ontbreken! Tijdsindicatie is ongeveer 3 uur, langer of korter is mogelijk.

## Grand Buffet 'Bellefleur'

### Koud buffet

- Japanse sushi met ei en krab en sashimi van zalm en tonijn
- Amuse van gerookte paling en IJslands thonbrood met garnalen en saffraan
- Italiaanse antipasti; carpaccio met truffel en kalfsvlees in tonijnsaus
- Beenham met verse asperges in vinaigrette en mosterdsaus
- Caesar salad met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, ei en Parmaham
- Biologische runderlende met Roseval aardappelsalade en gegrilde groenten
- Eendenmousse met cranberry, gerookte eend en vijgenbrood met gerookte eendenham

### Warm buffet

- Kalfsoestertje met paddenstoel-tijmsaus
- Gebakken zalm met pomodori tomaat en gorgonzola
- Coq au vin; kippendijen in rode wijnjus met spekjes en knoflook
- Gerecht met seizoensgroenten
- Roseval aardappelen V

### Dessert buffet

- Charlotte Russe met bitterkoekjes, fruit en Maraschino likeur
- Irish Coffee parfait ijs
- Profiteroles taart met pure chocolade saus
- Meringue taart met aardbeien
- Diverse Italiaanse ijssoorten

Prijs € 39,00 per persoon

(minimaal 30 personen)

Tijdsindicatie 3 uur (korter of langer mogelijk)

### PUL ENTRECOTE

Het rundvlees van PUL komt uit Uruguay. Het rundvlees is van het ras "Hereford" een typisch vleesras met een heerlijke volle smaak.

## Grand Buffet 'Schone van Boskoop'

### Koud buffet

- Gemarineerde kebabspiesjes met couscous salade, tzatziki, feta en gebakken tomaatjes
- Zalm; gepocheerd met saffraan, gemarineerd met mosterdsaus en mousse van gerookte zalm
- Oosterse vissalade met koriander en amuses van gegrilde tonijn
- Biefstuk van Black Angus, gehakte biefstuk met pesto en een gebakken kwartelei en een broodje beef met truffelsaus
- Verse asperge met limoenmayonaise en Spaanse Serranoham, met geroosterde paprika en guacamole
- Livar varkensfilet met chorizo, fijne pesto, ravioli en roodlof met gorgonzola en walnoten
- Cocktail van polderhoen met frambozen

### Warm buffet

- Pul entrecote met rode wijnjus
- Champignon risotto met in tempura gefrituurde dorade met dragon en Parmezaanse kaas
- Varkenshaas biefstukjes met pesto
- Gerecht met seizoensgroente
- Roseval aardappelen V

### Dessert buffet

- Zweedse rijstbavarois met witte chocolade, Grand Marnier en kersen
- Italiaanse tiramisu met mascarpone en cognac
- Mousse van passievrucht met mango en verse ananas
- Butterscotch parfait ijs met karamel
- Panna cotta met frambozen
- Diverse Italiaanse ijssoorten

Prijs € 42,50 per persoon

(minimaal 30 personen)

Tijdsindicatie 3 uur (korter of langer mogelijk)

### LIVAR

LIVAR staat voor Limburgs Varken en kent zijn oorsprong in Echt bij abdij Lilbosch. De bontgekleurde varkens leveren een authentieke smaak en worden gefokt sinds 1999.

