

# GRAND BUFFETTEN

Lekker lang tafelen! Koud, warm en dessertbuffet, na elkaar geserveerd. De grand buffetten bieden wij aan vanaf 30 personen in een eigen zaal.

Genoemde prijzen zijn exclusief zaalhuur.

Heeft u andere wensen? Wij nemen deze graag met u door en verzorgen een voorstel op maat voor u.



## Grand Buffet 'Bellefleur'

Koude gerechten:

- Gerookte beenham met asperges en vinaigrette
- Gegrilde Black Angus beef met gegrilde vruchtgroenten
- Rozemarijn timbaaltjes
- Meloen met Serranoham
- Gepocheerde en gemarineerde zalm met saffraansaus
- Caesar salade met gebakken kip
- Niçoise salade met tonijn en ansjovis

Warme gerechten:

- Varkenshaas in pesto saus
- Gebakken tongfilet met tomaten dragonsaus
- 2 aardappelgerechten
- 2 groentegerechten

Dessert:

- Tiramisu
- Crème brûlée met Grand Marnier
- Cassata ijs
- Chocolade truffeltaart
- Charlotte Russe met butterscotch en frambozensaus

*Prijs € 38,00 per persoon  
(gebaseerd op 3 uur,  
koud, warm en dessertbuffet apart geserveerd)  
(minimaal 20 personen)*



## Grand buffet 'Schone van Boskoop'

Koude gerechten:

- Cocktailtje van gerookte kip met frambozen
- Lamsspiesje met munt en salade van mozzarella, olijven en cherrytomaatjes
- Tonijn carpaccio met sesam en wasabi
- Chinese vissalade met o.a. garnalen, gedroogde tomaat en koriander
- Graved Lax (gemarineerde zalm) met dillesaus en gerookte zalmousse
- Amuse met paling
- Runderlende met Roseval aardappelsalade
- Gehakte biefstuk met pesto, truffel en een kwarteleitje
- Livar varkensrib met paddenstoelen ravioli en chorizo
- Gebakken parelhoen met mosterd-ananasfruit
- Palet van Italiaanse vleeswaren met gegrilde vruchtgroenten

Warme gerechten:

- Varkenshaas met driekleuren pasta in pestosaus
- Gevulde kipfilet met ananas-muntsaus
- Tropische tongfilet in tempurabeslag met tomatendragon saus
- Champignon risotto
- 2 aardappelgerechten
- 2 groentegerechten

Grand dessert buffet:

- Bitterkoekjesbavaroise met Amaretto
- Cassata ijs
- Appelbolletjes met spijs
- Irish Coffee ijs
- Aardbeien-meringue taart
- Tiramisu van witte perzik met bramensaus

*Prijs € 38,00 per persoon  
(gebaseerd op 3 uur, koud,  
warm en dessertbuffet apart geserveerd)  
(minimaal 30 personen)*





### Grand buffet 'Sonnville'

#### Koude gerechten:

- Palingsalade met lychee
- Cocktaltje van Hollandse garnalen en een krab amuse
- Japanse sashimi met o.a. tonijn en zalm
- Zalm mousses met dille en gemarineerde zalm
- Gerookte entrecôte met gorgonzola salade
- Kalfsvlees met tonijnsaus en rucola salade
- Asperges gegrild met Serranoham en limoenmayonaise
- Gegrilde parelhoen met Oosterse mie salade en koriander
- Vijgenbrood met gerookte eend en eenden mousses
- Lamsspiesjes met couscous, gebakken tomaatjes en feta
- Speenvarken met ananas salade met honing

#### Warme gerechten:

- Tournedos in rode wijn jus
- Kreeftenrisotto met gamba's
- Kalfsoester met paddenstoelen-thijmsaus
- Diverse aardappelgerechten
- Diverse groentegerechten

#### Dessert:

- Siberian ijsjes met meringue
- Tiramisu met cognac
- Zweedse rijstbavaroise met kersen
- Koffie parfait ijs met Liquor 43
- Italiaanse ijstaartjes
- Piña colada ananasbavaroise met kokosmousse

*Prijs € 44,00 per persoon*

*(gebaseerd op 3 uur,*

*koud, warm en dessertbuffet apart geserveerd)*

*(minimaal 30 personen)*



### Grand buffet 'Pomme Roos'

#### Koude gerechten:

- Taart van IJslandse garnalen met amuses van gestoofde zalm
- Tonijn carpaccio met lemon en sesamololie en zalm carpaccio met Zweedse mosterd
- Varkenshaasbiefstukjes met tzatziki en feta
- Combi van Deense haring met rode bietjes en Hollandse haring
- Rozemarijn timbaaltjes met Parmaham en meloen
- Gegrilde entrecôte met gegrilde vruchtgroenten en Roseval aardappelsalade
- Gebakken polderhoen met groene salade
- Gerookte procureur met asperges in vinaigrette
- Lamsham met Italiaanse pastasalade en mierikswortelsaus
- Cocktail cress salade met geitenkaas en walnoten gecombineerd met gerookte eend met cranberries

#### Warme gerechten:

- Biefreepjes met rijstnoedels en ketjap-sesamsaus
- Kip met gebakken tomaatjes en mozzarella
- Lasagne van gerookte zalm en pesto
- Champignon risotto
- 2 aardappelgerechten
- 2 groentegerechten

#### Grand dessert buffet:

- Italiaans ijsbuffet
- Warme kersen
- Warme pure chocolade saus
- Fruitpiegel met Europees en tropisch fruit
- Flensjes met Grand Marnier

*Prijs € 40,50 per persoon*

*(gebaseerd op 3 uur,*

*koud, warm en dessertbuffet apart geserveerd)*

*(minimaal 30 personen)*





### Grand buffet 'Zoete Aagt'

#### Koude gerechten:

- Gepocheerde Schotse zalm met basilicum en gemarineerde Zweedse zalm
- Salade niçoise met gegrilde tonijnbiefstukjes en gegrilde coquilles
- Cocktail van noedels met gamba en gerookte paling
- Black Angus beef carpaccio met truffel
- Geitenkaas met rode bietjes, balsamico en honing
- Cocktail van meloen met rode port en Parmaham
- Beenham met Elzas mosterd en asperges in bieslook vinaigrette
- Gebakken polderhoen met notensalade en bacon
- Tartaartje van kalfsbiefstuk met een kwarteleitje en pesto ravioli



#### Warme gerechten:

- Entrecôte met bearnaisesaus
- Kalfsbiefstuk in paddenstoelenjus
- Tongfilet met pappardelle pasta en witte wijnsaus
- Diverse aardappeltgerechten
- Diverse groentegerechten

#### Dessert:

- Mousse van passiefruit met mango
- Engelse cheese cake
- Wentelteefjes met perencompote
- Charlotte Russe; vanillebavaroise met frambozensaus
- Panna cotta met verse aardbeien
- Chocolade truffeltaart
- Italiaans ijsbuffet

*Prijs € 44,00 per persoon  
(gebaseerd op 3 uur,  
koud, warm en dessertbuffet apart geserveerd)  
(minimaal 30 personen)*

