

# BUFFETTEN

## Ontdekken, proeven & genieten!

### Proeverijen

Een proeverij wordt in 2 gangen geserveerd en bestaat uit 11 of 12 gerechtjes per persoon.

De koude gerechten worden op tafel gepresenteerd, waarna we aansluitend het warm buffet openen. De proeverijen zijn uit te breiden met een dessert. Wij doen daar op deze pagina een suggestie voor.

#### Hollandse Proeverij

##### Voorgerecht

*Koude gerechten, op planken op tafel*

- Puree van pastinaak met mierikswortel en gerookte makreel
- Boerenbrood met rosbief en truffelsaus
- Water- en galia meloen met Ardennerham
- Cocktailtje van polderhoen en frambozen

##### Hoofdgerecht

*Warme gerechten, in buffetvorm*

- Aardappelstampotje met zuurkool en knolselderij, geserveerd met rookworst en Zaanse mosterd saus
- Pompoen risotto met een gebakken tongfiletje
- Gepofte zoete aardappel, gevuld met gestoofde sukade en een saus van verse tomaat en Old Amsterdam
- Varkenshaasbiefstukje met basilicum en geroosterde tomaat
- Taartje met boerenham, verse asperge en een gebakken kwarteleitje
- Sateetje met pindasaus
- Maas Rijn IJssel biefstukje met kruidenboter

Prijs € 37,50 per persoon  
(minimaal 35 personen)  
Tijdsindicatie 2 uur

#### Hollandse Proeverij dessert

*Op etagères op tafel*

- Kaneelijs met karamel en stroopwafel
- Rijstebrij met sinaasappel en bosvruchten
- Aardbeien met romanoffsaus

Prijs € 8,35 per persoon

#### UITBREIDEN

Prijs per persoon  
Brood met kruidenboter € 2,00  
Ciabatta met kruidenboter, pesto en tapenade € 2,50



#### Italiaanse Proeverij

##### Voorgerecht

*Koude gerechten, op etagères op tafel*

- Salade caprese met focaccia, pomodori tomaat, pesto, buffelmozzarella en olijven V
- Carpaccio van rode biet en zalm met een salade van zeewier
- Bruschetta vitello tonnato; kalfsrollade en tonijnsaus
- Pasta-, groentesalade met Italiaanse vleeswaren
- Ciabatta met carpaccio van Black Angus beef met truffelsaus en Grana Padano kaas

##### Hoofdgerecht

*Warme gerechten, in buffetvorm*

- Champignon gevuld met truffelrisotto V
- Lasagne van gerookte zalm met saffraan saus
- Gefrituurde aubergine met een saus van geroosterde paprika V
- Florentijnse biefstuk met druiven tapenade
- Cannelloni van kalfsvlees met tomaat, basilicum, courgette en oude kaas
- Saltimbocca van kalfsentrecote met Prosciutto en salie
- Ovenschotel van truffelaardappel, groene asperges, paprika, pompoen, roseval aardappel en pastinaak met rozemarijn, olijfolie en balsamico siroop V

Prijs € 36,00 per persoon  
(minimaal 35 personen)  
Tijdsindicatie 2 uur

#### Italiaanse Proeverij dessert

*Op etagères op tafel*

- Tiramisu cocktailtje met cognac en amandelkoekjes
- Italiaanse cheesecake met frambozen
- Cassata met gekonfijte vruchten

Prijs € 8,35 per persoon

