

Heerlijk basisbuffet om mee te beginnen:

*Koude gerechten:*

- ❖ Starten met een broodplank op tafel met diverse heerlijke smeersels en vers gebakken brood.
- ❖ Seizoenen salade (rijkelijk gevulde salade aangepast aan het juiste seizoen)
- ❖ Goed gevulde Tonijnsalade
- ❖ Pasta salade met kip en pesto

*Warme gerechten:*

- ❖ Vlaamse stoofpot van rundvlees
- ❖ Goed gevulde visstoufpot uit de noord en Waddenzee
- ❖ Varken carré in een peperroomsaus
- ❖ Frit tata met courgette, paddenstoelen, bosui en blauwschimmelkaas
- ❖ Aardappelgratin
- ❖ Diverse wok groenten

Bovenstaande kunnen we aanbieden voor de vaste prijs van € 27,25 per persoon.

Dit is uit te breiden met:

*Koude voorgerechten:*

- ❖ Hors d'oeuvre van vlees: vleessalade gearneerd met een parade van o.a. meerdere droge en gekookte ham soorten € 3,25 per persoon.
- ❖ Hors d'oeuvre van vis: vissalade gearneerd met een parade van diverse vissoorten, o.a. makreel, gerookte zalm en Noorse garnalen. € 5,-- per persoon.
- ❖ Salade Caprèse, tomaat met mozzarella en een heerlijke balsamico met verse basilicum € 3,-- per persoon.

*Warme hoofdgerechten:*

- ❖ In zijn geheel gebraden runder lende met een jus van sjalotjes en verse salie € 5,-- per persoon.
- ❖ Gebakken zalm in saffraan saus € 4,50 per persoon.
- ❖ Geurige Rijst € 2,-- per persoon.
- ❖ Rijk gevulde Paella met o.a. kip, garnalen en chorizo. € 4,50 per persoon.
- ❖ Zoete aardappeltaart met zongedroogde tomaatjes, courgette en gorgonzola € 3,25 per persoon.