



## **Buffet, diner & BBQ 2020**

### **Keuze 1**

#### **Buffet "De Herbergier"**

- ❖ Assortiment mini broodjes
- ❖ Kruidenboter en aioli
- ❖ Salade bar met Gemengde salade melange, rucola, tomaat, komkommer, rode ui, olijven, knoflook croutons, parmezaanse kaas en diverse dressings
- ❖ Zoete meloen met dunne plakjes rauwe ham
- ❖ Varkenshaas met een romige champignonsaus
- ❖ Kippendijen saté met kroepoek en gebakken uitjes
- ❖ Met kaas gevulde tortellini, gegrilde groenten en een romige rode pestosaus
- ❖ Gegrilde groenten van het seizoen
- ❖ Boerenfriet & mayonaise

#### **Dessert:**

- ❖ Geflambeerde huisgemaakte ijstaart

### **Keuze 2**

#### **Buffet "De Landheer"**

- ❖ Assortiment mini broodjes
- ❖ Kruidenboter en aioli
- ❖ Salade bar met Gemengde salade melange, rucola, tomaat, komkommer, rode ui, olijven, knoflook croutons, parmezaanse kaas en diverse dressings  
Parmezaanse kaas en diverse dressings
- ❖ Vitello Tonato: dungseden kalfsfricandeau met tonijn/ansjovis mayonaise
- ❖ Entrecote met sjalottenjus
- ❖ Kiprollade met een mango/kerriesaus
- ❖ Met kaas gevulde tortellini, gegrilde groenten en een romige rode pestosaus
- ❖ Gegrilde groenten van het seizoen
- ❖ Boerenfriet & mayonaise

#### **Dessert:**

Geflambeerde huisgemaakte ijstaart



**Extra te bestellen, bij buffet keuze 1 of 2:**

- ❖ Tomaten Cappuccino met room, deze Amuse serveren wij uit tijdens het diner a € 2,95 p.p.
- ❖ Zalm in dillesaus a € 4,- p.p.
- ❖ Gamba's met knoflook en een rood pepertje a € 4,- p.p.

**Lactose- Glutenvrij & Vegan gerecht:**

- ❖ Gevulde paprika met groenten

**Liever een ander dessert ipv de ijstaart:**

- ❖ Grand Dessert: bestaande uit Cheesecake, een bolletje aardbeienijs en Crème Brulée a € 3,95 p.p.
- ❖ Kaasplank: 3 verschillende soorten kaas, druiven en vijgenbrood a € 4,95 p.p.



### **Keuze 3**

#### **Boergondische tafel**

#### **Voorgerecht een proeverij van:**

*Op de tafels serveren wij brood met room- en kruidenboter*

Rundercarpaccio gearneerd met olijfolie, pijnboompitten,  
Padano en rode pesto dressing

Schotse gerookte zalm met canelle van crème fraiche, koriander & lime.

Torentje van buffelmozzarella, pomodoritomaat, basilicum  
& balsamico dressing.

#### **Hoofdgerechten:**

Kiprollade met een mango/kerriesaus

\*

Zalm in dillesaus

\*

Groene salade met tomaat, komkommer & rode ui

\*

Gegrilde groenten van het seizoen

\*

Boerenfriet & mayonaise

*Deze worden in schalen op de tafel geserveerd*

#### **Dessert:**

Geflambeerde huisgemaakte ijstaart



**Keuze 4**

**Tafel van de Chef**

*Op de tafels serveren wij brood met room- en kruidenboter*

Vitello Tonnato: dingesneden kalfsfricandeau met een tonijn/ansjovis mayonaise en kappertjes

Torentje van buffelmozzarella, pomodoritomaat, basilicum & balsamico dressing.

Portobello-champignon gevuld met geitenkaas

**Hoofdgerechten:**

Entrecote met sjalottenjus

\*

Gamba's met knoflook en een rood pepertje

\*

Groene salade met tomaat, komkommer & rode ui

\*

Gegrilde groenten van het seizoen

\*

Boerenfriet & mayonaise

*Deze worden in schalen op de tafel geserveerd*

**Dessert:**

Geflambeerde huisgemaakte ijstaart



**Extra te bestellen, bij diner 3 of 4:**

- ❖ Bospaddenstoelen soepje, deze Amuse serveren wij als 4<sup>e</sup> voorgerecht a € 2,95 p.p.
- ❖ Sroom Classic (ook alcoholvrij) a € 4,95 p.p.

**Vegetarisch gerecht:**

- ❖ Tortellini met gegrilde groenten en een rode pestosaus

**Liever een ander dessert ipv de ijstaart**

- ❖ Grand Dessert: bestaande uit Cheesecake, een bolletje aardbeienijs en Crème brûlée a € 3,95 p.p.
- ❖ Kaasplank: 3 verschillende soorten kaas, druiven en vijgenbrood a € 4,95 p.p.



### **Keuze 5**

#### **De Luxe BBQ met Zigt op de Vliet**

- ❖ Assortiment mini broodjes
- ❖ Kruidenboter en aioli
- ❖ Salade bar met Gemengde salade melange, ruccola, tomaat, komkommer, rode ui, olijven, knoflook croutons, parmezaanse kaas en diverse dressings
- ❖ Kippendijen saté
- ❖ Braadworst
- ❖ Zalm pakketjes
- ❖ Hamburger (100 % rundvlees)
- ❖ Argentijnse runde spies
- ❖ Gegrilde groenten van het seizoen
- ❖ Huzarensalade
- ❖ Vegetarische aardappelsalade
- ❖ Boerenfriet & diverse sauzen

Wij verzorgen een kok bij uw BBQ

#### **Dessert:**

Geflambeerde huisgemaakte ijstaart