



## Diner buffetten



Wij serveren onze buffetten vanaf 30 gasten. Standaard verzorgen wij die in een informele setting (statafels en enkele zitjes), uiteraard kunnen wij ook gedekte tafels verzorgen.

### Dinerbuffet 'Jacob Molenaar'

€47,50 p.p.

#### Koude gerechten:

- ° Salade van roseval-aardappel met roosjes parmaham
- ° Huisgemaakt rilette van gans met veenbessencompote
- ° Diversiteit aan salades en crudités
- ° Risotto salade di Mare
- ° Gepocheerde Schotse zalm en gerookte vissoorten
- ° Carpaccio van Amerikaans weiderund met truffeldressing
- ° Stokbrood en broodsoorten met roomboter

#### Warme gerechten:

- ° Poulet Noir uit de oven met romige dragonsaus
- ° Getrancheerde ossenhaas met rode wijnsaus
- ° Gebakken rode mul met groene groenten
- ° Roergebakken gamba's met oriëntaalse groenten
- ° Gestoomde rijsttimbaaltjes met noten en zuidvruchten
- ° Aardappeltaartjes met Old Amsterdam

### Dinerbuffet 'Mediterraan'

€38,00 p.p.

#### Koude gerechten:

- ° Tomaten met mozzarella en basilicum
- ° Gemarineerde artisjokken
- ° Diverse salades en crudités
- ° Vitello tonnato
- ° Carpaccio van tonijn, zalm en harder
- ° Mediterrane vleeswaren
- ° Stokbrood en broodsoorten met roomboter

#### Warme gerechten:

- ° Geroosterde aardappelen met mediterrane kruiden
- ° Gorgonzola Penne regatte uit de oven
- ° Taart van gegrilde groenten met chèvre caprifeuille
- ° Mediterrane visschotel
- ° Coq au vin
- ° Albondigas in Spaanse amandelsaus

#### Aanvullingen:

- |                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| ° Cevenne uiensoep; Catalaanse vissoep of Minestrone | €4.50 |
| ° Osso bucco                                         | €6,00 |
| ° Kip met knoflook en citroen                        | €5.00 |
| ° Gamba's à la plancha                               | €6.00 |

**Dinerbuffet du Chef****€34,50 p.p.**

Verrassingsbuffet met koude en warme gerechten aangepast aan het seizoen, geserveerd vanaf 50 gasten.

**Dinerbuffet Maatwerk****€48,50 p.p.**

Richtlijn, nadere invulling en prijs volgt in overleg met de chef-kok. De wensen van vegetariërs worden in de regel in het buffet verwerkt, voor gasten met allergieën wordt doorgaans apart gekookt.

**Dessertbuffet****€15,00 p.p.**

- °m Diverse mousses en bavaroises
- °m Vers gedraaid roomijs en sorbet
- °m Plateau met vers seizoensfruit
- °m Assortiment aan huisgemaakte taarten
- °m Italiaanse tiramisu met karamelsaus
- °m Luchtig geslagen room

**Grand Dessert****€18,50 p.p.**

- °m Luchtige bavaroises en mousses
- °m Vers gedraaid roomijs en sorbet
- °m Huisgemaakte taarten, bijvoorbeeld chocoladetaart met noten
- °m Coupes met seizoensfruitsalade
- °m Glaasjes met fruitsoepje
- °m Crème brûlée
- °m Italiaanse tiramisu met karamelsaus
- °m Toren van gevulde soesjes
- °m Luchtig geslagen room

