

Diner buffetten

Wij serveren onze buffetten vanaf 50 gasten.

Wij verzorgen die in een informele setting (statafels en enkele zitjes), uiteraard kunnen wij ook gedekte tafels verzorgen.

Dinerbuffet 'Jacob Molenaar'

55,- p.p.

Geserveerd van 1 september tot 30 november 2022.

Koude gerechten:

- Brood | (kruiden)boter | Diverse smeersels
- Tonijnsalade
- Gerookte zalm | Wasabi Hangop
- Serranoham | Truffeltapenade
- Gevogelte pate
- Paprika salade | Olijven
- Feta | Tomatentapenade

Warme gerechten:

- Romige soep van eekhoorntjesbrood
- Kalfswang | Knolselderij
- Grote garnalen | Rode curry
- Ratatouille tartelettes
- Paddenstoelen Orzo

Dinerbuffet 'Cuisinier'

78,- p.p.

Culinair dinerbuffet, bestaande uit exclusieve warme en koude gerechten.

Koude gerechten:

- Brood | (kruiden)boter en diverse smeersels
- Krabsalade | Granny smith | Rode Curry.
- Ceviche van Coquille | Limoenmayonaise.
- Kalfsrosbief | Piccalilly
- Pata Negra ham
- Pastasalade | Pesto | Mozzarella | Tomaat
- Groene salade | Seizoensgroenten
- Dungesneden biet | Avocado mayonaise | Pijnboompitjes | Oude kaas

Warme gerechten:

- Bouillabaisse
- Zeebaars | Kreeftenmousseline
- Ossenhaas | Rode port-jus
- Knolselderij tartelettes | Truffel
- Orzo | Seizoensgroenten

Dinerbuffet 'du Chef'

42,50 p.p.

Verrassingsbuffet met koude en warme gerechten aangepast aan het seizoen.

Dinerbuffet 'Maatwerk'

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.

Dessert buffetten

Dessertbuffet

22,50 p.p.

- Diverse mousses en bavaroises
- Salade met vers seizoensfruit
- Crème brûlée
- Italiaanse tiramisu
- Citroentaartjes met meringue
- Chocolade taartjes
- Parfait van karamel

Supplement kaas

7,50 p.p.

Toeslag voor kaas bij het dessertbuffet

In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.



heirloo — m
venues of utrecht