



## BUFFETTEN

(vanaf 25 personen)

### LENTE - ZOMER BUFFET

€ 32,50 per persoon

Hele zalm gepocheerd met hangop van citroen  
Ghandaham in glaasje met compote van meloen  
Preskop van beenham met zoet zure groenten  
Gazpacho met Hollandse garnalen en fijne groenten  
Gevulde eieren  
Salade van krieltjes, crème fraîche en pesto van rucola  
Diverse soorten brood, kruidenboter, olijven- en tomatentapenade  
Gepekeld en gegrild kalfslende gerookt met jonge thijm  
Scholfilet met antiboise van Taggiasche olijven en pistache  
Groene asperges, zilte groenten en peultjes  
Aardappelpartjes in schil gefrituurd

### HERFST - WINTER BUFFET

€ 32,50 per persoon

Gemarineerde rode kool met rouleaux van eendenlever  
Rillette van Baambrugs big met mosterdfruit  
Huisgerookte zalm met salade van zuurkool en crème fraîche  
Champignons gevuld met krokant buikspek  
Salade van gepofte aardappel en schorseneren  
Gevulde eieren  
Strudel van landhoender, bospaddenstoelen en bearnaisesaus  
Zacht geгаarde kalfssukade  
Wildworstje met gebakken cheyenne ui  
Kroketjes van kabeljauw en venkel  
Aardappelmousseline  
Fijne spruitjes geгаard in bouillon  
Diverse soorten brood en boter

### DESSERT:

€ 3,50 per persoon

Keuze uit 2 soorten gevulde glaasjes samengesteld door onze keukenbrigade.



## OOSTERSBUFFET

€ 30,00 per persoon

Diverse soorten sushi

- met zalm en mango
- met tonijn en avocado
- met krab en komkommer
- met omelet en geroosterde paprika
- met Oosters gemarineerde ossenhaas

Noedelsalade

Salade van ijsbergsla met een dressing van koriander en sesamzaadjes  
Zoetzure komkommer

Warm:

Saté van varkenshaas

Ossenhaaspuntjes in zwarte bonensaus met peultjes en taugé

Kipfilet met een rode currysaus

Gamba's in tempura gefrituurd met een wasabi-mayonaise

Bami

Witte rijst met ham, prei en ei

Kroepoek