

PRIJSLIJST

PARTYCATERING

Indien wij een party verzorgen bij u in het bedrijf of bij u aan huis zijn onze prijzen inclusief alle benodigde materialen zoals meubilair, tafellinnen, serviesgoed, bestek, glaswerk e.d.; exclusief transportkosten (afhankelijk van de afstand), personeelskosten en BTW.

LOCATIES

Indien wij een party verzorgen in de **Philharmonie en Sur Plus** te Tilburg en **Park & Pluche** te Eindhoven zijn onze prijzen inclusief personeelskosten en BTW.

DRANKEN

	Partycatering	Philharmonie
koffie, thee, (karne)melk	€ 1,25	€ 1,80
frisdranken	€ 1,25	€ 1,80
vruchtensappen	€ 1,25	€ 1,80
verse jus d'orange	€ 1,90	€ 2,70
alcoholvrij bier (flesje)	€ 1,60	€ 2,25
tapbier	€ 1,35	€ 1,90
bier (flesje)	€ 1,60	€ 2,25
jenever	€ 1,40	€ 2,00
port, sherry, vermouth	€ 1,90	€ 2,70
wijnen	€ 2,00	€ 2,80
Prosecco/kir royal	€ 3,15	€ 4,50
buitenlands gedistilleerd	€ 2,55	€ 3,60
cognac en buitenlandse likeuren	€ 3,15	€ 4,50

Het is tevens mogelijk om de dranken te berekenen op basis van uitkoop.
De prijs is gebaseerd op minimaal 4 uren en is per persoon per uur.

dranken exclusief buitenlands gedistilleerd	€ 3,75	€ 5,25
dranken inclusief buitenlands gedistilleerd	€ 4,25	€ 5,75

KOFFIEGARNITUREN

roomboter cake	€ 0,70
slagroomsoesje/chocoladesoesje	€ 0,70
lux e bonbon	€ 0,90
koffiegarnituur:	€ 1,50
- lux e bonbons	
- lux e roomboterkoekjes	
- dessertmintjes	
- mokka boontjes	
lux e koffiegarnituur:	€ 3,00
- mini petit fours	
- lux e bonbons	
- slagroomsoesjes	
- lux e roomboterkoekjes	
warm Brabants worstenbroodje	€ 2,50
warm mini Brabants worstenbroodje	€ 1,50
mini petit four	€ 2,50
petit four	€ 2,75
Limburgse vlaai	€ 2,50
gevarieerd gebak	€ 2,75
taartenbuffet (vanaf 50 personen)	€ 3,75
bruidstaart	€ 7,50
ijsbruidstaart	€ 7,50

BORREL- EN BITTERGARNITUREN

De warme garnituren worden koud en met sausjes aangeleverd.

borrelmix	€ 0,50
cashewnoten	€ 1,00
luxe zoutjes en cashewnoten	€ 1,50
Frans stokbrood met kruidenboter en assorti tapenades	€ 2,75
hartige warme borrelhapjes:	€ 0,60
- scampi in filodeeg	
- Indisch gevogelteballetje	
- saté spiesje	
- assorti kipfingers	
- mini saucijzenbroodje	
hartige koude borrelhapjes:	€ 0,60
- farceballetje van gevogelte gedompeld in een pittige tomatensaus	
- mini croustade gevuld met een mousse van paté	
- worstpuntje met Amsterdamse ui	
- mini croustade gevuld met kruidenkaas	
- kaashapje met augurk, zilverui en olijf	
luxe warme borrelhapjes:	€ 1,10
- grote garnaal met een chilisaus	
- gemarineerde Japanse saté	
- sweet chili chickenspiesje	
- quiche met bacon en rode ui	
- croquante met een ragout van champignons	
luxe koude borrelhapjes:	€ 1,10
- zalmrollie (zalmrolletje gevuld met roomkaas op een prikker)	
- crostini met een mousse van vis gearneerd met een rivierkreeftstaartje	
- canapé met een mousse van eendenlever gearneerd met geconfijte sinaasappel	
- crostini met een tapenade van roquette met prosquito	
- broschetta martino (filet americain, augurk en Franse mosterd)	
- canapé met een mousse van kruidenkaas gearneerd met een plakje geitenkaas en een gemarineerd tomaatje	
- triangel van verscheidene kaassoorten met een blauwe druif	

VERVOLG BORREL- EN BITTERGARNITUREN

luxe koude en warme amuses (als borrelhapje gepresenteerd in glaasjes, schaaltes of op amuselepel) € 2,00

koude amuses

- mousse van Victoriabaars met gerookte paling
- mini salade van Hollandse garnalen, gerookte zalm en avocado geserveerd met een cocktailsaus
- witlofbootje gevuld met een salade van kingkrab gearneerd met een rivierkreeftstaartje
- tartaartje van runderhaas op Italiaanse wijze
- rouleau van eendenborst en eendenlever met een rozijnencompote
- ganzenlever op zoetbrood geserveerd met een stroop van appel
- gemarineerde champignon gevuld met groene olijventapenade

warme amuses

- spiesje van reuze gamba omringd met courgette
- mini croute gevuld met een ragout van kreeft
- spiesje van gemarineerde coquilles met gemarineerde tomaat en pesto
- in ketjap gemarineerde Thaise kip op een bedje van wilde rijst en zeekraal
- mini croute gevuld met een ragout van kalfszwezerik en lenteui
- mini wrap op Mexicaanse wijze met een tomatensalsa
- gegratineerd geitenkaasje met honing en pijnboompitjes

koude en warme tapas (per persoon) € 9,50

koude tapas (op tafel geserveerd)

- mosselen Catalana
- pikante chorizo
- artisjok met een roosje van parmaham
- gemarineerd pepertje gevuld met roomkaas
- gemarineerde champignon gevuld met geitenkaas
- assorti olijven

warme tapas (uitgeserveerd)

- gambas al ajillo (garnalen in een knoflooksaus)
- calamares romana (gefrituurde inktvis)
- albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)
- gemarineerd pikant kippenpootje

LUNCHGERECHTEN

mini broodje (bruin en wit) met: € 1,75

- Coburgerham
- gekookte achterham
- rosé gebraden rosbief
- jong belegen boerenkaas

broodje (bruin en wit) met: € 2,25

- Coburgerham
- gekookte achterham
- rosé gebraden rosbief
- jong belegen boerenkaas

sandwich met: € 2,25

- gerookte Schotse zalm en een dillecrème
- Parmaham en een sjalottenchutney
- gerookte kipfilet gegarneerd met mango
- roomkaas, noten en ijsbergsla

luxe broodje (open geserveerd) met: € 3,00

- gerookte Schotse zalm en een dillecrème
- krabsalade
- filet americain en kappertjes
- Ardennerham en een sjalottenchutney
- brie van de mat en ijsbergsla

lunchbuffet € 8,75

- assorti broodjes bruin en wit
- tijgerbrood
- boerenbruin
- krentenbrood
- rosé gebraden rosbief
- gekookte achterham
- Coburgerham
- fricandeau
- cervelaat
- jong belegen boerenkaas
- aardbeienconfiture
- chocoladehagelslag
- roomboter
- gevarieerd fruit

VERVOLG LUNCHGERECHTEN

luxe lunchbuffet

€ 15,75

assortiment broodsoorten waaronder:

- luxe broodjes (bruin en wit)
- oberlander brood
- waldkorn
- zaaiersbrood
- notenbrood

assortiment zoete mini broodjes waaronder:

- chocoladecroissants
- koffiebroodjes
- bolussen

- gerookte Noorse zalm
- krabsalade
- rosé gebraden rosbief
- Coburgerham
- gerookte kipfilet met tuinkruiden
- jong belegen kaas
- eiersalade met bieslook
- salade van gevogelte en ananas met een zachte kerriesaus
- salade van beenham met een julienne van prei
- selderijsalade met ananas en walnoten

- verse fruitsalade

luxe assiette

€ 14,50

- gerookte IJsselmeerpaling
- creatie van gerookte en gemarineerde zalm met koriander en dille
- salade van rivierkreeftstaartjes
- bayonneham met meloen
- gerookte eendenborst
- mousse van gevogelte
- assorti minibroodjes

VERVOLG LUNCHGERECHTEN/HIGH TEA

aanvullingen bij lunchgerechten:

-	warm Brabants worstenbroodje	€ 2,50
-	quiche lorraine met ham en prei	€ 3,50
-	runderbouillon met verse kervel en rundergehaktballetjes	€ 4,00
-	lichtgebonden kerriesoep met stukjes appel en taugé	€ 4,00
-	lichtgebonden bospaddestoelensoep	€ 5,00
-	croute met een ragout van gevogelte en champignons	€ 5,00
-	kipsaté in een pittige pindasaus geserveerd met Frans stokbrood	€ 5,00
-	varkenssaté in een ketjapsaus geserveerd met Frans stokbrood	€ 5,00
-	gevogeldeballetjes in een pikante tomatensaus	€ 5,00
-	koffiebroodje / bolus	€ 1,75
-	verse fruitsalade (seizoen)	€ 4,00
-	assorti bavaroises	€ 4,00

high tea: € 15,00

-	assorti mini muffins
-	scones met geklopte room en marmelade
-	mini brownie
-	citroenbavarois
-	assorti luxe mini patisserie
-	sandwiches met gerookte Schotse zalm en een dillecrème
-	sandwiches met gerookte ham en een sjalottenchutney
-	sandwiches met bieslookroomkaas en ijsbergsla
-	assorti thee
-	koffie

HAPJESBUFFETTEN

Deze buffetten zijn samengesteld uit verscheidene lekkernijen, uitgaande van een gewicht van 300 gram per persoon en zijn derhalve niet als volledige maaltijd bedoeld.

saté buffet € 15,00

- kipsaté in een pittige pindasaus
- varkenssaté in een ketjapsaus
- Indische gehaktballetjes in een pikante tomatensaus
- kroepoek
- atjar
- stokbrood

buffet campagnard € 16,50

- salade van gemarineerde mosselen
- Hollandse haring met gesnipperde uitjes
- ambachtelijk bereide paté met een cumberlandsaus
- Ardennerham met meloen
- rundvleessalade met appel en augurk
- salade van beenham met een julienne van prei
- salade van gevogelte en ananas met een zachte kerriesaus
- gevarieerd kaasplateau van binnen- en buitenlandse kazen
- notenbrood
- assorti minibroodjes
- assorti stokbrood
- kruidenboter
- tapenades

tapas buffet € 17,50

- mosselen in een pikante saus
- salade van gemarineerde en gerookte vissoorten
- salade van pomodori tomaten met tonijn
- serranoham
- pikante chorizo
- pruimen omwikkeld met spek
- Spaanse kaas
- assorti olijven
- gedroogde pomodori tomaten
- geroosterde courgettes en aubergines
- in knoflook gebakken champignons
- tapenades
- aioli
- assorti broodsoorten

VERVOLG HAPJESBUFFETTEN

buffet suprême

€ 18,50

- creatie van gerookte en gemarineerde zalm met koriander en dille
- gerookte forelfilet met een mierikswortelsaus
- krabsalade
- salade van Stellendamse garnalen met stukjes appel
- Ardennerham met zongedroogde tomaatjes en olijven
- gebraden fricandeau met een confiture van sjalotten
- rundvleessalade met appel en augurk
- salade van beenham met een julienne van prei
- salade van gevogelte en ananas met een zachte kerriesaus
- gevarieerd kaasplateau van binnen- en buitenlandse kazen
- notenbrood
- assorti stokbrood
- roomboter
- kruidenboter

warme aanvullingen bij hapjesbuffetten

- | | |
|-------------------------------------------------|--------|
| - kipsaté in een pittige pindasaus | € 5,00 |
| - varkenssaté in een ketjapsaus | € 5,00 |
| - gevogeldeballetjes in een pikante tomatensaus | € 5,00 |
| - paëlla met kip en schaaldieren | € 7,50 |

BARBECUES

De vleesgerechten worden door onze kok(s) à la minute gegrild. Aanvullend serveren wij bijpassende salades, sauzen en stokbrood vanaf buffet.

barbecue 1 (400 gram):	€ 16,00
- gemarineerde varkensfilet met Italiaanse kruiden	
- saté van gemarineerde kip	
- hamburger	
- barbecueworstje	
barbecue 2 (400 gram):	€ 18,00
- zalm en papilote met kruidenboter	
- gemarineerde kipfilet	
- gemarineerde varkenshaas omwikkeld met gerookt spek	
- barbecueworstje	
barbecue 3 (400 gram):	€ 20,00
- tilapiafilet met bieslookolie en geroosterde courgette en papilote	
- spies van gemarineerde kalkoen met rode en groene paprika	
- karbonade gemarineerd in Japanse sojasaus met sesamzaadjes	
- gemarineerde spare-ribs	
luxe barbecue (400 gram):	€ 25,00
- gemarineerde scampis	
- Argentijnse rib-eye	
- provencaalse lamskoteletjes	
- parelhoen gevuld met pesto en spinazie omwikkeld met gerookt spek	

Deze barbecues zullen worden geserveerd met:

- rundvleessalade met appel en augurk
- aardappelsalade
- Italiaanse pastasalade
- Griekse witte koolsalade met feta
- verse fruitsalade
- cocktailsaus
- knoflooksaus
- kerriesaus met gember
- satésaus
- Frans stokbrood
- kruidenboter
- tapenades

KOUDE BUFFETTEN

De koude buffetten (450 gram) kunnen, indien gewenst, worden aangevuld met een of twee warme gerechten (zie warme buffetten).

koud buffet 1

€ 22,00

- salade van rivierkreeftstaartjes met bieslook
- pastasalade met een julienne van gerookte zalm
- gerookte forelfilet met een mierikswortelsaus
- Hollandse haring met gesnipperde uitjes
- pastrami met een pasta-pestosalade
- Ardennerham met meloen
- gebraden fricandeau met een confiture van sjalotten
- ambachtelijk bereide paté met een cumberlandsaus
- rundvleessalade met appel en augurk
- salade van gevogelte en ananas met een zachte kerriesaus
- salade van beenham met een julienne van prei
- cocktailsaus
- kruidensaus
- assorti minibroodjes
- assorti stokbrood
- kruidenboter
- tapenades

koud buffet 2

€ 25,00

- creatie van gerookte en gemarineerde zalm met koriander en dille
- salade van kreeftgarnalen en bosui geserveerd met een frisse cocktailsaus
- gekookte mosselen in een mosterd-dillemarinade
- gerookte IJsselmeerpaling
- gerookte eendenborst met groene salade, croutons en een basilicum dressing
- Bayonneham met meloenpareltjes
- dun gesneden kalfsvlees met een truffelmayonaise, rucola sla en pijnboompitten
- terrine van parelhoen met een compote van veenbessen
- rundvleessalade met appel en augurk
- salade van gevogelte en ananas met een zachte kerriesaus
- salade van beenham met een julienne van prei
- cocktailsaus
- kruidensaus
- assorti minibroodjes
- assorti stokbrood
- kruidenboter
- tapenades

warme aanvullingen bij koude buffetten

- 1 keuze uit de hieronder vermelde gerechten (zie warme buffetten) (150 gram) € 4,50
- 2 keuzes uit de hieronder vermelde gerechten (zie warme buffetten) (200 gram) € 6,00

WARME BUFFETTEN

Deze buffetten (500 gram) worden gepresenteerd in réchauds au bain marie met een garnituur van gele rijst, pommes gratin, seizoensgroenten en een gemengde salade.

- black-tiger garnalen op een bedje van taugé met een zachte currysaus
- gebakken zonnevis met ui, prei, tomaat en een witte wijnsaus
- gepocheerde zalm op een bedje van julienne gesneden groenten met een champagnesaus
- parade van zeevruchten (diverse vissoorten en zeevruchten o.a. garnalen, krab, zalm en tilapia in een roomsaus van witte wijn, paprika, sperziebonen en prei)
- coq au vin (gemarineerde kip met een rode wijnsaus)
- Franse kipschotel met appel en ananas
- kalkoengeschnetzeltjes (reepjes kalkoen in een champignonroomsaus)
- hoenderfilet gevuld met pesto en spinazie geserveerd met een jus van pomodori tomaten
- rundvlees uit de Provence (in rode wijn gestoofd rundvlees met paprika, prei, rode ui, courgette en aubergine, gekruid met Provençaalse kruiden)
- beenham / speenvarkenhammetje met een honing-tijmsaus
- reepjes varkensvlees in een saus van tomaten, paprika, rozijnen en gember
- pikant varkensvlees in sojasaus en gewokte groenten zoals peultjes, taugé, shi-take paddestoelen en wortel
- hazenpeper (seizoen)
- wildgoulash (seizoen)
- lasagne met spinazie en mozzarella (vegetarisch)
- gebakken artisjokken, pomodoritomaat en knolselderij geserveerd met een champignonroomsaus (vegetarisch)
- risotto van pomodori tomaat met Provençaalse kruiden, bospaddestoelen, groene asperges en geschaafde Italiaanse kaas (vegetarisch)

1 keuze uit de hierboven vermelde gerechten	€ 15,50
2 keuzes uit de hierboven vermelde gerechten	€ 18,50
3 keuzes uit de hierboven vermelde gerechten (vanaf 75 personen)	€ 21,50

BUFFETTEN (MAALTIJDVERVANGEND)

saté buffet (600 gram) € 17,50

- kipsaté in een pittige pindasaus
- varkenssaté in een ketjapsaus
- gevogelballetjes in een pikante tomatensaus
- nasi goreng
- kroepoek
- melange van gemalen kokos en pinda's
- atjar
- stokbrood

winterbuffet (seizoen) (600 gram) € 17,50

- andijviestamppot met uitgebakken spekjes
- boerenkoolstamppot met rookworst
- hutspot met hacheevlees
- zuurkoolstamppot met verse worst

wildbuffet (seizoen) (600 gram) € 22,50

- hazenpeper
- wildgoulash
- wildsaucijsjes
- selderijpuree
- pommes gratin
- witlof met ham en kaas gegratineerd
- rode kool met appeltjes
- stoofpeertjes met preiselberen
- appelcompote

wokbuffet (600 gram, live cooking, minimaal 100 personen) € 20,00

Dit buffet (2 keuzemogelijkheden) wordt geserveerd met een garnituur van atjar, cassave, kroepoek en gebakken rijst

- in knoflookolie gemarineerde black tiger garnalen met bosui en taugé
- biefstukreepjes met wokgroenten in een ketjapsaus
- kipreepjes op Balinese wijze met een chilisaus
- wokgroenten in een pittige currysaus (vegetarisch)

VERVOLG BUFFETTEN (MAALTIJDVERVANGEND)

Italiaans buffet (600 gram)

€ 25,50

- salade van gepelde scampistaartjes
- gemarineerde zalm met koriander en dille
- authentieke Parmaham met een salade van meloen
- vitello tonato, kalbsfricandeau met tonijnmayonaise
- pastrami met een rucola salade met rode uien, olijven en aceto-balsamicodressing
- tomatensalade met mozzarella en verse pesto van basilicum
- Italiaanse bollen
- olijfboter
- tapenades

- gepocheerde zalm op een bedje van julienne gesneden groenten met een rucolasaus
- hoenderfilet gevuld met pesto en spinazie geserveerd met een jus van pomodori tomaten
- courgettes en aubergines met kaas gegratineerd
- fussili tricolore met basilicum pesto
- gekookte aardappeltjes op Italiaanse wijze in een roomsaus

VERVOLG BUFFETTEN (MAALTIJDVERVANGEND)

kaas-, charcuterie-, vis- en Oosters buffet (vanaf 150 personen) (600 gram)

€ 27,50

kaasbuffet

- Leerdammer
- Maaslander
- Goudse oude kaas
- brie van de mat
- notenkaas
- blauwschimmelkaas
- blauwe en witte druiven
- notenbrood
- assorti minibroodjes
- Frans stokbrood

charcuteriebuffet

- Coburgerham
- gebraden fricandeau met een confiture van sjalotten
- ambachtelijk bereide paté met een cumberlandsaus
- dun gesneden kalfsvlees met een truffelmayonaise, rucola sla en pijnboompitten
- gegrilde kalkoenborst met een frambozendressing
- variatie van salami, pastrami en gandraham met een olijventappenade
- assorti zoetzuren
- assorti minibroodjes
- Frans stokbrood

- warme beenham met een honing-tijmsaus

visbuffet

- creatie van gerookte en gemarineerde zalm met koriander en dille
- gerookte forelfilet met een mierikswortelsaus
- Hollandse haring met gesnipperde uitjes
- salade van rivierkreeftstaartjes met stukjes appel
- salade van gemarineerde mosselen
- assorti minibroodjes
- assorti stokbrood

Oosters buffet

- kipsaté in een pittige pindasaus
- varkenssaté in een ketjapsaus
- Indische gehaktballetjes in een pikante tomatensaus
- nasi goreng
- kroepoek
- melange van gemalen kokos en pinda's
- atjar
- stokbrood

LANDENBUFFETTEN

Deze landenbuffetten zijn onderling te combineren met een maximum van 2 landen bij minimaal 150 personen en een maximum van 3 landen bij minimaal 250 personen (600 gram).

Hollands buffet

- gerookte IJsselmeerpaling
- Hollandse haring met gesnipperde uitjes
- salade van Stellendamse garnalen met stukjes appel
- salade van Zeeuwse mosselen
- getrancheerd Texels lamshammetje
- Brabantse gerookte boerenham
- salade van beenham met een julienne van prei
- rundvleessalade met appel en augurk
- Old Amsterdam
- Boer Piet kaas
- assorti minibroodjes
- assorti stokbrood
- roomboter
- kruidenboter

- warme beenham met een honing-mosterdsaus

Frans buffet

- krabsalade
- gemarineerde zalm met een dilledressing
- salade van rivierkreeftstaartjes met meloenpartjes
- gerookte eendenborst met groene salade, croutons en een basilicumdressing
- paté van parelhoen met een confiture van sjalotten
- bayonneham met meloen
- salade van gevogelte en ananas met een zachte kerriesaus
- artisjokharten in een kruidenmelange
- salade van gekookte krielaardappeltjes met spekjes en basilicum
- brie van de mat
- Port salut
- assorti minibroodjes
- Frans stokbrood
- beurre de Paris

- coq au vin (gemarineerde kip met een rode wijnsaus)

VERVOLG LANDENBUFFETTEN

Italiaans buffet

- salade van gepelde scampistaartjes
- pastasalade met zeevruchten
- vitello tonato; combinatie van kalfsfricandeau met tonijnmayonaise geserveerd met een groene salade en pesto
- authentieke parmaham
- chorizo
- salami
- Italiaanse salade met pastrami
- geroosterde aubergines
- tomatensalade van verse en zongedroogde pomodori-tomaten met mozzarella
- Taleggio
- Gorgonzola
- Italiaanse bollen
- ciabatta broodjes
- olijfboter
- tapenades

- hoenderfilet gevuld met pesto en spinazie geserveerd met een jus van pomodori tomaten

Oriëntaals buffet

- reepjes biefstuk in een ketjapsaus met ui, rode en groene paprika
- stukjes rundvlees in een zoetzure saus met groenten en ananas
- rundergehaktballetjes in een zoetzure saus met atjar
- stukjes gefrituurde kipfilet in een romige, pittige saus
- kippendijenvlees in een zoete saus met rozijnen
- stukjes varkensvlees met aubergine in een pittige rode currysaus
- roergebakken groenten met een ketjapsaus
- mix van sperzieboontjes, wortel, aardappel en bloemkool in een currysaus
- pandan rijst
- gele rijst met uien, rozijnen en amandelen
- atjar
- serundeng
- kroepoek
- cassave

VERVOLG LANDENBUFFETTEN

Amerikaans buffet

- gerookte zalm met crème fraîche
- Florida salade met verscheidene vissoorten en sinaasappel
- gumbo-salade (salade van garnalen en crudités)
- tonijnsalade
- Yorkham met augurken
- gerookte kipsalade met stukjes grapefruit
- New York waldorf salade
- maïsbolletjes

- gegrilde zalmootjes in een korianderpesto
- spare-ribs Old Hickery style
- beenham met een Californische ananassaus
- fried chicken drums
- gepofte aardappels met zure room

Zuid-Amerikaans buffet

- grote garnalen in een currysaus
- spare-ribs met een chilisaus
- albondigas (gehaktballetjes in een paprikasaus)
- chili con carne
- hot wings (pikante gemarineerde kippenpootjes)
- taco's met een Mexicaanse ratatouille
- aardappeltjes in een roomsaus met knoflook en pepertjes
- witte rijst met paprika en champignons
- maïssalade
- zoetzure komkommersalade
- exotische fruitsalade
- tortillachips met guacamole

landenbuffet (1 land)	€ 24,00
2 landenbuffet (vanaf 150 personen)	€ 26,50
3 landenbuffet (vanaf 250 personen)	€ 29,00

DESSERTBUFFETTEN

dessertbuffet 1	€ 5,50
- omelette Siberienne	
- warme kersen	
dessertbuffet 2	€ 8,50
- omelette Siberienne	
- warme kersen	
- assorti luxe mini bavaroises	
- verse fruitsalade	
- slagroom	
dessertbuffet 3	€ 10,50
- croquembouche (ijsprofiterol)	
- omelette Siberienne	
- warme kersen	
- chocolademousse	
- tiramisu	
- assorti luxe mini bavaroises	
- exotische fruitsalade	
- slagroom	
gevarieerd kaasplateau	€ 9,50
- binnen- en buitenlandse kazen	
- blauwe en witte druiven	
- notenbrood	
- Frans stokbrood	
- roomboter	
- olijfboter	
gevarieerd kaasplateau (aanvulling dessertbuffet)	€ 5,50

DINER- EN WALKING DINNER SUGGESTIES

voorgerechten

- visserstrio van gerookte Schotse zalm, gerookte aalfilet en gepelde grijze garnaltjes
- carpaccio van Schotse zalm, coquille en kastanjechampignon met grove mosterd, roquette sla en dragonolie
- salade van appel en witlof met gegrilde tongfilet, gamba's en een kerriemayonaise
- tartaar van verse zalm en gepelde grijze garnaltjes op een crème van wasabi
- tartaar van tonijn met gamba en avocadomayonaise
- bonbon van gerookte zalm gevuld met een salade van Stellendamse garnalen en stukjes appel
- terrine van gerookte IJsselmeerpaling, gerookte Noorse zalm en gerookte forel overgoten met peterselie-olie geserveerd met frisse salade en een tomatencoulis
- een met frisse salade gevulde baby ananas begeleid met authentieke parmaham
- carpaccio van runderhaas geserveerd met notensla, geschaafde pecorino en een aceto balsamico stroop
- dun gesneden kalfsfricandeau met truffelmayonaise, rucola sla, pijnboompitten en een kletskep van Parmezaanse kaas
- salade van tamme eendenborst met spekjes, paddenstoelen en een dressing van frambozen
- terrine van ganzenlever en gerookte eendenborst met een siroop van rode port en witte druiven geserveerd met brioche brood
- in filodeeg gefrituurde geitenkaas met olijventapenade en een salade van geroosterde paprika (vegetarisch)
- lasagne van courgette, aubergine en mozzarella met een rode pestodressing (vegetarisch)
- salade van gemarineerde artisjokken, gegrilde tomatomaat, paprikasalsa, kruidencroutons en pijnboompitten met een mediterrane dressing (vegetarisch)

soepen

- romige kervelsoep met gerookte zalmflinters
- lichtgebonden kerriesoep met een garnituur van Stellendamse garnalen en taugé
- spinaziesoep met gerookte palingflinters
- lichtgebonden kreeftensoep geserveerd met rivierkreeftstaartjes, croutons en cognacroom (supplement € 3,00)
- lichtgebonden mosterdsoep met een garnituur van kip en gamba's
- runderbouillon met bospaddestoelen en een ravioli van eendenlever
- ossenstaartbouillon met ossenstaartvlees en een vleugje madeira
- kwartelbouillon met een garnituur van kwarteleitjes
- witlofsoep met knoflookcroutons en een julienne van katenspek
- lichtgebonden bospaddestoelensoep (vegetarisch)
- romige preisoep met crème fraîche en croutons (vegetarisch)

tussengerechten

- reuzengamba's op zwarte pasta met een peterselie- knoflooksaus
- gegrilde coquilles Saint Jacques met een saffraansaus
- scampis in knoflook kruidenolie met pomodori tomaat en verse groene kruiden
- tongrolletje op een bedje van tagliatelle met een kerrie – mangosaus
- filet van heilbot met lauwwarme gerookte IJsselmeerpaling met een bieslooksaus
- parelhoenfilet gevuld met gerookte zalm en een basilicumsaus
- kwartel in de oven bereid met groene asperges en een saus van eekhoortjesbrood
- gekonfijt eendenpootje met artisjokragout en een sinaasappelsaus
- gebakken kalfszwezerik op een bedje van prei
- paprika gevuld met een groenteragout geserveerd met pilav rijst (vegetarisch)
- brochette van bospaddestoelen, tomaat en venkel geserveerd met een aardappelmousseline en lauwwarme pesto (vegetarisch)

hoofdgerechten

- kabeljauw met Hollandse garnalen, gegrilde tomaat en een jus van schaaldieren
- gegrilde zeebaarsfilet met tagliatelle, pomodori, rucola en kruidenolie
- doradefilet op de huid gebakken op een brandade van gerookte paling en Hollandse garnalen met een garnalenjus
- zeeduivel omwikkeld met parmaham en een witte wijnsaus met tuinkruiden (supplement € 3,00)
- gebakken heilbot met gegrilde black-tiger garnalen geserveerd met een Hollandaise saus
- brochette van black- tiger garnalen en coquilles met een romige saffraansaus
- gegrilde coquilles Saint Jacques met een puree van doperwt en een chutney van gegrilde paprika
- gegrilde scampis en mini paprika gevuld met een scampimousse geserveerd met een saffraansaus
- duo van maïskipfilet en Noorse zalmfilet met een zachte rieslingsaus en gefrituurde salie
- asperges op Brabantse wijze geserveerd met geklaarde boter (seizoen)
- speenvarkenmedaillons op een bedje van spinazie met een zachte mosterdsaus
- kalkoenfilet gevuld met aspergemonchoukaas opgerold met gerookte ham
- parelhoen omwikkeld met parmaham gevuld met een farce van bospaddestoelen geserveerd met een madeirasaus
- lamskoteletjes met ratatouille, couscous en een tomaten-rozemarijncompôte
- in kruidenkorst gebakken lamsfilet met een saus van rozemarijn
- gegrilde struisvogeltournedos met een frambozensaus
- rosé gebraden runderhaas op een bedje van gebraseerde witlof geserveerd met een sjalottenjus (supplement € 3,00)
- tournedos van ossenhaas en kalfszwezerik met shii-take en een rode portsaus (supplement € 5,00)

desserts

- oubliebakje gevuld met sorbetijs van passievrucht gearneerd met seizoensfruit en geslagen zoete room
- compôte van citrusfruit met mangomousse en mangosorbetijs
- aardbeien Romanoff (seizoen)
- gepocheerde peer met een caramelsaus en roomijs met stukjes walnoot
- lauwwarme chocoladebrownie en vanille-bourbon ijs met een mascarponecrème
- citroentaartje met gebrand eiwitschuim en een bolletje cassis sorbetijs
- grand marnierparfait met een sinaasappelsaus
- tarte tatin van appel met kaneelijs en een mascarpone-crème
- champagnetaartje met witte chocolade
- mousse van bruine en witte chocolade geserveerd met een coulis van frambozen en bramen
- met rietsuiker gebrande jonge geitenkaas geserveerd met gecarameliseerde amandelen en noten- dadelbrood

diner:

3 - gangen (soep, hoofdgerecht en dessert)	€ 23,50
3 - gangen (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 26,50
4 - gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)	€ 31,50
4 - gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 37,50
5 - gangen (voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 42,50
6 - gangen (voorgerecht, soep, tussengerecht, champagnesorbet, hoofdgerecht en dessert)	€ 47,50

walking dinner:

(op kleine bordjes geserveerd)

3 - gangen (soep, hoofdgerecht en dessert)	€ 19,00
3 - gangen (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 21,50
4 - gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert)	€ 24,50
4 - gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 29,00
5 - gangen (voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert)	€ 32,00
6 - gangen (voorgerecht, soep, tussengerecht, champagnesorbet, hoofdgerecht en dessert)	€ 37,00