



Koud/warm buffet 2026

*Ontvangst met koffie/thee of een welkomstdrankje (Prosecco ook alcoholvrij)

*Diverse drankjes onbeperkt (binnenlands gedistilleerd)

*Als “opwarmer” serveren wij een drinksoep in een wijnglas

Koude gerechten

- Carpaccio van Ossenhaas met Balsamico, Grana Padano en pijnboompitten
- Huzaarsalade met vers gesneden vleeswaren
- Kip kerrie salade
- “Groene salade” met tomaat, komkommer, paprika en dressing apart.
- Vers afgebakken stokbrood met boter en kruidenboter

Warme gerechten

- Saté van kip
- Zijde zalm op aardappelgratin uit de oven.
- Beenham met mosterdsaus; speciaal voor u aan het buffet gesneden
- Groenten uit de wok.
- Rijst
- Frites

Dessert

- Verrassing van de kok (uitgeserveerd) met o.a. ijs

Ter afsluiting koffie/thee met een heerlijke bonbon

All-inclusive € 67,50 pp (gedurende 4-5 uur)

*Prijswijziging onder voorbehoud.

Warm-Koud Buffet inspiratie

Soep:

- Tomatensoep
- Goudse Kaassoep
- Groentebouillon
- Kreeftensoep
- Mosterdsoep
- Runderbouillon
- Bospaddenstoelenbouillon
- Truffelsoep

Koude gerechten:

- Diverse smeersels voor bij het stokbrood.
- Focaccia brood.
- Bruin stokbrood.
- Oma's Rundvleessalade.
- Zalsalade met diverse soorten vis (o.a. gerookte zalm, haring, paling, Hollandse garnalen).
- Hapjesschaal met diverse soorten koude hapjes. (gevulde eieren, wraps met zalm, kip.).
- Vitello Tonnato met tonijnmayonaise en kappertjes.
- Bietencarpaccio met balsamico, grana padano en zonnebloempitjes.
- Pastasalade, diverse soorten:
 - ✓ Tonijn
 - ✓ Pesto
 - ✓ Bruschetta
 - ✓ Gegrilde groenten
- Salade van Ossenhaas met taugé, appel en sesamdressing.
- Rauwkostsalade met yoghurt dressing.
- Verse Fruitsalade.

Warme gerechten:

- Varkenshaasmedaillons in Champignon-roomsaus.
- Huisgebraden Rosbief in braadvocht met saus apart.
- Huisgebraden Kiprollade in groene peperjus.
- Gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus.
- Aardappelgratin met diverse groenten, gegratineerd met kaas
- Witlofrolletjes met ham en bechamelsaus, gegratineerd met kaas.
- Sperzieboontjes met spek en ui.
- Gebakken aardappels met rozemarijn.
- Gevulde Portobello met groenten, evt. gegratineerd met kaas.
- Aardappelkroketjes
- Vispotje met diverse groenten en vis in een kreeftensaus.
- Verschillende stoofpotjes:
 - ✓ Boeuf Bourignon
 - ✓ Kipstoofpotje
 - ✓ Boeuf Stroganoff
 - ✓ Cocq au Vin
 - ✓ Ratatouille
 - ✓ Hollands Stoofvlees
- Pasta Bolognese

Deze lijst zijn voorbeelden, wij kunnen buffetten op maat maken.