



Le Patapouf lunchbuffet 2026 vanaf 25 personen.

Lunchbuffet:

- Soep van de dag

Broodassortiment

- Een rijkelijk gevuld assortiment van diverse soorten vers afgebakken broodsoorten met o.a. pistolets, zachte broodjes en gesneden brood

Koude gerechten

- Diverse soorten zoetwaren met o.a. marmelade en hagelslag
- Diverse soorten vers gesneden hartig beleg o.a. ham, huisgebraden rosbief en huis-gegrilde kipgrillworst.
- "Goudse" belegen kaas
- Brie met honing en walnootjes.
- Salade van verse soorten sla met dressing, tomaat en komkommer apart
- Huzarensalade met bijpassend garnituur.
- Plank met gerookte zalm, uienringen en kappertjes.

Warme gerechten

- "Hollandse" rundsvleeskroketten en vegetarische kroketten
- Roerei met spek

- Inclusief koffie/thee, petitfours en diverse drankjes onbeperkt kost dit arrangement € 54,50 pp (fris, bier, wijn en binnenlands gedist.)

*Prijswijzigingen onder voorbehoud

Lunchbuffet inspiratie

Soep:

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

Brood:

- Krentenbollen
- Vers afgebakken Maïsbrood
- Suikerbrood
- Koffiebroodjes
- Waldkorn bollen
- Kaiserbroodjes (wit)
- Mini-croissants
- Chocolade broodjes

Koude gerechten:

- Zalmsalade met diverse soorten vis. (o.a. gerookte zalm, haring, paling, makreel en Hollandse Garnalen.)
- Oma's Rundvleessalade.
- Eiersalade
- Ossenhaassalade met taugé, appel en sesamdressing.
- Rauwkostsalade met yoghurt dressing.
- Verse Fruitsalade.
- Kleine yoghurtjes met muesli.

Koud beleg:

- Carpaccio met Balsamico, pijnboompitten en Grana Padano.
- Serranoham (eventueel met galiameloen).
- Kipfilet (eventueel met tuinkruiden).
- Huisgebraden Kiprollade.
- Cervelaat of Salami.
- Fricandeau.
- Gerookte paling

Warm beleg:

- Kipgrillworst (naturel / kaas-jalapeno)
- Warme beenham (vers aan het buffet gesneden) met honing-mosterdsaus
- Diverse soorten ragout met een pasteitje
 - ✓ Kippenragout
 - ✓ Kalfsragout
 - ✓ Champignonragout
- Diverse snacksoorten
 - ✓ Goulashkroket
 - ✓ Kaassoufflé
 - ✓ Satékroket
- Gehaktbal uit de jus.
- Kipsaté van kippedijen

Warme gerechten:

- Mini Quiches in diverse smaken

Dessert:

- Verassing van de chef.