



## Buffetten 2024

### Koud

*Minimum 10 personen*

### Buffet 1

#### Visshotel

terrine van Noordzeevis  
gerookte zalm, versneden, met garnituur van zeekraal  
gerookte forel op bedje van lamsoor of spinazie, mierikswortel dressing

#### Vleesshotel

Serranoham op rucola, met olijven, pijnboompit en Parmezaanse kaas  
gevogeltepastei met konfijt van vijgen en rode ui  
of wildpastei (seizoen) met garnituur  
rillite met volkoren toast

#### Garnituur

pastasalade met tomatenpesto, olijven, en geroosterde pijnboompitjes  
Quinoa of bulghursalade op zuiderse wijze  
aardappelsalade gemarineerd op Provençaalse wijze  
gemengde salade met jonge wortel, tomaat, komkommer en rammenas  
sauzen, chutneys, oliën en vinaigrettes  
zeer gevarieerde broodmand met boter, olijfolie en humus

#### Kaasshotel

Belgische brie  
Oud Brugge  
assortiment vers seizoenfruit  
aangepaste broodsoorten

#### Dessert

huisgebakken cakes: banaan, wortel, courgette, marmer ...  
Geschikt op, met versneden vers fruit, gegarneerde schalen

Prijs: 38.00 euro per persoon inclusief. 6 % BTW

*Borden en bestek + 3.00 euro, levering ..... te bespreken  
Materialen gereinigd terug bezorgen a.u.b.. Waarborg 50.00 euro.*



## Koud

*Minimum 10 personen*

### Buffet 2

#### Visschotel

kleine tomaat met Noordzeegarnalen  
terrinen van Noordzeevis  
huis gemarineerde zalm, versneden, met zee kraal  
gerookte forel op bedje van lamsoor of spinazie, mieriksworteldressing

#### Vleeschotel

Serranoham, tomaten pesto, Parmezaanse kaas en zuiderse toast  
Vitello Tonato, flinterdunne plakjes kalfsgebraad, sausje van tonijn en dragon  
gevogeltepastei met konfijt van vijgen en rode ui  
of wildpastei (seizoen)  
carpaccio, rucola, pijnboompit, balsamico, Grana Padane

#### Garnituur

pastasalade met tomatenpesto, olijven, en geroosterde pijnboompitjes  
quinoa salade op zuiderse wijze  
aardappelsalade gemarineerd op Provençaalse wijze  
seizoen salade  
gemarineerde groenten en bonensalade  
tomaten- en komkommersalade met pijpajuin  
gemengde salade met jonge wortel, knolselder, rammenas  
sauzen, chutneys, oliën en vinaigrettes  
zeer gevarieerde broodmand met boter, olijfolie en humus

#### Kaasschotel

Brie de Meaux  
Tête de Moines, Zwitserse halfharde kaas, mooi versneden  
Oud Brugge  
assortiment vers seizoensfruit  
vijgen- noten- en rozijnenbrood

#### Dessert

assortiment kleine glaasjes, verschillende smaken  
assortiment fijne gebakjes  
huisgebakken cakes: banaan, wortel, courgette, marmer ...  
Geschikt op, met vers fruit, mooi gearneerde schalen  
3,5 stuks p.p.

Prijs: 54.00 euro per persoon inclusief. 6 % BTW  
*Borden en bestek + 4.00, leveren ..... af te spreken.*  
*Materialen gereinigd terug bezorgen a.u.b.. Waarborg 50.00 euro.*  
Voor grote groepen maken wij u graag een aangepast voorstel.