



Buffetten

Herfstassortiment en prijsoverzicht 2025

1 oktober tot 1 december

Buffetten

Wat ons écht onderscheidt, is dat jij bij ons zelf bepaalt hoe jouw buffet eruitziet.
Van klassiek tot culinair: jij kiest precies wat bij jouw gelegenheid past.

Geen standaardformules, maar maatwerk tot in detail.

Ook luxe aanvullingen zoals amuses of verse oesters zijn mogelijk.
Om je op weg te helpen, hebben we verschillende arrangementen samengesteld.

Sommige producten zijn kostbaarder – deze zijn dan ook duidelijk voorzien van een
meerprijs. Zo weet je altijd waar je aan toe bent.

Onze buffetten zijn beschikbaar vanaf 15 personen en worden altijd bij jou bezorgd.
Bezorgkosten zijn afhankelijk van de locatie.

Indien gewenst kan er ook personeel worden bijgeboekt om alles professioneel te
begeleiden.

Dieetwensen of allergieën? Laat het ons vooraf weten – wij zorgen voor een passend
alternatief.

Arregementen

Bij elk arrangement wordt er ook stokbrood met smeersels geserveerd.

Basis v.a. €17,95 pp

- 2 vlees, vis of vegetarisch gerechten
- 2 salades/ groente gerechten
- 2 aardappel, rijst of pasta gerechten
- Stokbrood met smeersels

Optioneel: 2 soorten soep + €1,95 pp

Optioneel: 2 soorten voorgerechten + €1,95 pp

Optioneel: 2 soorten nagerechten + €2,95 pp

Plus v.a. €20,95 pp

- 3 vlees, vis of vegetarisch gerechten
- 3 salades/ groente gerechten
- 3 aardappel, rijst of pasta gerechten
- Stokbrood met smeersels

Optioneel: 2 soorten soep + €1,95 pp

Optioneel: 2 soorten voorgerechten + €1,95 pp

Optioneel: 2 soorten nagerechten + €2,95 pp

Premium v.a. €23,95 pp

- 5 vlees, vis of vegetarisch gerechten
- 3 salades/ groente gerechten
- 3 aardappel, rijst of pasta gerechten
- Stokbrood met smeersels

Optioneel: 2 soorten soep + €1,95 pp

Optioneel: 2 soorten voorgerechten + €1,95 pp

Optioneel: 2 soorten nagerechten + €2,95 pp

Buffetten

vanaf 15 personen

Voorgerechten

- Rundercarpaccio met truffeldressing
- Bruschetta met pompoen purree, feta en walnoten. 
- Zalm gravad lax + €1,-
- Bietencarpaccio met feta 
- Trio van vis (zalm, paling en garnalen) + €1,-
- Sushi + €1,-
- Hamplank, met diverse ham
- Vitello tonato +€1,-

Soepen

- Uiensoep
- Groentensoep 
- Tomatensoep 
- Truffelsoep 
- Pompoensoep 

Vleesgerechten

- Huisgemaakte kipsaté met kroepoek en brood
- Sticky Jack Daniel's Honey Ribs
- Varkenshaasmedaillon met champignonroomsaus
- Runderstoof met herfstbier
- Sukade met rode port cranberry saus
- Kipdij in romige paddenstoelensaus

Visgerechten

- Gebakken zalm met hollandaise saus +€1,50
- Gebakken kabeljauw met beurre blanc +€1,50
- Gamba's in knoflook + €1,50
- Zeebaarsfilet met tomaatjes en witte wijn saus + €1,50

Vegetarische hoofdgerechten

- Pompoen quiche 🌿
- Herfststoof met linzen en paddestoelen 🌿
- Groente wellington + €1 🌿

Rijstgerechten

- Nasi
- Witte rijst 🌿
- Gele rijst 🌿
- Kruidige herfstpilav met geroosterde pompoen 🌿

Pasta's en risotto's

- Penne Gekarameliseerde ui
- Aglio e olio 🌿
- Bolognese
- Lasagne + €1,50
- Groenten lasagne 🌿
- Ravioli met truffel en bospaddenstoelen 🌿
- Truffelrisotto 🌿
- Risotto met gegrilde pompoen 🌿

Salades

- Pasta salade 🌿
- Aardappelsalade
- Huzarensalade
- Gemengde salade 🌿
- Appel-walnootsalade 🌿
- Linzensalade met biet & geitenkaas 🌿
- Parelcouscoussalade met kastanjechampignons 🌿
- Herfstsalade met geroosterde pompoen & feta 🌿

Aardappelgerechten 🌿

- Gebakken aardappels
- Aardappelgratin
- Roseval aardappels
- Aardappelpuree

Groentegerechten

- Gegrilde seizoensgroenten 
- Witlof met ham en kaas
- Haricots verts met spek
- Pompoen uit de oven met honing en tijm 
- Gegrilde groene asperges +€1 
- Spinazie á la creme 

Desserts

- Chocolademousse wit of puur
- Tiramisu + €1
- Panna cotta met amaretto-stoofpeer
- Crumble met kaneelmousse en appelcompote
- Cheesecake met karamel en stoofpeer +€1
- Slagroomsoesjes
- Vers fruit salade

Afsluiten met heerlijke huisgemaakte taart?

Geen probleem, dit regelen wij graag op aanvraag.

Een smakvolle afsluiting van uw bezoek, helemaal naar wens.

Kindermenu

Ook voor kinderen bieden wij passende opties.

Kies bijvoorbeeld voor een apart kinderbuffet, of een losse kindermaaltijd zoals een frikandel of kroket met friet en appelmoes.

Ideaal voor als er één of enkele kinderen aanwezig zijn!