

## BUFFETTEN EN SALADES

**Italiaans buffet** vanaf 20 personen €22,95 per persoon

Antipasti schaal met diverse gesneden vleeswaren en olijven  
Plateau met diverse broodjes, kazen, tapenades en fruit  
Melanzane alla Parmigiana, aubergine/tomatenschotel uit de oven  
Insalata mista  
Insalata Caprese met buffelmozzarella  
Lasagne alla Bolognese  
Pasta frutti di mare met witte wijn en zeevruchten  
Aardappelsalade Genovese met pesto en broccoli  
Salade van zoete erwtes, pecorino, peer, pijnboompitjes en rucola  
Panna cotta met fruit van het seizoen

**Spaans buffet** vanaf 20 personen €22,95 per persoon

Schaal met Serrano ham en meloen  
Tortilla van gecaramelliseerde rode ui  
Ensaladilla Russa, aardappelsalade met o.a. tonijn  
Knapperige broodjes met aioli  
Paëlla met kip  
Gemarineerde sperzieboontjes  
Gamba's al ajillo  
Warme kikkererwtensalade met chorizo en gerookte paprikapoeder  
Albondigas, gehaktballetjes in tomatensaus  
Creme Catalana en rood fruit

**Aziatisch buffet** vanaf 20 personen €22,95 per persoon

Pekingse salade: gevulde slablaadjes met gekruide eendenborstfiletreepjes  
Indische maiskoekjes  
Tonijntataki met Japanse sesamsoja dressing  
Gado gado: Indische salade met notensaus  
Thaise groene curry met kip en tofu  
Bami goreng  
Nasi goreng  
Sate van kippendij en pindasaus  
Malaysian beef curry  
Pittige boontjes  
Cheesecake van witte chocola met gemarineerde ananas

**Hollandse boeren buffet vanaf 20 personen €24,95 per persoon**

Hollandse kaasplateau met druiven en roggerondjes  
Diverse soorten boerenbrood met kruidenboter en roomboter  
Visplateau met gerookte zalm, forel en haring met ui  
Boerenbeenham met honing-mosterd saus  
Gegratineerde witlofschotel met boerenkaas  
Oma's runderstoof met ui en champignons  
Aardappelgratin  
Hollandse rauwkostsalade  
Kipsaté in een Indische pindasaus  
Rundvleessalade met gevulde eitjes  
Boerensalade met pasta, kropsla, tomaatjes, hazelnoten en jonge boerenkaas  
Cheesecake met rood fruit

**Koud en warm buffet vanaf 20 personen €26,95 per persoon**

Soep van de dag (in overleg)  
Plateau met diverse broodjes, kazen, tapenades en fruit  
Antipasti schaal met divers gesneden vleeswaren en olijven  
Visplateau met o.a. Gerookte zalm, haring, Hollandse garnalen  
Rijkgevulde huzarensalade met garnituur zoals gevulde eitjes  
Frisse komkommersalade met munt en rode ui  
Insalata Caprese met buffelmozzarella  
Sate van kippendij en pindasaus  
Nasi goreng  
Ratatouille van gegrilde groente  
Kalfs spareribs, zacht gegaard met een knoflookdip  
Warme beenham in mosterd honingsaus  
Aardappelgratin  
Panna cotta met rood fruit

**Stamppotten vanaf 20 personen €18,50 per persoon**

Boerenkool stamp  
Zuurkool stamp  
Hutspot  
Runderballetjes in jus  
Zacht gegaard rundvlees in jus de veau  
Ambachtelijke rookworsten  
Picalily, mosterd en tafelzuur  
Uitgebakken spekjes  
Vers fruit en hangop

**Buddha buffet** vanaf 20 personen €22,95 per persoon

Soep van geroosterde knoldelderij met een vleugje truffel  
 Quinoa salade met geroosterde pompoen, broccoli, rode kool en gemarineerde kip  
 Creme van Limabonen met muhamarra, crackertjes en nacho's  
 Salade met linzen, babyspinazie, geroosterde kikkererwten, komkommerzuur en tempéh  
 Gratin van zoete aardappel met Gruyère en Parmezaan  
 Langzaam gegaarde kippendijfilets in rozemarijn en tijm  
 Pilav met saffraan, noten, cranberries en gecarameliseerde ui  
 Nasu dengaku, Japans geroosterde aubergine met sesam en miso  
 Indische maisburgertjes

**Lunch** vanaf 15 personen €16,95 per persoon

Vers gemaakte soep van de dag (altijd in overleg)  
 Bietentzaziki, creme van limabonen en muhamarra met crackertjes en flat bread  
 Wraps gevuld met zalm, ricotta, avocado en salade  
 Sandwiches met truffeleisalade  
 Broodjes en minibolletjes divers belegd  
 Verse fruitsalade

**Ontbijtbuffet** vanaf 15 personen €16,95 per persoon

Verse jus d'orange  
 Zacht gekookte eitjes  
 Belegde zuurdesemboterhammen van Elsenburg en Sebastiani  
 Roomboter croissant van Elsenburg en Sebastiani  
 Marmelade of jam  
 Natuuryoghurt met honing en huisgemaakte granola

**Vergaderbuffet** vanaf 15 personen €17,95 per persoon

Altijd een soepje, een warme maaltijd en een frisse salade  
 Bijvoorbeeld: Indiase pompoensoep, nasi, kippendijsate en een salade van atjar of  
 een Italiaanse groentesoep, lasagne Bolognaise en een rucolasalade met Parmezaan en  
 pijnboompitjes of een soep van geroosterde knolselderij, ovenschotel met vis en doperwtjes  
 met een frisse komkommersalade

**Extra's als aanvulling op een buffet** prijs per persoon

Scrambled eggs, bacon en geroosterde tomaatjes	€ 2,95
Carpaccio van Dutch Angus	€ 6,50
Brood en aioli	€ 2,75
Kaasplateau	€ 6,95
Soep van de dag	€ 3,75
Visplateau met o.a. gerookte zalm, haring, Hollandse garnalen	€ 14,50
Tafelgarnituur met gebrande notenmix en olijfsjes	€ 1,75



**Salades** vanaf 15 personen €16,95 per persoon

Ceasar salad met gegrilde kip of zalm

Bulgursalade met o.a. rode ui, peterselie, feta, ingelegde citroen en granaatappel

Gado gado met o.a. tauge, spitskool en sticky tempeh, notensaus

**Borrelgarnituur** vanaf 15 personen €2,75 per persoon

Antipastischaal met divers gesneden vleeswaren, druiven en olijven

Spiesjesplank, ca 70 stuks, met o.a. tomaat-mozzarella, dadelrolletje met bacon, gambaatje

Schaal met belegde canapées (2 hapjes p.p.)

Schaal met diverse luxe hapjes, zoals gevulde eitjes en crostini's (2 hapjes p.p.)

Schaal crudité met aioli en tuinkruidendip, divers gesneden rauwkost

Bietenhummus, tzaziki, crackertjes en flat bread

Hollandse borrelschaal met o.a.roggerondje haring, gevuld eitje (2 hapjes p.p.)

JEFF'S borrelplateau met luxe nootjes, kaasblokjes, droge worst, crudité en aioli

**Algemene voorwaarden**

**Inclusief :**

BTW, gebruik van presentatieschalen, opschepbestek, bezorgen, klaarzetten, ophalen en schoonmaak.

**Exclusief :**

servies, bestek, glaswerk, en tafelkleden voor op het buffet.

Wij plaatsen explicatiekaartjes bij de gerechten. Het juiste aantal personen kunt u tot 2 dagen van te voren wijzigen.

Bij minder dan het minimum aantal personen geldt + € 1,- per persoon dat minder is extra.

Annuleren kan kosteloos tot 3 dagen van te voren, 1 tot 2 dagen van te voren brengen wij alleen de inkoop en arbeidskosten in rekening, op de dag zelf het gehele bedrag.

Voor materialen die zijn gebroken, zoekgeraakt of anderszins niet retour komen in ons magazijn, brengen wij u de vervangingswaarde van de verloren gegane materialen in rekening. Voor eventuele verdere vragen of wensen ( diëten, allergieën) kunt u ons uiteraard altijd bellen of mailen.