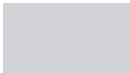
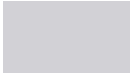


Bestellijst

## **BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN**

**U kunt onze buffetten bestellen vanaf 15 personen, onze salades en schalen kunt u bestellen vanaf 4 personen.**

<b>ITALIAANS BUFFET BASIC</b>	<b>€ 16,50 per persoon</b>	<b>Aantal personen</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasagne bolognese volgens klassiek Italiaans recept</li><li>• Penne pasta met een saus van pesto en stukjes kip</li><li>• Salade caprese met buffelmozzarella en pomodori tomaat</li><li>• Koude pastasalade met verse groenten en Italiaanse kruiden</li></ul>		 vanaf 15 pers.
<b>ITALIAANS BUFFET LUXE</b>	<b>€ 25,50 per persoon</b>	<b>Aantal personen</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carpaccio: dingesneden ossenhaas ingerold met Zaanse mosterd en verse pesto, geserveerd met Parmezaan, truffelmayonaise, pijnboompitjes en rucola</li><li>• Vitello tonato: zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijnsaus</li><li>• Huisgerookte zalm met citroen, bieslook, kappertjes en olijfolie</li><li>• Kaasplateau met ambachtelijke Italiaanse kaassoorten, geserveerd met een vijgencompote</li><li>• Luxe vleesschaal met ambachtelijke Italiaanse vleeswaren zoals 12 maanden gerijpte parmaham, Coppa di Parma, mortadella, Spinata Romana, venkelsalami en truffelworst</li><li>• Salade caprese: plakjes pomodori tomaat met buffelmozzarella, pesto-olie en rucola</li><li>• Italiaanse pastasalade met kipfilet en verse kruiden, aangemaakt met een lichte kerriemayonaise</li><li>• Gegrilde Italiaanse groenten uit het seizoen met tijm, rozemarijn en verse knoflook</li><li>• Lasagne bolognese volgens klassiek Italiaans recept</li><li>• Italiaanse gehaktballetjes in een zachte saus van tomaat, verse kruiden en knoflook</li><li>• Penne pasta met een romige saus van bospaddenstoelen en een vleugje truffel</li><li>• Diverse soorten gevulde Italiaanse broden, tapenade en gezouten roomboter</li></ul>		 vanaf 15 pers.

Bestellijst

## BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN

SPAANS BUFFET	€ 25,50 per persoon	Aantal personen
<ul style="list-style-type: none"><li>• Diverse soorten Spaanse kaassoorten, geserveerd met een vijgencompote</li><li>• Diverse soorten ambachtelijke Spaanse vleeswaren</li><li>• Gemarineerde ansjovis</li><li>• Gemarineerde inktvissalade</li><li>• Gemarineerde artisjokken</li><li>• Pittige Spaanse cervelaatworst</li><li>• Knoflookolijven</li><li>• Tomaten- / komkommersalade</li><li>• Aioli: Spaanse knoflookmayonaise</li><li>• Diverse soorten broden</li><li>• Gehaktballetjes in een zachte tomatensaus</li><li>• Gegrilde kipvleugeltjes met tijm, rozemarijn en knoflook</li><li>• Gamba's gewokt in knoflook, Spaanse peper en saffraan</li><li>• Gebakken grotchampignons</li><li>• Klassieke Spaanse aardappelomelet</li><li>• Patatas bravas</li><li>• Paëlla volgens klassiek Spaans recept</li></ul>		 vanaf 15 pers.

FRANS BUFFET	€ 23,50 per persoon	Aantal personen
<ul style="list-style-type: none"><li>• Diverse soorten Franse paté met vossenbessen</li><li>• Klassieke salade niçoise</li><li>• Huisgerookte zalm met citroen, rode uitjes, kappertjes en verse bieslook</li><li>• Frisse waldorfsalade</li><li>• Pain de campagne: Frans zuurdesembrood met gezouten boter en fleur de sel</li><li>• Coq au vin volgens klassiek Frans recept</li><li>• Boeuf Bourguignon: stoofvlees in rode wijnsaus</li><li>• Blanquette de veau: kalfsragout met bospaddenstoelen, geserveerd met ragoutbakjes uit eigen bakkerij</li><li>• Quiche lorraine met spekjes, verse groenten en gegratineerd met kaas</li><li>• Pommes gratin: aardappelgratin</li><li>• Ratatouille: Franse groentemix met verse kruiden en tomaat</li></ul>		 vanaf 15 pers.

Bestellijst

## **BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN**

### **LUXE HOLLANDS BUFFET**

€ 23,50 per persoon excl. luxe visschaal  
€ 26,50 per persoon incl. luxe visschaal

Aantal personen

- Salade van Opperdoes aardappelen, augurk, zilveruitjes, kappertjes, bieslook en huisgemaakt mayonaise
- Gerookte zalm met groene kruiden, radijs, kappertjes en citroen
- Carpaccio van Fries rund, ingerold met Zaanse mosterd en verse pesto met kruidensla, Reypenaar VSOP en walnoot, geserveerd met een grove mosterdmayonaise
- Flinterdun gesneden gerookte eendenborst met een compote van veenbessen
- Kaasplateau met ambachtelijke Hollandse kaassoorten
- Zuurdesembrood en gezouten roomboter
- Mootjes op de huidgebakken zalmfilet op Hollandse spinazie en een zachte witte wijnsaus met Hollandse garnaltjes en verse kruiden
- Hollands stoofvlees volgens grootmoeders recept
- Romige kruidenrijst
- Plakjes in room gegaarde aardappel met rozemarijn en knoflook, gegratineerd met oude boerenkaas
- Drieluik van verse groenten uit het seizoen
- Optioneel: Luxe Hollandse visschaal met diverse gerookte- en gemarineerde vissoorten



vanaf  
15 pers.

### **HOLLANDS STAMPOTTEN BUFFET**

€ 18,50 per persoon

Aantal personen

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot
- Verse rookworst van slagerij Blom
- Mini gehaktballetjes in de kalfsjus
- Ouderwets stoofvlees volgens oud Hollands recept
- Op lage temperatuur gegaarde speklapjes geserveerd in de boterjus
- Uitgebakken spekjes
- Piccalilly, zilveruitjes, augurk en grove mosterd

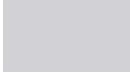


vanaf  
15 pers.

Bestellijst

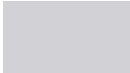
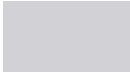
## BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN

THAIS BUFFET	€ 19,50 per persoon	Aantal personen
<ul style="list-style-type: none"><li>• Keng Kiou Waan Koeng: grote garnalen in groene curry met Thaise basilicum, pepers en kousenband</li><li>• Plaa priou waan: diverse soorten vis in een zachte currysaus van verse kruiden en citroengras</li><li>• Nau Pad Ped: biefstuk in rode kokosmelk, currysaus met bamboe en paprika</li><li>• Kai Nam Man Hoi: kipfilet in oestersaus met broccoli, bloemkool en champignons</li><li>• Pad Pak Ruom Mid: verse groenteschotel met tahoe en cashewnoten</li><li>• Pad Thai: noedels</li><li>• Kou Niaw: witte rijst</li><li>• Diverse soorten Thaise rauwkostsalades</li></ul>		 vanaf 15 pers.

AZIATISCH BUFFET	€ 19,50 per persoon	Aantal personen
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajam saté: stukjes gemarineerde kipsaté in oriëntaalse pindasaus</li><li>• Babi pangang: krokant gemarineerd buikspek met een zoete chilisaus</li><li>• Daging roedjak: gestoofd rundvlees in een pittige lomboksaus</li><li>• Perkedel daging: Indische gehaktballetjes</li><li>• Telor kuning: hardgekookte eieren in een pikante kerriesaus</li><li>• Ajam besengeh: kippendijfilet in een milde kokosmelksaus</li><li>• Udang mentega: gamba's in een kruidige botersojasaus</li><li>• Sajoer boontjes: snijboontjes in een milde kokossaus</li><li>• Gadogado: geblancheerde verse groenten</li><li>• Nasi putih en witte rijst</li><li>• Atjar tjampoer: ingemaakte zoetzure groenten</li><li>• Seroendeng: drooggebakken kokos met pinda's</li><li>• Kroepoek: garnalen kroepoek</li></ul>		 vanaf 15 pers.

Bestellijst

## BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN

TRENDY BUFFET	€ 19,50 per persoon	Aantal personen
<ul style="list-style-type: none"><li>• La ratta aardappelsalade met crème fraîche, bosui, sjalotten, gerookte spekjes en verse tuinkruiden</li><li>• Salade van penne rigate met rucola, olijven, pikante salami, artisjokken, half gedroogde tomaatjes en verse knoflook</li><li>• Luxe vleesschaal met diverse soorten ambachtelijke vleeswaren</li><li>• Verse groentesalade, aangemaakt met een dressing van groene kruiden</li><li>• Barnevelder ribstuk, gezouten en gekruid, krokant gebakken en vervolgens op lage temperatuur gegaard. Geserveerd met bospaddenstoelen van het seizoen en een eigen jus verrijkt met honing, dragon en tomaat</li><li>• Beenham in dunne plakjes gesneden, geserveerd met een romige saus van grove mosterd</li><li>• Huisgemaakte lasagne caprese met gemarineerde courgette, pomodori tomaat, basilicumpesto en buffelmozzarella</li><li>• Roseval aardappels uit de oven met tijm, rozemarijn, knoflook en grof zeezout</li><li>• Wilde rijst met witte rijst, verse doperwten en groene kruiden</li><li>• Drieluik van verse groenten uit het seizoen</li></ul>		 vanaf 15 pers.
STREET FOOD BUFFET	€ 22,50 per persoon	Aantal personen
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mini gehaktballetjes in een pittige tomatensaus</li><li>• Gemarineerde kippenpootjes Cajun-style</li><li>• Gemarineerde spareribs van de houtskoolgrill</li><li>• Zalm in bananenblad met rode curry en koriander</li><li>• Vers gewokte groenten met knoflook, ui en een oosterse saus</li><li>• Penne pasta met een huisgemaakte bolognesesaus en Parmezaan</li><li>• Noedels met kip en gamba's</li><li>• La ratta aardappelsalade met uitgebakken spekjes, augurk, zilveruitjes, crème fraîche en bieslook</li><li>• Caesar salade met ansjovis en gegrilde kip</li><li>• Diverse rauwkostsalades</li></ul>		 vanaf 15 pers.

Bestellijst

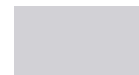
## **BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN**

### **WINTERS BUFFET**

€ 22,50 per persoon

Aantal personen

- Oud Hollandse erwtensoep met roggebrood en spek
- Oud Hollands stoofvlees volgens klassiek Hollands recept
- Hollandse jachtschotel van kip
- Rookworst van slagerij Blom
- Mini gehaktballetjes in de jus
- Gepekeld casselerrib zonder been, licht gerookt met kalfsjus
- Zuurkool stampot
- Rode kool met appeltjes en kaneel
- Witlof met ham en kaas
- Stoofpeertjes
- Romige aardappelpuree
- Krielaardappels met uitjes en spekjes
- Piccalilly, zilveruitjes en augurk



vanaf  
15 pers.

### **ANDERE SUGGESTIES**

In overleg kunnen wij ook andere buffetten voor u verzorgen:

- Asperge buffet
- Trendy grill buffet
- Hollands wild buffet
- Biologisch buffet
- American tex mex buffet
- Thema & landen buffet
- Visbuffet met een plateau fruits de mer

Bestellijst

## BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN

<b>OVERWERK- EN VERGADERBUFFET</b>	€ 17,50 per persoon	Aantal personen
Dit is een wekelijks wisselend warm- en koud buffet	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>GRAND DESSERT BUFFET</b>	€ 9,50 per persoon	Aantal personen
Grand dessert Mercuur's met de bekende dessert taartjes van Joey Mercuur, mini desserts en nog veel meer specialiteiten	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>NIÇOISE BUFFET</b>	€ 17,50 per persoon	Aantal personen
Verse groenten met krokant gebakken tonijn, ansjovis en verse kruiden, aangemaakt met olijfolie en witte balsamico	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>ITALIAANSE PASTASALADE</b>	€ 9,50 per persoon	Aantal personen
Verse pasta met geurende kruiden en groenten, aangemaakt met een dressing van balsamico azijn	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>HUZARENSALADE</b>	€ 10,50 per persoon	Aantal personen
Huzarensalade volgens authentiek recept	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>ZALMSALADE</b>	€ 14,50 per persoon	Aantal personen
Aardappelblokjes met verse zalm en kruiden, aangemaakt met een huisgemaakte mayonaise	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>ROSEVAL AARDAPPELSALADE</b>	€ 11,50 per persoon	Aantal personen
Roseval aardappels uit de oven met knoflook, tijm en rozemarijn, uitgebakken spekjes, verse kruiden en truffelmayonaise	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.

Bestellijst

## BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN

<b>AUTHENTIEKE KIPSALADE</b>	€ 8,50 per persoon	Aantal personen
Salade van maïskip op grootmoeders wijze aangemaakt met een pittige kerriemayonaise	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>SALADE CAPRESE</b>	€ 8,50 per persoon	Aantal personen
Buffelmozzarella met verse pesto rucola verse tomaat en sud en sol tomaatjes	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>HOLLANDSE AARDAPPELSALADE</b>	€ 9,50 per persoon	Aantal personen
Salade van Opperdoes aardappelen met kaantjes, augurk en uitjes, aangemaakt met huisgemaakte mayonaise en verse kruiden	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>VISSCHAAL</b>	€ 13,50 per persoon	Aantal personen
Luxe visschaal opgemaakt met schaal- en schelpdieren, diverse gerookte en gemarineerde vissoorten	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>VLEESSCHAAL</b>	€ 7,95 per persoon	Aantal personen
Luxe vleesschaal met Italiaanse en Spaanse vleeswaren	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>TAPASSCHAAL</b>	€ 8,95 per persoon	Aantal personen
Tapasschaal opgemaakt met gegrilde artisjok, gegrilde champignons, gedroogde tomaatjes, zoet-pikante Peppadew pepers, gevulde dadels en diverse soorten Spaanse kazen en -vleeswaren.	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.
<b>KAASPLATEAU</b>	€ 6,50 per persoon	Aantal personen
Kaasplateau met diverse soorten ambachtelijke Franse en Italiaanse kaassoorten, geserveerd met een vijgencompote en crackers	<input type="text"/>	vanaf 4 pers.



Bestellijst

## **BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN**

### **VITELLO TONATO**

€ 6,50 per persoon

Aantal personen

Vitello tonato: zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijnsaus

vanaf  
8 pers.

### **CARPACCIO**

€ 6,50 per persoon

Aantal personen

Carpaccio van ossenhaas met rucola, verse pesto, olijfolie, pijnboompitjes en Parmezaan

vanaf  
8 pers.

### **ZALMSCHAAL**

Prijs op aanvraag vanaf 8 personen

Noorse zalm, gekookt in visbouillon, opgemaakt met diverse gerookte vissoorten en geserveerd met koude sauzen