



Buffetten:

Voor de meeste buffetten geldt een minimumaantal van 15 à 20 personen. Informeer naar de mogelijkheden voor een kleiner aantal personen.

Winterse hap: €11,50 per persoon:

"Oma's Stoofvlees"; Hongaarse goulash; aardappelpuree; witte rijst; rode kool met appeltjes.

Stamppot-buffet Luxe €17,50 per persoon:

Stamppot andijvie met spekjes, hutspot met rundvlees of boerenkoolstamppot met rookworst; aardappelpuree met zuurkool; gehaktballen in jus; varkenssaucijsjes.

Oosters-buffet: €13,50 per persoon (warm):

Saté in satésaus; babi pangang; kipdelen in zoetzure saus met vruchten; Chinese gehaktballetjes in saus; nasi Goreng; Atjar Tjamper; kroepoek.



Amerikaans-buffet €15,50 per persoon

koud

smoked salmon (gerookte zalm); potato salad (heerlijke frisse aardappelsalade); vegetables (diverse rauwkost met o.a. tomaat en koolsalade); garlic butter and sauce (kruidenboter en diverse sausjes) en stokbrood.

warm

American spareribs (heerlijk gekruide spareribs); Kentucky chicken wings (gebraden kippenpootjes); porkchop Lucky Luke (gemarineerde karbonade); Buffalo Bill's Potatoes (licht gekruide krieltjes met bacon crumbs).

Mediterraans-buffet €16,50 per persoon

koud

salade Rhodos met tomaat, komkommer, feta, Parmezaanse kaas; pastasalade di Roma; salade Valencia met tomaat, ui, tonijn; salami, parmaham feta, olijven; ciabatta, stokbrood met kruidenboter.

warm

Frango Lisboa (gemarineerde kippenboutjes in kerriesaus); lasagne bolognese (lasagne bladen met gehakt en bechamelsaus); fusilli (heerlijk rijk gevulde pasta); albondigas (Spaanse gehaktballetjes in saus).

Vlees-buffet Luxe €15,00 per persoon

koud

Heerlijke rundvlees salade; zachte kipsalade met ananas; boerenachterham; Ardenner ham met meloenpartjes; malse gebraden varkensfricandeau; gevulde eieren; bourgondische paté; gebraden runderrosbief in honing- mosterdsaus; wit/meergranen stokbrood, roomboter en kruidenboter.

warm

Gebraden kipdrumsticks; boerenbeenham en malse kipsaté in satésaus.

Vis-buffet Luxe €18,50 per persoon (koud):

Heerlijke lichtgrove zalmsalade; tonijnsalade met tomaat; verse Hollandse garnalen; krabsalade; gerookte zalm; gevulde eieren; haring met uitjes; gevulde tomaatjes; pepermakreelfilet; kibbeling in zachte cocktailsaus; wit/meergranen stokbrood, roomboter en kruidenboter.



Bourgondisch Buffet €17,50 per persoon

koud

Heerlijke aardappelsalade; goed gevulde rundvleessalade; rauwe ham; knabbelspek; gerookte zalm; droge worstsoorten; kaasblokjes; stukken gerookte paling; pastasalade; diverse soorten rauwkost; haring met verse uitjes; breekbroden, boerenboter, verse kruidenboter, verschillende sauzen en dressings.

warm

Gemarineerde spareribs; gebraden kipdelen; gebraden beenham; Vlaamse stoverij met krieltjes.

Buffet Populair €17,00 per persoon

koud

Rundvlees salade; zalmzalade; boerenham/asperges; Hollandse garnalen; rauwe ham/meloen; gerookte zalm; haring met uitjes; paté; gevulde tomaatjes; cocktailsaus; wit/meergranen stokbrood met kruidenboter.

warm

Gebraden kipdrumsticks; gehaktballetjes in saus.

Buffet Populair kan eventueel ook nog aangevuld worden met kipsaté en/of warme beenham (€ 1,50 p.p. extra)

Grand Buffet € 26,50 p.p.: Luxe Koud/Warm Buffet met Grandioos Dessert Buffet

koud

Lichtgrove zalmzalade; heerlijke rundvleessalade; Hollandse garnalen met romige cocktailsaus; kipsalade met verse ananas; vers gebraden rosbeef; rauwe ham met meloen; gevulde tomaatjes met verse garnalen; gemarineerde zalmfilet; vers krabvlees met saus; pittige brokkelkaas; roombrie; rauwkostsalades; wit/meergranen stokbrood, roomboter en verse kruidenboter

Warm:

Gebraden beenham met rode wijnsaus; varkensfricandeau in champignonroomsaus; mini krieltjes met spekjes en malse kipsaté blokjes.

Grand Dessert:

Diverse nagerechten met o.a. bavarois, soesjes, gebak, vers fruit, ...én ijstaart.

* Andere buffetten zijn bespreekbaar.

Alle bedragen zijn excl. BTW

Leon Donker Catering & Freelance kok(s)

