

De Buitenhorst dinermogelijkheden 2019

Algemeen

- Alle maaltijden worden vers bereid in onze eigen keuken.
- Minimale groepsgrootte 14 personen.

- De maaltijden worden aangeboden in buffetvorm in uw accommodatie. U zorgt zelf voor het klaarzetten van het serviesgoed en de afwas.
- Wij kunnen u ook alle werk uit handen nemen: wij brengen het serviesgoed mee en halen alles weer op na het eten. U hoeft dan niet zelf op te ruimen en af te wassen. Kosten voor deze service: € 2,50 per persoon.

Heeft iemand van uw gezelschap een voedselallergie: laat ons dit tijdig weten zodat we hier rekening mee kunnen houden.

Mocht u nog andere wensen hebben, neemt u dan gerust contact met ons op.

Warme voorgerechten - € 4,50 per persoon

Keuze uit 1 voorgerecht (zelfde voor het hele gezelschap)

- Toscaanse tomatensoep
- Boerengroentensoep, dus goed gevuld
- Lichtgebonden champignonsoep met prei
- Franse uiensoep gegratineerd met kaas
- Courgettesoep
- Bloemkool/Broccolisoepe
- Aspergesoep (alleen in het aspergeseizoen)

Met stokbrood en kruidenboter

Koude voorgerechten – meerprijs t.o.v. warme voorgerechten

Keuze uit 1 voorgerecht (zelfde voor het hele gezelschap)

- Cocktail van malse Maashorster kip met mango, ananas en een milde kerriesaus € 2,50 p.p.
- Cocktail van verse gepocheerde zalm met een romige cocktailsaus € 2,50 p.p.
- Carpaccio van runderbiefstuk met balsamico, pijnboompitten en Parmezaanse kaas € 3,50 p.p.
- Salade van gemarineerde kip, spekjes, zaden en frambozendressing € 3,50 p.p.
- Salade met scampi's gemarineerd in een knoflook/chili marinade € 3,50
- Griekse salade met tomaat, komkommer, rode ui, olijven en feta (vegetarisch) € 1,50 p.p.

Met stokbrood en kruidenboter

De Buitenhorst buffet 1 - € 13,50 per persoon

Hoofdgerechten (keuze uit 2 gerechten bij groepen kleiner dan 25 personen):

- Satévlees in satésaus
- Kip pilav
- Gesneden varkenshaas met champignon-roomsaus
- Boerenschnitzel geserveerd met champignon, uien en spekjes

De hoofdgerechten serveren wij met bijpassend aardappel, rijst of pastagarnituur.
1 soort warme groenten van het seizoen.

De Buitenhorst buffet 2 - € 17,75 per persoon

Hoofdgerechten (keuze uit 2 gerechten bij groepen kleiner dan 25 personen):

- Varkenshaas medaillons in spek gerold en geserveerd met een romige bieslooksaus
- Runderstoofpotje, zacht gegaard met een uien-champignonsaus
- Bourgondische filet: smaakvol gekruide varkensfilet, in plakjes gesneden en geserveerd in bourgondische saus
- Kipschotel van malse kipfilet uit de regio in een mild pikante saus met ui, champignons en paprika
- Tilapiafilet op wok groenten met een kruiden-roomsaus
- Zalm op een bedje van tagliatelle, mozzarella
- Pangarol gevuld met zalm in een dille roomsaus

De hoofdgerechten serveren wij met bijpassend aardappel, rijst of pastagarnituur.
Er zit altijd 1 soort warme groenten van het seizoen bij en gemengde rauwkostsalade.

Vegetarische gerechten - € 14,25 per persoon

- Rijstgerecht met gewokte groentenmix, vegetarische kroket, groenteburger en tomatensaus
- Ovengerecht met aardappels, groenten, kaas en noten, gegratineerd
- Vegetarische lasagna met verschillende broodsoorten tapanade en een salade

Kindergerechten - € 6,00 per persoon

- Spaghetti bolognese
- Pannenkoek met poedersuiker en stroop
- Friet met appelmoes en mayonaise, en keuzesnack :
Frikandel
Kroket
Kipnuggets
- Kipfiletje met ananas

Italiaans buffet - € 14,75 per persoon

- Diverse pastasoorten geserveerd met:
Bolognese saus
Carbonara saus
- Lasagne
- Gemengde Italiaanse salade
- Diverse broodsoorten
- Tapanade en kruidenboter
- Geraspte kaas

Nagerechten - € 4,50 per persoon

- Verse fruitsalade met ijs en slagroom
- Warme kersen met ijs en slagroom
- Monchou dessert in glas
- Tiramisu dessert uit in glas
- Chocolademousse in glas
- Bavarois trio bestaande uit de smaken: aardbeien, chocolade en witte chocolade
- Dessertbuffet met diverse luxe bavarois en ijssoorten, feestelijk opgemaakt.
Meerprijs € 4,00 per persoon.
- Proeverij van verschillende dessertjes
Meerprijs € 3,00 per persoon.