

Dinerbuffetts

Eintopfgerichte in Buffetform: € 16,50 p. P.
Boeuf Bourguignonne
Coq au vin
Nudeln mit Gemüse, Hühnchen und Saté-Sauce
Kartoffeleintopf mit Endivien, Sauerkraut oder Möhren und Zwiebeln mit Speckstückchen und Rauchwurst
Gratin aus Kartoffeln, Broccoli, Paprika, Zucchini mit Fetakäse und Quorn

Auswahl aus maximal 2 verschiedenen Sorten, min. 10 Personen pro Gericht.

Buffetts:

Salatbuffet € 24,50 p. P.
Suppe nach Wahl
Roseval-Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Crème fraîche
Nudelsalat mit reichhaltiger Garnierung
Tomaten-Gurkensalat
Saté von der Schweinelende
Hühnchenkeulen
Brot mit Kräuterbutter und Tapenade

Pasta-Bufferet € 24,50 p. P.
Lasagne Bolognese
Penne mit cremiger Lachs-Pestosauce
Spirali mit Olivenöl, Artischocke, Oliven, Zucchini, Paprika und Cocktail Tomaten
Pomodorisalat mit frischen Mozzarellabällchen und Basilikum
Grüner Salat
Brot mit Pestobutter und Tapenade

Marokkanisches Buffet € 24,50 p. P.
Mediterranes Couscous
Gegrillte Merguez-Würstchen von der Pute
Kefta-Spieße aus Rinderhackfleisch
Falafel
Elefantenbohnenalat mit Dill und Tomate
Geröstete gewürztes Gemüse: Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate
Marokkanisches Brot mit Humus und Baba Ganoush

Französisch mediterranes Buffet € 24,50 p. P.
Terrine de Campagne
Quiche mit Ziegenkäse und Tomate
Coq au vin
Kartoffelgratin
Ratatouille
Champignons a l'escargots
Salat Nicoise
Brot mit Pesto und Tapenade

Tapas Buffet € 24,50 p. P.
Manchego-Käse
Spanischer Schinken und Wurst
Tortilla de patatas
Albondigas, Hackbällchen mit Tomatensauce
Knoblauchhühnchen
Miesmuscheln in cremiger Kräutersauce

Gambas al ajillo
Gewürzte Champignons
Boquerones
Oliven
Brot
Aioli und Tapenaden

Asiatisches Buffet € 24,50 p. P.

Sate Ajam
Pikantes Rindfleisch
Scharfe Bohnen
Gemüse in Kokosmilch
Gebratene Nudeln
Pandanreis
Vegetarische Frühlingsröllchen
Kroepoek, Atjar, Sambal

Bio-Buffer € 33,50 p. P.

Toskanische Kartoffelsuppe
Terrine de Campagne
Rilette von hausgeräuchertem kanadischem Wildlachs mit gegrilltem Brot
Schmorfleisch von Texellämmern mit Zwiebeln/Waldpilzen/Fenchel und Weißwein
Hamburger aus Beemsterland-Fleisch aus 100% biologischer Aufzucht mit geräucherter BBQ-Sauce
Tortilla mit Kartoffel/Ei/Zwiebel
Auflauf mit Tomate/Zucchini/Aubergine/Paprika, gratiniert mit Knoblauch-Ricotta
Grüner Salat mit reichhaltiger Garnierung
Salat mit Chicorée, Apfel und Schafskäse
Bauernbrot mit Kräuterbutter und Tapenade