

Buffet-Basis 2018

Koud

Minimum 12 personen

Visschotel

terrinen van Noordzeevis
gerookte zalm, versneden, met zeekraal
gerookte forel lamsoor, mieirikswortel

Vleeschotel

Serranoham op rucola, met olijven, pijnboompit en Parmezaanse kaas
gevogeltepastei met konfijt van vijgen en rode ui
of wildpastei (seizoen) met garnituur

Garnituur

pastasalade met tomatenpesto, olijven, en geroosterde pijnboompitjes
Quinoa of bulghursalade op zuiderse wijze
aardappelsalade gemarineerd op Provençaalse wijze
gemengde salade met jonge wortel, tomaat, komkommer en rammenas
sauzen, chutneys, oliën en vinaigrettes
zeer gevarieerde broodmand met boter, olijfolie en houmous

Kaasschotel

Belgische brie
Oud Brugge
assortiment vers seizoensfruit

Dessert

huisgebakken cakes: banaan, wortel, courgette, marmer ...
Geschikt op, met versneden vers fruit, gearneerde schalen

Prijs: 28.00 euro per persoon inclusief. 6 % BTW

*Borden en bestek + 3.00 euro, levering te bespreken
Materialen gereinigd, niet afgewassen, terugbezorgen a.u.b..*