

Standaardbuffet 2018

Koud

Minimum 12 personen

Visschotel

kleine tomaat met Noordzeegarnalen
terrinen van Noordzeevis
huisgemarineerde zalm, versneden, met zee kraal
gerookte forel op bedje van lamsoor of spinazie, mieriksworteldressing

Vleeschotel

Serranoham en vers fruit
Vitello Tonato, flinterdunne plakjes kalfsgebraad, sausje van tonijn en dragon
gevogeltepastei met confijt van vijgen en rode ui
of wildpastei (seizoen)
brioche met eendenlevermousse

Garnituur

pastasalade met tomatenpesto, olijven, en geroosterde pijnboompitjes
Quinoa-bulghursalade op zuiderse wijze
aardappelsalade gemarineerd op Provençaalse wijze
groenten in groentenaspic
tomaten- en komkommersalade met pijpajuin
gemengde salade met jonge wortel en rammenas
sauzen, chutneys, oliën en vinaigrettes
zeer gevarieerde broodmand met boter, olijfolie en humus

Kaasschotel

Belgische brie
Tête de moines, Zwitserse halfharde kaas, mooi versneden
Oud Brugge
assortiment vers seizoensfruit
vijgen- noten- en rozijnenbrood

Dessert

assortiment kleine glaasjes, verschillende smaken
assortiment fijne gebakjes
huisgebakken cakes: banaan, wortel, courgette, marmer ...
Geschikt op, met vers fruit, mooi gearneerde schalen
3,5 stuks p.p.

Prijs: 42.00 euro per persoon inclusief. 6 % BTW

Borden en bestek + 3.50, leveren

Materialen gereinigd, niet afgewassen, terugbezorgen a.u.b..