

## Basis Buffet 2017

### Koud

*Minimum 12 personen*

#### Visschotel

terrine van Noordzeevis  
gerookte zalm, versneden, met garnituur  
gerookte forel op bedje van zeekraal

#### Vleeschotel

Serranoham op rucola met olijven en gemarineerde tomaatjes  
gevogeltepastei met konfijt van vijgen en rode ui  
of wildpastei (seizoen) met garnituur  
brioche met eendenlevermousse

#### 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  
broodmand met boter en humus

#### Kaasschotel

Belgische brie  
Oud Brugge  
vers seizoenfruit

#### Dessert

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

Prijs: 26.00 euro per persoon inclusief. 6 % BTW

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