

## Buffet 2020

### 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, pijnboompit en Parmezaanse kaas  
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  
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, gegarneerde 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..*