

”Buffet”

Wij bieden een variatie van buffetten aan. Verschillende buffetten geven u een idee van de mogelijkheden. De buffetten kunnen geserveerd worden in ons restaurant als wel op een door u aangegeven locatie. Bij buffetten op locatie worden borden en bestek er automatisch altijd bijgeleverd. De buffetten zijn ook altijd aan te passen naar eigen wens.

Het buffet is naar wens uit te breiden met een ijsbuffet en chocolade fontein. Tevens kunt u bij ons terecht voor gespecialiseerde buffetten zoals diverse continentale buffetten.

Buffet “de Zoeke” _____ € 22,50 p.p.

“Het koude gedeelte”

Gepresenteerd op spiegels:

- * Huisgemaakte aardappelsalade, met roombrie, galia-meloen omwikkeld met Serranoham en Twents runde rookvlees
- * Zalm salade omringt met huis gerookte zalm, Hollandse nieuwe en gerookte makreel
- * Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Rucola, Parmezaanse kaas en mosterd mayonaise
- * Pastasalade op “Italiaanse” wijze met olijven en paprika
- * Huisgemaakte rauwkost van witte kool, radijs en frisse appel
- * Dingesneden tomaat met ingelegde buffelmozzarella, Rucola en truffelmayonaise

“Het warme gedeelte”

Gepresenteerd in shaving-dishes:

- * Varkenshaas met champignonroomsaus
- * Warme beenham met een honing-mosterdsaus
- * Kipfilet overgoten met een heerlijke stroganoffsaus
- * Combinatie van gegrilde zalm, kabeljauwhaasjes en gamba's met tuinkruidensaus
- * Gebakken aardappels met rozemarijnkruiden

”Inclusief garnituur van stokbrood met kruidenboter, knoflooksaus en kerriesaus”

Buffet "de Zoeke luxe" _____ € 27,50 p.p.

Om mee te beginnen...

Tomatensoep van pomodori-tomaatjes met verse room

Of

Prei/mosterdsoep met gerookte zalmsnipers

"Het koude gedeelte"

Gepresenteerd op spiegels:

- * Huisgemaakte aardappelsalade, met roombrie, galia-meloen omwikkeld met Serranoham en Twents runde rookvlees
- * Zalm salade omringt met huis gerookte zalm, Hollandse nieuwe en gerookte makreel
- * Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Rucola, Parmezaanse kaas en mosterd mayonaise
- * Pastasalade op "Italiaanse" wijze met olijven en paprika
- * Bretonse kipsalade met pittige kip en bosui
- * Huisgemaakte rauwkost van witte kool, radijs en frisse appel
- * Dingesneden tomaat met ingelegde buffelmozzarella, Rucola en truffelmayonaise

"Het warme gedeelte"

Gepresenteerd in shaving-dishes:

- * Varkenshaas gebakken met prei en shiitakes
- * Verse pasta met in knoflook gebakken gamba's en oosterse teriyaki saus
- * Ossenhaaspuntjes overgoten met een zwarte truffeljus
- * Gratin van aardappel met room en tuinkruiden
- * Combinatie van gegrilde zalm, kabeljauwhaasjes en gamba's met tuinkruidensaus
- * Vers gebakken frites (op tafel geserveerd)

"Inclusief garnituur van stokbrood met kruidenboter, knoflooksaus en
kerriesaus"

"Bovengenoemde buffetten is gebaseerd op een minimale reservering van 20
personen en kan uitgebreid worden met diverse gerechten, in nader overleg"

Ijsbuffet _____ € 7.50 p.p.

Chocolade fontein _____ € 4.50 p.p.

(Alleen mogelijk in combinatie met een ijsbuffet)

Stelt u zich eens voor.....

Uit een fontein stroomt overheerlijke, warme chocolade. U kunt hierbij kiezen uit melk of pure chocolade.

U prikt bijvoorbeeld een stukje ananas of peer aan een prikker, houdt dit in de fontein en binnen enkele seconden is het overdekt met een laagje heerlijke chocolade. Een origineel idee voor uw feest maar ook bij recepties, openingen en natuurlijk als feestelijk dessert bij een buffet. Bij elke gelegenheid zorgt onze fontein voor een "daverende" afsluiting.

Onze chocoladefontein is inclusief:

- De fontein met chocolade
- Prikkertjes
- Servetjes
- Aardbeien
- Ananas
- Banaan
- Peer
- Lange vingers
- Marshmallows