

Buffetten @ DE VOS Najaar 2021

Een luxe warm en koud buffet, volledig naar uw wens en behoefte in te vullen. Hieronder een aantal suggesties. Uiteraard kunnen wij voor ieder feest een passend voorstel maken. De buffetten zoals hieronder vermeld zullen worden verzorgd vanaf 20 personen. Ook is het mogelijk de arrangementen in cateringvorm voor u te verzorgen. Vraag naar de mogelijkheden.

Koud/ Warm buffet Brons;

€ 18.50 per persoon

Koude items:

- Salade rundvlees
- Zalmsalade
- Scharrelsalade of pastasalade
- Gerookte ham met meloen
- Hollandse haring met ui en roggebrood
- Rauwkost salade
- Diverse broodsoorten, boter en dips

Warme items:

- Herfst stoof met varkensvlees paddenstoelen en kruidenroomsaus
- Saté spies van kip met pindasaus, seroendeng en gefrituurde uitjes
- Klassieke beenham met honing mosterdsaus
- Aardappelgarnituur naar keuze

Koud/ warm buffet Zilver;

€23.00 per persoon

Koude Items:

- Salade rundvlees
- Tonijnsalade Mediterraan
- Italiaanse met pastrami en olijf
- Gerookte zalm met mierikswortel, cocktailsaus en kappertjes
- Plateau van de boer met diverse gerookt en gekookte ham en worstsoorten, met bijpassende garnituren
- Hollandse haring met ui en roggebrood
- Rauwkost salade
- Diverse broodsoorten, boter en dips

Warme Items:

- Biefstuk punten in Teriyakisaus
- Curry met kip, Thaise groenten en pandan rijst
- Fricandeau van varken met geurige gebakken uien en saus van cognac en groene peper
- Aardappelgarnituur naar keuze

Koud/ warm buffet Goud

€ 28.00 per persoon

Koude Items;

- Hors-d'ouvres de luxe,
- Plateau uit de zee, bestaande uit Zalmsalade, tonijnsalade, warm gerookte zalm, garnalen, gerookte makreel of forel, gerookte meerval en diverse bijpassende garnituren.
- Salade Caprésé
- Carpaccio van rosbief , Frankie style
- Diverse rauwkosten
- Diverse broodsoorten, boter en dips

Warme items:

- Lende biefstuk Wiener art
- Varkensrib met stroganoffsaus
- Kipsaté met pindasaus, seroendeng, gefrituurde uitjes
- Biefstukpuntjes met pikante sojasaus
- Lasagne
- Aardappel en/of groenten garnituur naar keuze

Nagerechten buffet;

€ 10.00 per persoon

Keuze uit 2 soorten pudding of bavarois;

- Aardbeienbavarois/Sinaasappelbavarois /Kersenbavarois /Panna cotta/ Tiramisubavarois
Herren crème/ Chocolade mousse
- Vers fruit salade
- Hangop met appel en kaneel
- Warme apfelstrudel met vanillesaus
- 2 soorten roomijs naar keuze

Nagerechten per persoon geserveerd;

€ 4.75 per persoon

Keuze uit:

- Aardbeienbavarois/Sinaasappelbavarois /Kersenbavarois /Panna cotta/ Tiramisubavarois
Herren crème/ Chocolade mousse
- Crème brûlée
- Gemarineerde ananas
- Klassieke coupe ijs

Stamppotbuffet

€ 17,50 per persoon van 10 personen (2 soorten stamppot en 4 soorten vlees)

€ 17,50 per persoon vanaf 20 personen (3 soorten stamppot en 5 soorten vlees)

Kies 2 of 3 soorten stamppot

- Boerenkool
- Hutspot
- Zuurkool stamppot
- Rauwe andijvie stamppot
- Stamppot spitkool met chorizo

Kies 4 of 5 soorten vlees

- Dikke ribben
- Rookworst
- Gehaktbal
- Verse worst
- Speklappen en buikspek aan stuk
- Gerookt en gekookt zuurkoolspek
- Hachée

Alle stamppot buffetten worden gereserveerd met:

- Diverse tafelzuren/ mosterd/ azijn en piccalilly voor de liefhebber

Suggesties voor nog te ontwikkelen buffetten zijn;

- Franks Balkan evening
- Avondje “vossenstreken” met allerlei lekkernij van Achterhoekfood