



SOEPBUFFET

Soepen & brood € 5,00

- Champignonsoep met bosui en kervel
- Minestrone soep met pasta, basilicum en Italiaanse groenten
- Thaise kippensoep met kip, taugé en reepjes omelet
- Verse gebakken broden zoals zuurdesem, rustieke baguettes, waldkorn en poldergijn

SALADEBUFFET

Salades zelf samenstellen € 10,00

- Luxe geplukte slasoorten en verse rauwkost garnituren
- Gesneden groenten zoals paprika, tomaat, ui, avocado, cerise tomaatjes en komkommer (salade bar garnituur)
- Gekookte eieren, tonijn, gegrilde kipreepjes en feta (salade bar garnituur)
- Verse kruiden, olijven, dressings en croutons (salade bar garnituur)
- Samengestelde verse salades
- Zomersalade met komkommer, prei, druiven, cherrytomaten, Boerenlandsaus
- Krielsalade met rode ui, champignon en peterselie
- Amerikaanse witte koolsalade met een frisse dressing
- Frisse bietensalade met appel en bieslook

DINERBUFFET

Buffet € 13,50

Live cooking

- Plaatgebakken hamburger geserveerd op een broodje met knapperige sla, tomaat en hamburgersaus
- Saté van kippendij geserveerd op roergebakken taugé met Javaanse pindasaus met kokos

Pasta schotels

- Spaghetti en penne pasta aangemaakt met olijfolie en basilicum met een keuze uit; Bolognese saus, Carbonara saus of Prima Vera van verse groenten en een Parmezaanse romige kaassaus

Warme gerechten

- Langzaam gegaarde varkens lende met gebakken champignons
- Stoverij van rundvlees met grove uien, wortel en paprika
- Roergebakken kipreepjes met ranchero saus en baby mais
- Rode mul uit de oven met uienringen, olijven en tomaat

Warme garnituren

- Geroosterde rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn
 - Gebakken boeren kriel met ui, spek en bosui
 - Mexicaanse rijst met verse groenten
 - Gegratineerde lof schotel met kerrie en gruyèrekaas
 - Gestoomde broccoli met kruidenjusz
 - Ratatouille van zomerse groenten uit de wok
-
-