

Hapjesbuffet

Bij Marktzicht is er de mogelijkheid om, in plaats van met bittergarnituur rond te gaan, een goed gevulde hapjestafel te laten verzorgen. Het voordeel van een hapjestafel is dat u een gezellige loop krijgt in uw feest, uw mensen moeten omhoog om wat te halen en kunnen dan ter plaatse lekker staan te eten. Een haring happen of een gevuld eitje, een stokbroodje met Franse kaas enz. Het is dus geen koud buffet, want er zijn geen grote borden en bestek.

Wel worden er op het buffet kleine bordjes en kleine vorkjes geplaatst.

Wij hebben de volgende hapjesbuffetten voor u samengesteld:

Hapjesbuffet Marktzicht

Gevulde eieren, gevulde tomaten met garniaaltjes, surimi-salade, eisalade, filet American borrelboutjes (warm), haring geserveerd met verse uitjes, gekruide gehaktballetjes, kaasplateau samengesteld uit drie soorten Franse kaas, kruidenboter en stokbrood

Satébuffet

3 stokjes kipsaté met een heerlijke oriëntaalse pindasaus met kroepoek, atjar, en ruim voldoende stokbrood

Kaasbuffet

4 Franse kazen met stokbrood, olijfbrood, zoete olijven, vijgenchutney en pittige graanmosterd

Borrelplanken

Zoete olijven, peppedew, zongedroogde tomaatjes, dipsticks met truffelmayonaise, coppa di Parma, Serranoham, Scampi, crostini met 2 tapenades, walnootsalami, Spianata, Buffelmozzarella, Albondigas, kleine gehaktballetjes, gerookte zalm en mosterdillesaus. Bijgaand olijfbrood.