

Warme & Koude buffetten 2017

'T Bikse Buffet

'T **Bikse Buffet** is een koud buffet en is als volgt samengesteld:

- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met Hollandse garnaaltjes
- Borrelboutjes, warm geserveerd
- Verse Hollandse haring met uitjes
- Gerookte filet van regenboogforel
- Groene salade met rucolasla, parmezaanse kaas, spekjes en balsamico dressing
- Stukjes meloen geserveerd met Ardennerham
- Schotel met diverse soorten vlees
- Schelp met gemarineerde garnalen en krabsticks
- Fraai opgemaakte schalen huzarensalade
- Kruidenboter
- Vers gebakken stokbrood
- Molensteen-breekbrood

De buffetten zijn aan te vullen met:

Bikse beenham met een overheerlijke champignonsaus
Gegrilde satéstokjes met satésaus, 3 p.p.
Boeuf Stroganoff
Gemarineerde kipfilet in Pangangsaus
Zeewolf in een zacht-romige garnalensaus
Gegrilde gemarineerde spareribs
Gepocheerde Noorse zalmfilet met dilleroomsaus
Varkensmedaillons met champignonroomsaus
Frites
Bijpassende nasi- of bamischotel
Aardappelgratin
Gebakken krielaardappeltjes
Groente ratatouille
Gerookte Schotse zalm
Gepocheerde hele zalm
Kippendijte in heerlijke graanmosterdsaus
Kaasplateau samengesteld uit drie soorten Franse kaas

Buffet Marktzicht 1

Buffet Marktzicht is een koud & warm buffet bestaande uit:

Koude gerechten:

- Pasta salade
- Groene salade met rucola, Parmezaanse kaas, spekjes en balsamico dressing
- Tomatensalade met uien en bieslook
- Tapenade
- Kruidenboter
- Vers gebakken stokbrood
- Molensteen-breekbrood

Warme gerechten:

- Aardappelgratin met uitgebakken spekjes
- Groente roerbakshotel
- Kipfilet in een pittige graanmosterdsaus
- Op de huid gebakken zalmfilet
- Varkensmedaillons in een zoete ketjapsaus



Buffet Marktzicht 2

Warme gerechten :

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Aardappelgratin
- Kipsaté met satésaus
- Huisgemaakte nasi goreng

Koude Gerechten:

- Pasta salade
- Verschillende soorten brood en kruidenboter

Buffet Marktzicht 3

Warme gerechten :

- Gebakken kippendij met champignons, paprika en ui
- Franse runderstoverij met spek en uitjes

Koude gerechten :

- Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en balsamicodressing
 - Spaanse Serranoham met galiameloen
 - Huisgemaakte aardappelsalade
 - Verschillende soorten brood en kruidenboter
-

Oud-Hollands Koud & Warm Buffet I

Oud-Hollands Koud & Warm Buffet I is als volgt samengesteld:

Koude gerechten:

- Gevuld ei
- Gevuld tomaatje met Hollandse garnalen
- Gerookte Noorse zalmzijde met kappertje en mierikswortelsaus
- Schotel van Ardennerham met stukjes meloen
- Rolletjes achterham met asperge
- Verse Hollandse maatjesharing met uitjes
- Schotel van gerookte kipfilet geserveerd met een pittige cocktailsaus
- Gekruide gehaktballetjes
- Kruidenboter
- Rundvleessalade
- Vers gebakken stokbrood

Warme gerechten:

- Heldere runderbouillonsoep met verse groenten
- Varkensmedaillons met champignon-roomsaus
- Op de huid gebakken zalmfilet

Oud-Hollands Koud & Warm Buffet II

Oud-Hollands Koud & Warm Buffet II is als volgt samengesteld:

Koude gerechten:

- Gevuld ei
- Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalen
- Rolletjes achterham met asperge
- Verse Hollandse maatjesharing met uitjes
- Gerookte Noorse zalmzijde met kappertjes en mierikswortelsaus
- Schotel van Ardennerham met verse stukjes meloen
- Garnaaltjes met heerlijke cocktailsaus
- Gerookte forel, gegarneerd met zalm-eitjes
- Fraai opgemaakte schalen huzarensalade
- Kruidenboter
- Vers gebakken stokbrood

Warme gerechten:

- Heldere runderbouillon met verse groenten
 - Bikse beenham met een overheerlijke champignonsaus
 - Saté met bijpassende nasischotel
-

Italiaans buffet 1

Warme gerechten :

- Penne-rigatte met verse gewokte spinazie, scampi, aioli roomsaus en Provolone Dolce kaas
- Fusili met gegrilde kippendij, taugé en rode ui, pestoroomsaus en Reypenaer kaas

Koude gerechten :

- 2 soorten tapenade
- Kruidenboter
- Ciabatta
- Foccacia met groene olijven

Italiaans buffet 2

Warme gerechten :

- Huisgemaakte ossobucco
- Zeebaars met een rode salsa
- Italiaanse room risotto verde

Koude gerechten :

- Carpaccio van ossenhaas met rucola sla, pijnboompitjes, balsamicodressing en Parmezaanse kaas
 - Frisse groene gemengde salade
 - 2 soorten tapenade
 - Ciabatta
 - Foccacia met groene olijven
 - Foccacia met zongedroogde tomaatjes
-

Italiaans buffet 3

Warme gerechten :

- Huisgemaakte lasagne met verse courgette en Roma tomaten
- Penne-rigatte met gegrilde groenten, scampi's, aioli roomsaus en Provolone Dolce kaas
- Fusili-pasta met spinazie, kalkoen , basilicumroomsaus en Reypenaer vsop

Koude gerechten :

- Vitello tonato van huisgebraden kalfsgebraad
- Salade Caprese met verse buffelmozzarella, Milano tomaten en basilicum
- Tonijnsalade met rode ui, fetta kaas, rucola, en kruidendressing
- Koude Fusili-pasta salade, zongedroogde tomaten, taggiasche olijven, bacon en zachte yoghurt-dressing
- Foccacia met groene olijven
- Foccacia met zongedroogde tomaten
- Caibatta
- 2 soorten tapenade

Italiaans hapjesbuffet

Olijven :

- Taggiasche olijven
- Groene olijven
- Tapenade groene olijven
- Tapenade zwarte olijven met koriander

Italiaanse vleessoorten :

- Parmaham
- Seranoham
- Walnotensalami
- Spinata Romana
- Salami Napoli

Italiaanse kazen :

- Grana Padano kaas
- Taleggio Vero
- Testun Al Barolo
- Gorgonzola Pikante
- Fontina

Bijgaand : pittige graanmosterd en Vijgen chutney

Voor een bijpassend nagerecht zie onze lijst dessertbuffet.
