

Marktzicht

PRINSENBEEK



TRADITIONELE BUFFETTEN



TRADITIONELE BUFFETTEN

'T Bikse Buffet

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

- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met Hollandse garnaaftjes
 - 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
 - Diverse broodsoorten

De buffetten zijn aan te vullen met:

Bikse beenham met een overheerlijke champignonsaus

Gegrilde satéstokjes met satésaus, 3p.p.

Boeuf Stroganoff

Gemarineerde kipfilet in Pangangsous

Zeewolf in een zacht romige garnalensaus

Gegrilde gemarineerde spareribs

Gepocheerde Noorse zalmfilet met dilleroomsaus

Varkensmedaillons met champignonroomsaus

Frites

Nasi- of bami

Aardappelgratin

Gebakken krielaardappeltjes

Groente ratatouille

Gerookte Schotse zalm

Gepocheerde hele zalm

Kippendij 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
- Diverse broodsoorten en kruidenboter

Warme gerechten:

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

Buffet Marktzicht 2

Koude Gerechten:

- Pastasalade
- Diverse broodsoorten en kruidenboter

Warme gerechten:

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



Buffet Marktzicht 3

Koude gerechten:

- Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en balsamicodressing
 - Spaanse Serranoham met galiameloen
 - Huisgemaakte aardappelsalade
 - Diverse broodsoorten en kruidenboter

Warme gerechten:

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

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 kappertjes 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
 - Rundvleessalade
 - Diverse broodsoorten en kruidenboter

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, gearneerd met zalm-eitjes
 - Huzarensalade
 - Diverse broodsoorten en kruidenboter

Warme gerechten:

- Heldere runderbouillon met verse groenten
- Bikse beenham met een overheerlijke champignonsaus
 - Saté met huisgemaakte nasi

Voor een bijpassend nagerecht zie onze lijst dessertbuffet.



Dessert buffet

Om uw buffet of diner op exclusieve wijze af te sluiten bieden wij u het dessert buffet, dat geheel naar eigen wensen kan worden samengesteld. Dit dessert wordt op een stijlvolle wijze in buffetvorm gepresenteerd. De prijzen die achter de gerechten staan vermeld zijn per persoon.

- IJssurprise:
2 tortelduifjes van roomijs, spectaculair binnengebracht met vuurwerk
- Bruidsijsstaart
- Vesuvius:
Ijsberg met een kapsel van eiwit geserveerd met warme aardbeiensaus, spectaculair binnengebracht met vuurwerk
- Diverse soorten bavarois:
keuze uit diverse smaken; ananas, aardbei & chocolade
- Verse fruit salade:
samenstelling van diverse vruchten
- Assortiment dessert gebak peer/karamel, framboos, citoen of passievrucht

