



Buffet Lunch

Vrijdag 29.03.2019

Broodstation

Pagnotella paesono, Pagnotella rustica (1,13)

Speltbrood, Molenaarsbrood Miller, Pave montagnard, Pave montagnard multicereal, Pagnotta Rustica, (1,13)

Ciabatta (1,13)

Zachte witte, zachte bruine bollen (1,13)

Casino toast brood (1,13)

Belegd brood

Ciabatta belegd met natuurham en rauwkost (1,13)

Beleg

Ruim assortiment aan diverse soorten kaas en vleeswaren, daarnaast vindt u een heerlijke vissalade op het buffet (1,6,12,13)

Soep

Soup & Noodles, een zelf samen te stellen soep naar Aziatisch voorbeeld, door een combinatie van noodles en diverse verse groente en kruiden overgoten met een vegetarische bouillon (1,6,12,13)

Warme gerechten

Ravioli ricotta met mascarpone en spinazie (1,3,7,13)

Rundvlees Kroketten met mosterd en broodjes (1,3,7,13)

Gebakken champignons met balsamico en pepertjes (12,13)

Salades

Stel uw eigen salade samen uit ons rijkelijk gesorteerde assortiment van diverse rauwkost, bladsla, gemengde salades en toppings ((1,3,4,7,8,9,10,11,12,13)

Desserts

Seizoens plaatcake (1,13)

Yoghurt station met yoghurt, kwark en havermoutpap (1,7,13)

Muesli, havervlokken en gekonfijt fruit (1,13)



Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedsel allergie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten, heeft u een voedsel allergie meld het ons. Wij houden daar graag rekening mee.



Buffet Lunch Zaterdag 30.03.2019

Broodstation

Pagnotella paesono, Pagnotella rustica (1,13)
Speltbrood, Molenaarsbrood Miller, Pave montagnard, Pave montagnard multicereal, Pagnotta Rustica, Ciabatta (1,13)
Zachte witte, zachte bruine bollen (1,13)
Casino toast brood (1,13)

Belegd brood

Bruine Bol met sesam - gevogelte - tuinkruiden - komkommer – tomaat (1,13)

Beleg

Ruim assortiment aan diverse soorten kaas en vleeswaren, (9,12,13)
daarnaast vindt u een heerlijke vissalade op het buffet (4)

Soep

Soup & Noodles, een zelf samen te stellen soep naar Aziatisch voorbeeld, door een combinatie van noodles en diverse verse groente en kruiden overgoten met een vegetarische bouillon (1,3,6,11,13)

Warme gerechten

Penne met tomaten-vlees saus (1,3,7,13)
Kaas soufflés (1,3,7,13)
Paella met olijven en garnaltjes (2)

Salades

Stel uw eigen salade samen uit ons rijkelijk gesorteerde assortiment van diverse rauwkost, bladsla, gemengde salades en toppings (1,3,4,7,8,9,10,11,12,13)

Desserts

Seizoens plaatcake (1,13)
Yoghurt station met yoghurt, kwark en havermoutpap (1,7,13)
Muesli, havervlokken en gekonfijt fruit (1,13)



Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedsel allergie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten, heeft u een voedsel allergie meld het ons. Wij houden daar graag rekening mee.



Buffet Diner

Vrijdag 29.03.2019

Antipasta en meer, diverse mono gerechtjes

Garnaaltjes met mayonaise, chili, knoflook & peterselie (2,6,9,10,13)

Tomaatsalade, extra virgin olijfolie & basilicum(V)

Artisjok en paddenstoelsalade met Achterham (12)

Gemarineerde & gegrilde paprika, courgette & aubergine met mini buffelmozzarella, focaccia, en olijven (V) (7)

Prosciutto & patrami & fetta , mini buffel mozzarella, Parmezaan, broodjes en olijven (1,7,12, 13)

Niçoise salade met tonijn, haricot verts en ei (4)

Hoofdgerechten

Runder Brisket met rodewijn saus (12)

Zalm met tomaten, basilicum & extra virgin olijfolie

Wortel risotto met Parmezaan en geroosterde bospeen(V) (7)

Met rozemarijn gebakken aardappel wedges(V)

Gegrilde groenten(V)

Vers gebakken frietjes (1,13)

Dessert

Tiramisu, Onze variant op een klassieker - in koffie geweekte lange vingers met mascarpone, sinaasappelrasp & chocolade (1,7,13)

Vers fruit salade

Fudgebrownie met chocolade en karamel (1,13)



Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedsel allergie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten, heeft u een voedsel allergie meld het ons. Wij houden daar graag rekening mee.



Buffet Diner Zaterdag 30.03.2019

Voorgerechten, diverse mono gepresenteerd

- Russische salade met een salade van natuurham en peterselie (12)
- Schotse zalm rilette met honingmosterd crème en salad pea (4,12)
- Makreel salade met aardappel, olijf en Chinese goudbes (4,12)
- Spinazie salade en gesuikerde pecannootjes(V) (8)
- Caesar salade met Parmezaanse kaas en gevogelte (3,4,10)
- Pasta salade met geroosterde courgette(V) (1,13)

Hoofdgerechten

- Hoenderfilet op huid gebakken in kruiden jus (1, 12, 13)
- Geroosterde dorade met basilicum olie (4)
- Pilav Rijst met gestoofde prei (V) (7)
- Aardappel mousseline (V) (7)
- Huis bereidde lasagne (V) (1,7,13)
- Dagverse groenten (V)
- Vers gebakken frietjes (1,13)

Nagerechten

- Chocolade mousse met caramel (7)
- Frambozen Charlotte (7)
- Vanille ijs met rode vruchten compote en basilicum (7, 13)



Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedsel allergie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten, heeft u een voedsel allergie meld het ons. Wij houden daar graag rekening mee.