

KEUZE BUFFET

Voor ieder wat wils

Variatie en keuze voor iedereen! U maakt zelf vooraf de keuzes in de gerechten en wij presenteren deze in buffetvorm. Het keuzebuffet bieden wij aan vanaf 30 personen.

Keuzebuffet 'De Hefbrug'

Koude gerechten:

- Caesar salad met gegrilde kip en Grana Padano kaas
- Griekse salade met feta, komkommer en tomaat V
- Oosterse vissalade met koriander en sesamolie
- Italiaanse pastasalade met o.a. salami, Parmaham, gegrilde groenten en gorgonzola
- Salade Niçoise met ansjovis en tonijn
- Beefsalade met noedels en koriander

Kies 3 gerechten uit bovenstaande lijst.

Warme gerechten:

- Saté in pindasaus
- Shoarma met broodjes en knoflooksaus
- Kippendijen met bonne femme (champignons en spekjes)
- Groenteschotel met o.a. gegrilde courgette, paprika, aubergine en gebakken champignons V
- Hartige groententaart met oude kaas V
- Gebakken Atlantische tongfilet
- Varkenshaas met penne in romige pestosaus*
- Biefstukreepjes met noedels in ketjapsaus*

Kies 4 gerechten uit bovenstaande lijst.

*= meerprijs van € 2,15 per persoon

Bij 2 meerprijsgerechten + € 3,15 per persoon

Bijgerechten:

- Aardappelgratin
- Risotto rijst
- Pommes duchesse
- Stokbrood met kruidenboter

Bovenstaande gerechten worden bij dit buffet standaard geserveerd, hier hoeft u dus niet te kiezen.

Prijs € 28,00 per persoon

(minimaal 30 personen)

Tijdsindicatie 1,5 uur (korter of langer mogelijk),
koud en warm tegelijk geserveerd

PARMAHAM

Parmaham of Prosciutto di Parma in het Italiaans is een op traditionele manier gedroogde rauwe ham uit de provincie Parma. Parmaham is een beschermde naam, hetgeen betekent dat alleen die ham Parmaham mag heten die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- er mogen geen conserveringsmiddelen of additieven gebruikt worden bij de productie; Parmaham bestaat alleen uit vlees en zeezout;
- de ham moet gemaakt worden van in Italië geboren en getogen varkens;
- de varkens die voor de ham worden gebruikt moeten minstens 9 maanden oud zijn en minimaal 160 kilo wegen;
- een deel van de voeding van de dieren dient te bestaan uit de wei die bij de productie van Parmezaanse kaas over blijft;
- de ham moet minimaal 12 maanden in de bergwinden gedroogd zijn en mag alleen in de provincie Parma gemaakt worden (vanwege het specifieke klimaat).

Dessertbuffet

- Witte chocolade mousse met Licor 43
- Tiramisu met cognac
- Mousse van passiefruit met mango en verse ananas

Prijs € 6,75 per persoon

LICOR 43

Licor 43 (ook wel Cuarenta Y Tres of Licor Cuarenta Y Tres) is een zoete Spaanse likeur met een duidelijke vanillesmaak. Ze wordt sinds 1924 door Diego Zamorra S.A. in Cartagena gemaakt. Licor 43 heeft haar naam te danken aan de 43 ingrediënten die de likeur rijk is. Onder deze ingrediënten, die overigens allemaal natuurlijk zijn, bevinden zich onder andere sap van citrus- en andere vruchten, en extracten van aromatische planten.

