

Diner arrangementen

MENU SUGGESTIES

MENU 1

26,50

Voorgerecht

Groningse mosterdsoep

Mosterd – groentebouillon – Groningen metworst – bosui - room

Seizoen soep

Hoofdgerecht

Saté

Saté van sappig kippendijvlees – satésaus – atjar – cassave chips

Gebakken zalm

Gegrilde groene asperges - pittige salsasaus - koriander

Runderburger bacon & cheddar

Briochebol – 100% rundvleesburger – BBQ-saus – tomaat – augurk – ijsbergsla – bacon – cheddar

Vegetarische quiche

Nagerecht

Proeverij

Verassing van de chef

MENU 2

32,50

Voorgerecht

Groningse mosterdsoep

Mosterd – groentebouillon – Groningen metworst – bosui - room

Seizoen soep

Carpaccio

Truffelmayonaise - zongedroogde tomaat - pijnboompitten - Parmezaanse kaas

Hoofdgerecht

Gebakken biefstuk

Malse biefstuk – rode portjus – gekarameliseerde uien – seizoen groenten

Gebakken zalm

Gebakken zalm – seizoen groenten – Hollandaise saus

Runderburger bacon & cheddar

Briochebol – 100% rundvleesburger – BBQ-saus – tomaat – augurk – ijsbergsla – bacon – cheddar

Vegetarische pompoencurry

Pompoen – linzen – curry – yoghurt – munt - brood

Nagerecht

Proeverij

Verassing van de chef

Voor beide menu's geldt dat alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en een salade



BUFFET SUGGESTIES

News Buffet 1 €24,50pp

- Stokbrood kruidenboter
- Groene salade met komkommer, tomaat, rode ui, feta en bosui
- Aardappelgratin gegratineerd met gruyère
- Heekfilet uit de oven met cherry tomaat en antibiose
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Linzenstoofschotel met winterpeen, paprika, komijn en selderij
- Roerbak groente
- Vegetarische shaslick in saus

News buffet 2 €25,50pp

- Smeersels en brood
- Salade van veldsla, vijgen, walnoten, avocado en geitenkaas
- Bospaddenstoelensoep
- Lamsstoofpot
- Gekookte krieltjes met peterselie
- Stooferen met jeneverbes en kaneel
- Rode kool met steranijs en laurier
- Stroganoff gehaktschotel
- Chili sin carne
- Witlof gegratineerd met kaas

News buffet 3 €24,50pp

- Ciabatta met baba ganoush, yoghurt koriander dip en muhamarra
- Pompoen-rode ui crème soep
- Salade tabouleh (Couscous)
- Rundstoofvlees met zoete aardappel en gedroogde pruimen
- Quiche van spinazie en feta
- Gevulde paprika's met rijst en gehakt
- Vegetarische paella

Oosters buffet €26,50pp

- Nasi goreng (gebakken witte rijst met groenten en Indische specerijen)
- Sajoer boontjes (Pikante sperzieboontjes, ui, gember, knoflook, sambal, koriander, kokosmelk, ketjap)
- Rendang (langzaam gegaard rundvlees met rode pepers en citroengras)
- Kip madras (kipfilet in kerrie/madrassaus met cashewnoten en gember)
- Groene curry met paksoi, cashewnoten, ananas en tofu
- Vegetarische loempia's
- Atjar en kroepoek
- Sambal
- Salade van komkommer en sojaboontjes met Citrus dressing
- Extra: Soto Ayam (Kippensoep, gember, citroengras, taugé, selderij, eieren en gebakken uitjes) €2,50 pp
- Extra: Gado Gado (koud) (Broccoli, bloemkool, sperziebonen, wortel, taugé, eieren) met een warme licht pittige satésaus). €3,50pp

Pasta Buffet €23,50pp

- Salade Caprese (tomaat met mozzarella en basilicum)
- Lasagne Dolce vita (vegetarische lasagne met bospaddenstoelen)
- Zalm lasagne (traditionele lasagne met bechamelsaus en gerookte zalm)
- Bolognese (klassieker uit de Italiaanse keuken met rundergehakt)
- Verse tagliatelle
- Stokbrood met tomaten tapenade en pesto
- Ratatouille

Desert buffet €4,50pp

Natuurlijk is het altijd mogelijk om in overleg een buffet geheel naar eigen wensen samen te stellen. Ook is het mogelijk om een prijsafpraak te maken over het aantal consumpties in combinatie met het diner. Graag horen wij dan wat u in gedachte heeft qua aantal consumpties en aan welk menu u zit te denken. Wij kunnen u dan een passende offerte toesturen.