

# Lunch arrangementen

## BUFFET SUGGESTIES

van 20 tot 100 personen

BUFFET 1 10,50

### Lunch

#### Warme broodjes

Afgebakken broodjes – ham -  
kaas – jam

### Dranken

Koffie

Thee

Melk

BUFFET 2 12,50

### Lunch

#### Warme broodjes

Afgebakken broodjes – meerdere  
soorten beleg – inclusief warm  
gerecht (bijv. scrambled eggs)

### Dranken

Koffie

Thee

Melk

Verse jus

BUFFET 3 16,50

### Lunch

#### Seizoen soep

#### Seizoen salade

#### Warme broodjes

Afgebakken broodjes – meerdere  
soorten beleg – inclusief warm  
gerecht (bijv. scrambled eggs)

#### Luxe belegde broodjes

Broodjes met luxe beleg (bijv.  
zalm/carpaccio)

### Dranken

Koffie

Thee

Melk

Verse jus

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 de lunch. Graag horen wij dan wat u in gedachte heeft qua aantal consumpties en aan welk buffet u zit te denken. Wij kunnen u dan een passende offerte toesturen.

## ZONDER BUFFET

tot 100 personen

### Dranken

kan

per

Espressomaling koffie 16,50

Filter koffie 11,50

Thee 11,50

Melk 11,50

Verse jus 16,50

### FOOD

stuk

per

Plakje cake 1,-

Gebak vanaf 3,-



# Diner arrangementen

## MENU SUGGESTIES

van 15 tot 50 personen

### 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.