

# Lunch arrangementen

## BUFFET SUGGESTIES

van 20 tot 100 personen

BUFFET 1	8,50
<b>LUNCH</b>	
<b>Warme broodjes</b> Afgebakken broodjes – ham - kaas – jam	
<b>DRANKEN</b>	
<b>Koffie</b>	
<b>Thee</b>	
<b>Melk</b>	

BUFFET 2	10,50
<b>LUNCH</b>	
<b>Warme broodjes</b> Afgebakken broodjes – meerdere soorten beleg – inclusief warm gerecht (bijv. scrambled eggs)	
<b>DRANKEN</b>	
<b>Koffie</b>	
<b>Thee</b>	
<b>Melk</b>	
<b>Verse jus</b>	

BUFFET 3	14,50
<b>LUNCH</b>	
<b>Seizoen soep</b>	
<b>Seizoen salade</b>	
<b>Warme broodjes</b> Afgebakken broodjes – meerdere soorten beleg – inclusief warm gerecht (bijv. scrambled eggs)	
<b>Luxe belegde broodjes</b> Broodjes met luxe beleg (bijv. zalm/carpaccio)	
<b>DRANKEN</b>	
<b>Koffie</b>	
<b>Thee</b>	
<b>Melk</b>	
<b>Verse jus</b>	

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	per kan
<b>Espressomaling koffie</b>	16,50
<b>Filter koffie</b>	9,50
<b>Thee</b>	9,50
<b>Melk</b>	9,50
<b>Verse jus</b>	16,50

FOOD	per stuk
<b>Plakje cake</b>	1,-
<b>Gebak</b>	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**

Balsamico dressing - zongedroogde tomaat - pijnboompitten - Parmezaanse kaas

#### HOOFDGERECHT

**Gebakken biefstuk**

Malse biefstuk – rode portjus – gekarameliseerde uien – seizoen groenten

**Gebakken zalm**

Gegrilde groene asperges - pittige salsasaus - koriander

**Runderburger bacon & cheddar**

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

**Vegetarische pompoencurry**

Pompoen – linzen – curry – yoghurt – munt - brood

#### NAGERECHT

**Proeverij**

Brownie - cheesecake

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



# BUFFET SUGGESTIES

van 20 tot 100 personen

## BUFFET 1

19,50

### HOOFDGERECHT

#### Saté

Saté van sappig kippendijvlees – satésaus – atjar - cassave chips

#### Viscurry

Indiase groene curry – kabeljauw – seizoen groenten

#### Vegetarische lasagne

Diverse soorten groenten – geitenkaas – walnoten

### BIJGERECHT

#### Friet

Met mayonaise

### NAGERECHT

#### Petit dessert

Verassing van de chef

## BUFFET 2

24,50

### VOORGERECHT

#### Groningse mosterdsoep

Mosterd – groentebouillon – Groningen metworst – bosui - room

#### Seizoen salade

### HOOFDGERECHT

#### Biefstukreepjes

Malse biefstuk reepjes – ketjapsaus - taugé

#### Gestoomde zalm

Spinazie - bearnaisesaus

#### Vegetarische pompoencurry

Pompoen – linzen – curry – yoghurt – munt – brood

### BIJGERECHT

#### Friet

Met mayonaise

#### Rijst

### NAGERECHT

#### Petit dessert

Verassing van de chef

## BUFFET 3

29,50

Is hetzelfde als buffet 2 met extra

### VOORGERECHT

#### Bonensalade

geserveerd met tacoschelp

### HOOFDGERECHT

#### Spareribs

Huis gemarineerde spareribs – chilisaus – knoflooksaus

#### Viscurry

Indiase curry – witvis – garnalen - seizoen groenten

#### Vegetarische lasagne

Diverse soorten groenten – geitenkaas – walnoten

### NAGERECHT

#### Grand dessert

Verassing van de chef

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.