



meijer
catering

Buffetten

Culinair Service Boek

Buffetten

Buffet “Smaak”

(€ 32,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Zilte Smaak proeverij

Gerookte zalm, paling en makreel

Garnalen en krabsalade

Haring met uitjes

Gemarineerde sardines

Ambachtelijke vleeswaren en worsten

Ardennerham met meloen

Rosbief met abrikozen chutney

Diverse soorten paté met cranberry compote

Runderrookvlees met cornichons en gemarineerde olijven

Salami, chorizo en pepertjes gevuld met roomkaas

Saladeschotel

Komkommersalade

Eiersalade

Waldorfsalade

Aardappelsalade

Diverse landbroden met kruidenboter, gezouten boter, olijven tapenade en aioli

Warm hoofdgerecht

Zacht gegaarde runderentrecote met rode wijn saus

Verse krielaardappeltjes en haricots-verts

Op lage temperatuur gegaarde zalm met wilde spinazie en beurre blanc saus.

Groenten quiche

Dessert

Chocolade mousse

Duo fruitbavarois en slagroom

Vers fruitsalade

IJstaart

Buffet “Genot”

(€ 22,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Voorgerechten

Caesar salade met gemarineerde kipfilet en knoflookcroutons

Dungesneden carpaccio met Parmezaanse kaas, pesto en pijnboompitten

Romige tonijnsalade

Zalmsalade met gerookte zalm, Noorse garnalen en krabsalade

Plateau met ambachtelijke vleeswaren. O.a. rosbief, Gedroogde ham soorten en paté

Hoofdgerechten

Zacht gegaarde varkenshaas met champignonroomsaus

Zalmfilet in witte wijnsaus

Sperzieboontjes met spek en champignons

Gestoofte bospeen met peterselie

Lintpasta met salie en olijfolie

Aardappeltaartje

Dessert

Chocolade mousse

Mango bavarois

Versfruit salade

Buffet “Gemak”

(€ 20,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Voorgerechten

Frisse koolsalade met appel, rozijnen en walnoten

Zongerijpte tomaatjes met verse basilicum en feta kaas

Komkommer dille salade met Noorse garnalen

Aardappelsalade met krokante spek en verse bieslook

Ardennerham met suikermeloen

Duo van zalmsalade en gerookte zalm

Stokbrood, kruidenboter, knoflooksaus, kerriesaus en cocktailsaus

Hoofdgerechten

Stoofschotel van rundvlees met diverse groentes.

Blinde vink van kipfilet en rode pesto met gegrilde groentes

Aardappeltaartje

Dessert

Duo van fruitbavarois en slagroom
Citroen merengue taart

Stamppotten buffet

(€ 17,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Ons stamppottenbuffet bestaat uit:

Elzasser zuurkool met casselerrib en Limburgse mosterd
Boerenkool met ambachtelijke rookworst
Hutspot met draadjesvlees

Bij onze stamppotten serveren wij:

Piccalilly
Amsterdamse uitjes
Mosterd
Schijfjes augurken
Uitgebakken spekjes met ui

Italiaans buffet

(€ 27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Voorgerechten

Salade Caprese, met tomatoslaatjes, verse buffelmozzarella en basilicum
Meloen met verse schapenkaas en rode ui
In citroen gemarineerde mozzarella met ansjovis en gedroogde tomaat
Vitello tonato, dingesneden kalvsmuis met tonijn mayonaise en kappertjes
Focaccia bread met olijventapenade, olijfolie, zeezout en Parmezaanse kaas?

Hoofdgerechten

Gegrilde en in knoflook gemarineerde runderribeye met pecorino kaas en rucola.
Canneloni gevuld met gemarineerde krab, lente ui, spinazie en geitenkaas.
Lasagne van gratineerde groenten

Nagerechten

Tiramisu
Gemarineerd rood fruit met slagroom
Panna cotta

Spaans buffet

(€ 23,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koud

Serano ham met zoete meloen

Gegrilde groenten met salse verde

Krokante brochetta met tomaten olijven salsa

Romige tonijnsalade met kappertjes

Ciabatta brood met knoflookboter en olijventapenade

Hoofdgerechten

Gamba Pil Pil

Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)

Patatas bravas

Kippenpootjes met knoflook

Spinazie met geitenkaas in bladerdeeg

Dessert

Crème Catalaan

Vers fruitsalade

Chocolade mouse

Hollands buffet

(€ 23,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koude voorgerechten

Salade van rode biet en appel met Hollandse nieuwe

Witte kool en wortel salade met rozijnen

Salade met Hollandse geitenkaas, gerookte zalm en honing mosterd dressing

Plateau van Hollandse kazen met appelstroop en toast

Boerenland brood met gezouten- en kruidenboter

Hoofdgerechten

Noordzee stoofpotje, heerlijke visstoofpot met o.a. zalm, kabeljauw en mosseltjes

Varkenshaas in spek met gebakken champignons en honing tijm saus

Groenten van het seizoen

Aardappel uien taart met knoflook en rozemarijn

Dessert

Romige hangop met vanille en rood fruit
Griesmeelpudding met bessensap
Kaneel bavarois met boerenjongens

Frans buffet

(€27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koude voorgerechten

Carpaccio salade met diverse soorten sla en basilicum dressing
Salade Niçoise, volgens traditioneel recept
Proeverij van zalm met o.a. gerookte zalm en zalmsalade met diverse soorten sla
Charcuterie, diverse mooie gedroogde worsten en hammen met cornichons en zoete uien compote
Gerookte eendenborst met mangochutney en rucola
Stokbrood, kruidenboter en olijven tapenade

Hoofdgerechten

Coq au vin, kippedijen gegaard in rode wijn
Boeuf bourguignon, stoofpotje van rundvlees en verse groenten
Quiche Lorraine, hartige groententaart met ui, prei en spekjes
Aardappelgratin, in knoflook, room en tijm gegaarde aardappeltjes
Ratatouille, kruidige groenten uit de oven met tomaat

Dessert

Plateau heerlijke Franse kazen met druiven, mosterdsoorten, kletzenbrood en confiture
Chocolade mousse
Vers fruit salade met kaneelroom
Crème brûlée

Vegetarisch Buffet

(€ 27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koud Vegetarisch Buffet

Salade Caprese, verse buffelmozzarella met basilicum en honing tomaat
Gegrilde courgette en aubergine met salse verde
Huisgemaakte flensjes met spinazie en ricotta
Saladebar met verschillende soorten rauwkost, pijnboompitten, blauwschimmelkaas, croutons en dressings
Diverse soorten brood met Aioli, tapanade, kruidenboter en olijfolie

Warm Vegetarisch buffet

Gevulde paprika met diverse groenten en overgoten met gesmolten kaas
Cannelloni, rolletje van pasta gevuld met groenten, kaas en tomaten saus
Paddenstoelen risotto met Parmezaanse kaas, mascarpone en gepofte
trostomaatjes
Roseval aardappeltjes uit de oven met kruiden-knoflookolie en zeezout
Quiche van spinazie, geitenkaas, tomaat

Dessert

Plateau heerlijke Franse kazen met druiven, mosterdsoorten, kletzenbrood en confiture
Fruitsalade met kaneelroom
Tiramisu