



## **Buffet op maat** (minimaal 30 personen)

**€ 39,50 p.p.**

Wij geven u graag de gelegenheid om uw eigen buffet samen te stellen. U kiest uit de onderstaande categorieën het aangegeven aantal gerechten. Als u alleen vis- of vleesgerechten wilt, kunt u natuurlijk ook 2 gerechten uit de respectievelijke categorieën kiezen. Wilt u uit één of meerdere categorieën extra gerechten? Dat kan uiteraard ook. Wij berekenen een toeslag afhankelijk van uw keuze.

### **Salades (Kies 2 gerechten)** Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Tomatensalade met rode ui en een dressing van aceto balsamico
- Gemengde groene salade met groene asperges en french dressing
- Griekse salade van komkommer met yoghurt, mint en dille
- Waldorf salade met selderij, appel en walnoten
- Salade van La Ratte aardappel met bosui en cornichons
- Koude pasta salade met olijven, paprika en gemarineerde courgette
- Salade Caprese met biologische tomaat, mozzarella en basilicum
- Gemengde groene salade met geitenkaas, tomaten, honing en croutons
- Haricots verts salade met uitgebakken Pancetta spekjes en kwartelei

### **Koude visgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Salade Niçoise met gegrilde tonijn, gekookt ei en krieltjes
- Hollandse kropsla met gerookte makreel en mosterd mayonaise
- Gravad lax; in dille gemarineerde rauwe zalm
- Salade met Hollandse waddengarnalen, avocado, kropsla en cocktailsaus

### **Koude vleesgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 2,50 p.p.

- Ceasar salade met geroosterde kippen dij, uitgebakken spekjes en Parmezaanse kaas
- Rouleaux van Label Rouge scharrelkip met aceto stroop en een krokantje van brioche
- Salade van wilde spinazie met gerookte eendenborst en een mangochutney
- Vitello Tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Dun gesneden kalfsentrecote met gemarineerde groenten en sakura cress
- Carpaccio van Simmentaler rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Boerenpaté met uiencompote



**Warme visgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Gegrilde biologische Noorse zalm met beurre blanc saus
- Gegrilde roodbaars met geroosterde groenten
- Geroosterde zeebaars met een barigoule van grove groenten en kruidenolie
- Gebakken gamba's met een saus van tomaat en knoflook
- Zacht gegaarde kabeljauw met basilicum crème
- Op de huid gebakken dorade met groene asperges, tomaat en saus vierge

**Warme vleesgerechten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 4,50 p.p.

- Zacht gegaarde parelhoen met een romige saus van pesto
- Saté van kippendijen met gebakken uitjes en kokosrasp
- Tamme eendenborst met een saus van sinaasappel en steranijs
- Blanquette de veau; gestoofd kalfsvlees met een romige saus en krokante kappertjes
- Gebraïsserde kalfssukade, gegratineerd met Japans broodkruim in eigen jus
- Lamsspiesjes met ras el hanout kruiden
- Runderlende op gegrilde groenten met rode wijnjus
- Boeuf bourguignon; rundvlees gestoofd in Bourgogne wijn, champignons, ui en spek
- Rib van Livar scharrelvarken met een saus van grove mosterd
- Aan het buffet gesneden beenham met honingtijn saus

**Warme groenten (Kies 1 gerecht)** Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Grove ratatouille van seizoensgroenten
- Gepofte Mediterrane groenten
- Mix van groene groenten met gepofte cherry tomaat

**Aardappel-, pasta- en rijstgerechten (Kies 2 gerechten)** Toeslag extra gerecht € 1,50 p.p.

- Geroosterde rozeval aardappel met rozemarijn
- Aardappelgratin met geraspte kaas
- Geurige pandanrijst met lente ui
- Penne pasta met tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas
- Fusilli met bospaddenstoelen en truffelcrème

Onze buffetten worden geserveerd met diverse luxe broodsoorten, waaronder ciabatta-, foccacia- en pomodori brood, pestoboter, aioli, zeezout en beurre de Paris.



**Handdessert** (minimaal 30 personen)

€ 9,75 p.p.

Wilt u uw de barbecue feestelijk afsluiten? De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden. U kunt een keuze maken uit één van de onderstaande desserts:

- Gemarineerde ananas, kokoscrème en chocolademousse
- Hazelnotenmousse met merengue en stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle van mascarponekwark, cake en roodfruit