

Salades, Hors d'oeuvres en Appetizers

In de volgende pagina's presenteren wij u de volgende spijzen:

- ❖ **Salades, hors d'oeuvres en koude schotels**
- ❖ **Luxe vis-, vlees- en kaasplateaus**
- ❖ **Diverse cocktails**
- ❖ **Warme gerechten**
- ❖ **Hartige taarten en quiches**
- ❖ **Ragouts**
- ❖ **Soepen**
- ❖ **Banket en bonbonnerie**

Salades

Niet alleen voor de feestdagen, maar ook tussendoor kunt u gasten of relaties onthalen, en een keuze maken uit dit ruime aanbod van harmonieus samengestelde koude schotels en hors d'oeuvres.

Ingrediënten van topkwaliteit, feestelijk opgemaakt en met zorg gegarneerd.

Per salade vanaf 10 personen

Huzaren rundvleessalade	<i>Rundvleessalade, rijk gegarneerd met o.a. fricandea, portpaté, kiprollade, achterham, salami, Ardennerham, gebraden gehakt, kipsalade, gevuld ei, tomaat, hamrolletjes met asperges en gemarineerde olijven</i>	€ 8,50 pp.
Kipsalade	<i>Frisse salade, samengesteld uit maïskip, stukjes ananas en perzik, gegarneerd met gevuld ei, gevulde tomaat en gevulde komkommer met patécrème</i>	€ 8,00 pp.
Zalmsalade	<i>Royaal gevulde salade, rondom gegarneerd met o.a. gerookte zalm, gerookte forel, gerookte makreel, garnalen, sardines, tonijn, paling, gevulde tomaat, gevuld ei en gemarineerde olijven</i>	€ 9,50 pp.
Italiaanse pastasalade	<i>Mooie rijkelijk gevulde penne-salade met ham, groene asperges en ui verguld door een frisse pesto/kruidendressing</i>	€ 8,00 pp.
Waldorfsalade	<i>Volle salade samengesteld uit appel, knolselderij en gerookte ossentong. Gegarneerd met walnoot, gerookte kalkoenborstfilet, achterham, fricandea salami en gevuld ei</i>	€ 8,50 pp.
Aardappel-eisalade (vegetarisch)	<i>Bourgondische aardappelsalade met gekookt ei en appel, gegarneerd met Franse brie, asperges, ananas, artisjok, gevulde perzik met kruidenkaascrème en gemarineerde olijven</i>	€ 8,00 pp.
Russische eiersalade	<i>Vleessalade, gegarneerd met halve eieren, puntasperges, gerookte ossentong, gevulde eieren, kipkruidenrollade, volrode zalm, tonijn, garnalen en sardientjes</i>	€ 8,75 pp.

Saffraansalade (vegetarisch)	<i>Saffraan rijstsalade met noten en vruchten, rijkelijk gegarneerd met diverse soorten kaas, puntasperges, ananas, gevulde perzik met kruidenkaas crème en gevulde eieren</i>	€ 8,00 pp.
Hors d'oeuvre grand	<i>Vorstelijk gevulde schotel met vleessalade, gerookte zalm, gerookte forelfilet, gerookte IJsselmeerpaling, rode zalm, tonijn, Hollandse garnalen, gevulde tomaat, puntasperges, casselerrib, paté, gevuld ei, gerookte ossentong en fricandeau</i>	€ 13,75 pp.
Hors d'oeuvre Royale	<i>Deze schotel is qua samenstelling gelijk aan de Hors d'oeuvre grand, met als extra delicatessen: een ruime portie Charta krab, gevulde komkommer met paté-portmousse en gepocheerde kreeftenstaart</i>	€ 16,50 pp.

Extra bij te bestellen	<i>Stokbrood wit of bruin</i>	€ 2,25 per stuk
	<i>Molensteenbrood (breekbrood) wit, olijf of meergranen</i>	€ 8,50 per stuk
	<i>Kruidenboter of kruidenmonchou</i>	€ 0,75 pp.
	<i>Keuze uit diverse sausdipjes</i>	€ 0,75 pp.
	<i>Tapenade</i>	€ 1,00 pp.

Luxe plateaus

Vanaf 10 personen per plateau-soort

Smakelijk geserveerd op luxe plateau

Plateau nieuwe haring met versgesneden ui	€ 3,50	pp.
Plateau gerookte forel	€ 4,75	pp.
Plateau gerookte Noorse zalm met dillesaus	€ 4,75	pp.
Plateau gepocheerde hele zalmforel	€ 6,25	pp.
Plateau luxe gerookte vissoorten en roze garnalen	€ 6,00	pp.
Plateau luxe Italiaanse vleeswaren assorti	€ 5,50	pp.
Plateau Ardenner ham/meloen	€ 3,75	pp.
Plateau Spaanse worst assorti	€ 3,75	pp.
Plateau paté assorti	€ 4,75	pp.
Plateau met harde en zachte kaassoorten assorti	€ 6,00	pp.

Cocktails

Vanaf 10 personen per cocktailsoort, geserveerd in glazen cocktailcoupe

Tonijncocktail	€ 3,50	per stuk
Kreeftcocktail	€ 6,00	per stuk
Krabcocktail	€ 5,50	per stuk
Noorse garnalencocktail	€ 3,50	per stuk
Hollandse garnalencocktail	€ 5,50	per stuk
Zalmcocktail	€ 3,75	per stuk
Fruitcocktail	€ 2,75	per stuk
Kipcocktail	€ 2,75	per stuk
Fruits de mer cocktail (garnaal/mossel/krab)	€ 3,75	per stuk
Floridacocktail (grapefruit/krab)	€ 4,00	per stuk
Monicacocktail (vruchten/kip/champ/bleekselderij)	€ 3,30	per stuk

Enkelvoudige salades

Vanaf 10 personen

Tomatensalade met feta en olijven	€ 4,00	pp.
Komkommersalade met augurk en zilverui	€ 3,75	pp.
Rode bietensalade met appelstukjes	€ 4,00	pp.
Wittekoolsalade met rozijnen en kummel	€ 3,00	pp.
Selderijsalade met walnoot	€ 3,50	pp.
Avocadosalade	€ 5,00	pp.
Ambachtelijke eiersalade met appel	€ 4,00	pp.

Warme gerechten

Het spreekt vanzelf dat u deze specialiteiten niet alleen als hoogtepunt van uw festiviteiten, maar ook als warme uitbreiding op uw koude buffetten kunt bestellen

Vanaf 10 personen

Kipvleugeltjes pittig gemarineerd	€ 4,50	pp.
Kipstukjes in pittige panggang saus	€ 4,50	pp.
Warme gegrilde beenham met cumberlandsaus, stukjes ananas, stukjes perzik en rauwkostsalade	€ 6,50	pp.
Saté van kip met warme pindasaus	€ 4,75	pp.
Saté van fricandeau met warme pindasaus	€ 4,75	pp.
Warme beenham met zuurkool bereid	€ 6,50	pp.
Gehaktballetjes in warme ketjapsaus of kerriesaus	€ 4,50	pp.
Rijkelijk gevulde champignons, verwarmd in kruidenboter	€ 4,50	pp.
Zalm in zachte kruidensaus met Noorse garnalen	€ 6,50	pp.
Visbouillabaise in saffraansaus	€ 7,00	pp.
Gebakken botervis in een kruiden roomsaus	€ 6,50	pp.

Hartige taarten / Quiches

De taart wordt door ons gesneden in 16 punten per taart.

Ham – preिताart	€ 20,00	per stuk
Gehakt – appeltaart	€ 20,00	per stuk
Gerookte kip – kappertjestaart	€ 20,00	per stuk
Aspergetaart	€ 20,00	per stuk
Elzasser gehaktaart	€ 20,00	per stuk
Gehakt – maïs – preिताart	€ 20,00	per stuk
Blauwe kaas – bleekselderijtaart	€ 20,00	per stuk
Hollandse kaastaart	€ 20,00	per stuk
Pittige kaas – perentaart	€ 20,00	per stuk
Romige uien – mosterdtaart	€ 20,00	per stuk
Broccoli - maïs – kiptaart	€ 20,00	per stuk
Quiche Lorraine	€ 20,00	per stuk

Ragouts

Vanaf 10 personen per ragoutsoort

Champignonvleesragout	€ 4,00	pp.
Kipragout	€ 4,00	pp.
Kalfsragout	€ 4,25	pp.
Wildragout	€ 4,50	pp.
Kip-kerryragout	€ 4,00	pp.
Kipragout met bospaddenstoelen	€ 4,50	pp.
Vegetarische champignonragout	€ 3,50	pp.

Alle ragouts zijn aan te vullen met	• <i>Witte rijst</i>	€ 1,50	pp.
	• <i>Aardappelgratin</i>	€ 2,25	pp.
	• <i>Ragout bakje</i>	€ 1,00	per stuk

Soepen

Vanaf 10 personen per soepsoort

Groentesoep	€ 2,50	pp.
Tomatensoep	€ 2,50	pp.
Champignonsoep	€ 2,50	pp.
Bospaddenstoelensoep	€ 2,85	pp.
Paprikasoep	€ 2,50	pp.
Kippensoep	€ 2,50	pp.
Erwtensoep	€ 2,85	pp.
Ossenstaartsoep	€ 2,50	pp.
Aspergesoep	€ 2,70	pp.
Komkommersoep	€ 2,50	pp.
Kerriesoep	€ 2,50	pp.
Kruidenbouillon	€ 2,40	pp.
Preisoep	€ 2,50	pp.
Kreeftensoep	€ 4,00	pp.
Garnalensoep	€ 4,00	pp.
Goulashsoep	€ 2,85	pp.
Bruine bonensoep	€ 2,85	pp.
Courgettesoep	€ 2,50	pp.

Banket en Bonbonnerie

Bruidstaarten

IJsbruidstaart	vanaf € 6,00	pp.
Bruidstaart luxe	vanaf € 7,50	pp.
Bruidstaart slagroom	vanaf € 6,00	pp.

Gebak

Vers gebak assorti	€ 2,25	per stuk
Petit four klassiek	€ 2,00	per stuk
Slagroom soesjes (naturel of chocolade)	€ 1,00	per stuk

Wij kunnen uiteraard uw logo of boodschap in suikerwerk op het gebak presenteren (meerprijs).

Chocolade/Bonbonnerie

Bonbons assorti	€ 3,50	per 100 gr
Chocolade truffels	€ 3,50	per 100 gr

Roomboterkoekjes

Roomboter koekjes assorti	€ 5,75	per 250 gr
Roomboter koekjes assorti	€ 2,50	per 100 gr

Cakes en Muffins

De cakes worden gesneden in 15 plakken

Vanille	€ 10,00	per stuk
Rozijnen	€ 10,00	per stuk
Chocolade	€ 10,00	per stuk
Hazelnoot	€ 10,00	per stuk
Muffins (diverse smaken)	€ 1,70	per stuk