

Diners, Buffetten, Barbecue, High Tea en meer

In de pagina's hieronder vindt u een uitgebreid overzicht van onder meer:

- ❖ **Buffetten**
- ❖ **Luxe High Tea buffet**
- ❖ **Barbecue buffetten**
- ❖ **Menu 'Creatief' (stel uw eigen menu samen)**
- ❖ **Overige menu's (stampotmenu's en buitenlandmenu's)**
- ❖ **Diners (home cooking)**
- ❖ **Menu suggesties**
- ❖ **Dessert buffet**
- ❖ **Desserts en dessertsauzen**

Buffetten

Net als bij kunst bepaalt ook bij een buffet de uitgekiende mix van verschillende elementen het uiteindelijke resultaat.

De elementen smaak, kleur, hoeveelheid en compositie zijn door de kok met uiterste zorg gedoseerd in de volgende exquisite buffetten.

Uiteraard vormen deze buffetten maar een voorbeeld van onze mogelijkheden. Ze kunnen worden aangepast aan uw specifieke wensen. Wij helpen u daar graag mee.

De buffetten zijn inclusief opbouw, linnengoed, afrokmateriaal, decoratie, serviesgoed en bestek. Dit gaat geheel kosteloos vuil retour.

Buffetten gelden vanaf 15 personen

Buffet Parijs	<i>Frisse kipsalade met vruchten Huzaren vleessalade, rijkelijk gegarneerd Gerookte zalm met dillesaus Plateau gemengd koud vlees Diverse soorten paté Gerookte IJsselmeerpalingfilet Gerookte regenboogforelfilet Ardennerham met verse meloen Gepocheerde zalmforel Ananas met ossentong Hollandse haring met gesnipperde uitjes Gevulde abrikoosjes met monchou-crème Gevuld ei, tomaat en komkommer Hollandse garnalen Gemarineerde mosselen Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en remouladesaus</i>	€ 24,95 pp.
Buffet Barcelona	<i>Huzaren vleessalade, rijkelijk gegarneerd Zalmsalade gegarneerd met vruchten uit zee Diverse soorten paté Gemarineerde zalm met dillesaus Plateau gemengd koud vlees Gerookte makreelfilet met tuinkruiden Ardennerham met verse meloen Gerookte IJsselmeerpalingfilet Hamrolletjes met asperges Gevulde perzik met kruidenkaas Warme beenham met ananas en perzikstukjes Cumberlandsaus Geserveerd met stokbrood, tapenade en remouladesaus</i>	€ 22,70 pp.

Buffet Marseille	<i>Zalmsalade gegarneerd met vruchten uit zee Huzaren vleessalade, rijkelijk gegarneerd Gerookte makreelfilet met tuinkruiden Gerookte regenboogforelfilet Gerookte IJsselmeerpaling Plateau gemengd koud vlees Ardennerham met verse meloen Gevuld ei, tomaat en komkommer Gevulde perzik met monchou Kipsaté met satésaus Warme ham met perzik, ananas en witte kool Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en remouladesaus</i>	€ 21,50 pp.
Buffet Oslo	<i>Russische eiersalade, gegarneerd met diverse soorten vis Huzaren vleessalade, rijkelijk gegarneerd Ardennerham met verse meloen Ananas met ossentong en ei Gerookte regenboogforelfilet Gerookte makreelfilet met tuinkruiden Gevuld ei, tomaat en komkommer Verse kip- of runderragout Witte rijst Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en remouladesaus</i>	€ 18,25 pp.
Buffet Napels	<i>Tagliatellesalade met diverse soorten garnalen Zwarte en groene olijven, gemarineerd in knoflook Parmaham met meloen Tomatensalade, rijkelijk gegarneerd met ansjovisfilet, kappertjes en mozzarella Plateau met diverse Italiaanse vleeswaren Salade van pomodori-tomaat, fetakaas en bieslook met kruidendressing Tapenade in een Keuls potje Gemarineerde ansjovisfilets Pennesalade met groene asperges en ham Fusilli tricolore met gepocheerde zalm Geserveerd met ciabattabrood, tapenade en kruidenboter</i>	€ 17,50 pp.

Buffet Antwerpen	<i>Zalmsalade, gegarneerd met diverse soorten vis Huzaren vleessalade, rijkelijk gegarneerd Frisse kipsalade met vruchten Russische eiersalade Aardappelsalade met ei en kerrie Hamrolletjes met asperges Gerookte makreelfilet met tuinkruiden Gevuld ei, tomaat, komkommer Geserveerd met stokbrood, roomboter en remouladesaus</i>	€ 16,25 pp.
Buffet Bremen	<i>Frisse kipsalade met vruchten Huzaren vleessalade, rijkelijk gegarneerd Aardappelsalade met ei en kerrie Warme gehaktballetjes in panggang saus Gemarineerde kipsaté met satésaus Warme ham met perzik, ananas en witte koolsalade 3 koude sauzen Geserveerd met stokbrood en kruidenboter</i>	€ 18,50 pp.
Buffet Shanghai	<i>Nasi Goreng Bami Goreng Pittige gehaktballetjes Saté vleesschotel Varkensvlees in zoetzure saus Omelet in tomaten-gembersaus Kroepoek Gebakken uitjes Atjar Tjampoer Seroendeng Sambal Oelek Ketjap</i>	€ 17,75 pp.
Buffet Leeuwarden	<i>Ambachtelijk stampotten buffet met: Hutspot met karbonade Boerenkool met rookworst Zuurkool met speklap Stevige vleesjus Vergezeld van augurk en zilveruitjes Zaanse mosterd en natuurazijn</i>	€ 17,50 pp.

Buffet Athene	<i>Griekse tomatensalade met feta Diverse gemarineerde olijven Sperziebonensalade Pomodori-salade met feta en bieslook Gezouten amandelen Dadels Grote kappertjes Meloen met rauwe ham Gemarineerde kaas Komkommer yoghurtsalade Tonijnsalade met rode ui Zure knoflooksaus Rijst in tomaten saus Gestoomde tomaten met geitenkaas Goulash met spinazierijst Kip gestoofd in witte wijn met kruiden en ui Gehaktballetjes in tomaten-tijm-knoflook saus Kruidenboter met Grieks brood Knoflookbrood Tzatzikisous</i>	€ 21,00 pp.
Buffet Acapulco	<i>Pittige kipburrito's met salsa marinade Taco's Gekruide gehakt met kidneybonen Chili con carne Witte rijst Gemarineerde chicken wings Gebakken maïs Nasho's met salsa dip Frisse tomaten-ensalada Knoflooksaus IJsbergsalade Quacamole Ciabattabrood en tapenade</i>	€ 20,00 pp.

High Tea buffet

Voor de liefhebbers van een gezellige High Tea serveren wij een uitgebreid luxe assortiment van diverse lekkernijen.

Vanaf 15 personen

High Tea Buffet	<p><i>Kommetje dubbelgetrokken runderbouillon met tuinkruiden.</i></p> <p><i>Diverse belegde broodjes met o.a. gerookte zalm, fricandeau, Ardennerham, Franse brie, gerookte paling, kaas, rosbief, kipkruidenrollade, gegrilde ham, salami, Parmaham, paté.</i></p> <p><i>Sandwiches met gemarineerde zalm, garnalen, kaascrème met bieslook.</i></p> <p><i>Kleine hors d'oeuvres van rundvleessalade</i></p> <p><i>Diverse muffins zoals: Vanille, Chocolade, Vruchten. Diverse taarten zoals: Schuimtaart, Bavaroisetaart, Vruchtentaart.</i></p> <p><i>Chocoladebroodjes Suikerbrood met roomboter Amandelbroodjes Saucijzenbroodjes Appelflappen Grote kaneelkrakelingen</i></p> <p><i>Diverse bavaroise met slagroom en vruchtjes Verse fruitsalade in coupe</i></p>	€ 18,50 pp.
------------------------	--	-------------

De High Tea is verder uit te breiden met:

High Tea Extra's	<i>Diverse soorten ragouts</i>	<i>vanaf</i>	€ 3,50 pp.
	<i>Diverse luxe plateaus</i>	<i>vanaf</i>	€ 3,50 pp.
	<i>Diverse hartige taarten / Quiches</i>	<i>vanaf</i>	€ 20,00 p.stuk
	<i>Diverse cocktails</i>	<i>vanaf</i>	€ 2,75 pp.

Barbecue buffet

Wilt u met uw gasten een gezellige invulling geven aan uw tuinfeest, dan is een barbecue een goede keuze. En wilt u zelf volop meegenieten van het feest, dan verzorgt onze kok het grillen graag voor u. Uiteraard is het mogelijk om deze barbecuebuffetten geheel volgens uw wens aan te passen.

Ons barbecuebuffet wordt geleverd inclusief RVS gasbarbecue met gasfles. Borden, bestek en servetten worden eveneens gratis meegeleverd en kunnen vuil geretourneerd worden.

Vanaf 15 personen per assortiment

Assortiment 1	Assortiment 2	Assortiment 3
Gemarineerde speklapjes Kipsatéspiesjes Curryworsten Runderhamburgers € 12,50 p.p.	Kipsatéspiesjes 2 p.p. Runderhamburgers Kipdrumsticks Gemarineerde sjasliekspiesjes € 14,50 p.p.	Runderhamburgers Fricandeausaté Gamba garnalenspiesjes Gemarineerde procureurlapjes Kipspiesjes gekruid € 16,75 p.p.
Assortiment 4	Assortiment 5	Assortiment vegetarisch (per persoon apart bij te bestellen)
Zalm 'En papiotte' (gestoofd in witte wijn) Varkenshaassaté Gemarineerde sjasliekspiesjes Gamba garnalenspiesjes Schouderkarbonaadjes € 18,75 p.p.	Gemarineerde varkenshaasmedaillons Kipsatéspiesjes Zalm 'En papiotte' (gestoofd in witte wijn) Tournedos Gamba garnalenspiesjes Spareribjes gemarineerd € 21,50 p.p.	Groentespiesjes met olijfolie en knoflook Zoete maiskolven Gepofte aardappelen met kruidenmonsou Gevulde paprika's met tofu Bakbanaanantjes Groenteburgers € 14,50 p.p.

Als gratis aanvulling kunt u vier salades kiezen uit onderstaande keuzemogelijkheden:

- Verse vruchtensalade
- Rundvleessalade
- Wittekoolsalade met rozijntjes
- Komkommersalade met zilveruitjes en augurkjes
- Tomatensalade met feta, komkommer en rode ui
- Bourgondische aardappelsalade met ei en stukjes appel

Alle barbecuebuffetten zijn geheel compleet en gaan vergezeld van:

- Warme satésaus
- Whiskysaus
- Knoflooksaus
- Kerrysaus
- Stokbrood
- Kruidenboter

Menu 'Creatief' (kies uw eigen gerechten)

Uit onderstaande 6 componenten kunt u uw complete groepsmenu samenstellen.
Diëten en vegetarische wensen dienen ruim vooraf te worden doorgegeven.
Borden en bestek worden kosteloos meegeleverd.

Basisprijs € 11,95 p.p.

Vanaf 15 personen

1 - Soep	2 - Vleesgerecht	3 - Basisgerecht
Groentesoep Champignonsoep Paddenstoelensoep Kerriesoep Edelpreisoep Linzensoep Ossenstaartsoep Aspergesoep Tomatensoep Chinese tomatensoep Tomaten-/groentesoep Uiensoep Minestrone Kippensoep Chinese kippensoep Runderbouillon Kruidenbouillon Kervelbouillon	Kipfilet Verse worst Slavink Speklap Kip tandoori Karbonade Gehaktbal Gepaneerde schnitzel Kipsate met pindasaus Luxe vlees- en visgerecht (meerprijs € 2,75) Duitse biefstuk Varkenshaas Cordon bleu Sukadelapje Wildragout Rundergoulash Zalmmoot Tilapiafilet	Gekookte aardappels Gebakken aardappels Aardappel gratin Witte rijst Penne Fusilli tricolore Macaroni
4 - Groente	5 - Bijgerecht	6 - Dessert
Doperwten Worteltjes Spercieboontjes Bloemkool Spinazie a la crème Bladspinazie Rode kool Spruitjes Mexico mix Rode bietjes	Huzarensalade Appelcompôte Rauwkost salade Komkommersalade Ijsbergsalade	Chocolade bavarois Perzik bavarois Aardbei bavarois Chipolata bavarois Slagroomtoetje Vanillevla Rozijnenvla Yoghurt Yoghurt met fruit

Overige menu's

Vanaf 15 personen

Stamppot menu's naar keuze

- Hutspot met klapstuk of speklap, Zaanse mosterd, zilverui/augurk
- Boerenkool met rookworst, Zaanse mosterd en natuurazijn
- Zuurkool met speklap, Zaanse mosterd, zilverui/augurk
- Rauwe andijviestamppot met spekjes, verse worst

Buitenlandmenu's naar keuze

- Nasi, saté met pindasaus, gebakken ei en atjar tjampoer
- Bami, saté met pindasaus, gebakken ei en atjar tjampoer
- Lasagne à la bolognese met frisse rauwkostsalade
- Spaghetti à la bolognese met frisse rauwkostsalade
- Pasta carbonara met frisse rauwkostsalade

Prijs € 10,95 p.p.

Uiteraard kunt u deze menu's met extra gangen uitbreiden. Informeer gerust naar de mogelijkheden.

Diners

Een sfeervol diner kan desgewenst ook door een kok bij u thuis of op locatie wordt bereid. Cateringservice Royale hanteert de Franse keuken voor haar gerechten, maar heeft ook specialisaties in de Italiaanse, Spaanse en Indische keuken.

Vanaf 20 personen

3 gangen menu	<i>Voorgerecht Hoofdgerecht Nagerecht</i>	€ 34,95 pp.
4 gangen menu	<i>Soep Voorgerecht Hoofdgerecht Nagerecht</i>	€ 39,95 pp.
5 gangen menu	<i>Soep Voorgerecht Tussengerecht Hoofdgerecht Nagerecht</i>	€ 45,95 pp.
Dessertbuffet	<i>Extra naast de menu's</i>	€ 8,95 pp.

Met plezier nemen wij met u onze mogelijkheden door. Hieronder geven we u enkele suggesties.

Menu suggesties

<p>Voorgerechten</p>	<p><i>Carpaccio van ossenhaas met ganzenleverkrullen, Parmezaanse kaas, olijven, pijnboompitten met een zachte pestodressing</i></p> <p><i>Hartige bonbon van gerookte zalm en gerookte paling vergezeld van champagnedressing</i></p> <p><i>Salade van kreeftenstaartjes en Hollandse garnalen met een mango-yoghurtsaus</i></p> <p><i>Terrine van rauwe en gemarineerde eendenlever met een honing-portsaus</i></p> <p><i>Gemengde salade van parelhoenfilet en gerookte eendenborst, besprenkeld met passiedressing</i></p> <p><i>Trio taartje van Hollandse garnalen met avocado en gerookte zalm, vergezeld van groene asperges met kruidenroom</i></p>
<p>Soepen</p>	<p><i>Diverse vissoorten met schaal- en schelpdieren badend in hun vocht met saffraan</i></p> <p><i>Licht gebonden gembersoep met scampi</i></p> <p><i>Sterke gevogeltebouillon met morilles</i></p> <p><i>Gebonden kervelsoep met pistachenootjes</i></p> <p><i>Franse uiensoep met witte wijn en kaascroutons</i></p> <p><i>Licht gebonden mosterdsoep met zoete room en stukjes gerookte zalm</i></p>
<p>Warme tussengerechten</p> <p>(Deze tussengerechten kunnen ook als hoofdgerecht geserveerd worden)</p>	<p><i>Gebakken zwezerik met gekonfijte lente-uitjes en amandelen, vergezeld van een portsaus</i></p> <p><i>Gebakken eendenlever met appel in een madeirasaus</i></p> <p><i>Filet van zalm op een bedje van pasta met bospaddenstoelen in roomsaus</i></p> <p><i>Gemengde salade met grote gebakken garnalen vergezeld door lauw/warme kruidendressing</i></p> <p><i>Scholfilet rolletjes ingelegd met gerookte zalm en spinazie badend in een saffraansaus met zalmeitjes</i></p>

<p>Hoofdgerechten</p>	<p><i>Lamsfilet met honing-tijmsaus vergezeld door voorjaarsuitjes</i></p> <p><i>Tournedos met een plakje eendenlever in kruiden demi-glacé</i></p> <p><i>Kalfsbiefstuk met bospaddenstoelen</i></p> <p><i>Parelhoenfilet in een calvados-appelsaus</i></p> <p><i>Varkenshaasmedaillons in roomsaus met gebakken uitjes, spek, champignons en paprika</i></p> <p><i>Gestoofte paling in groene kruidensaus</i></p> <p><i>Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een passende groente en aardappelgarnituur</i></p>
<p>Nagerechten</p>	<p><i>Hollandse kaassoorten met notenbrood</i></p> <p><i>Aardbeien-kiwitaartje in korst, verpakt met mangosaus</i></p> <p><i>Chocolademousse met mintsaus</i></p> <p><i>Gevulde flensjes met gele room en rozijnen geparfumeerd met amaretto</i></p> <p><i>“Grand dessert” op bord</i></p>

Dessertbuffet

Laat u tenslotte verrassen door de inspiratie van onze patissiers, die de kunst verstaan een artistiek tafereel voor u neer te zetten. Het dessertbuffet is een heerlijke proeverij van verschillende smaakaccenten en -contrasten, welke méér zijn dan slechts een afronding van een maaltijd of een buffet.

<p>Dessertbuffet</p>	<p><i>Overheerlijke taarten zoals:</i> <i>bavarois taart, vruchtentaarten en schuimtaart</i> <i>diverse soorten bavarois</i> <i>verse fruitsalade</i> <i>chocolademousse</i> <i>2 soorten ijs</i> <i>geflambeerde kersen</i> <i>slagroom</i> <i>vuurfonteinen</i></p>
-----------------------------	---

Desserts

Een grandioos dessert, als afsluiting van een buffet of diner wordt door onze kok met veel zorg bereid.

Vanaf 15 personen

Chocolade mousse bruin of wit	€ 2,50	pp.
2 Soorten roomijs naar keuze	€ 2,50	pp.
Vers exotisch fruit en seizoensfruit in coupe	€ 2,75	pp.
Bavarois: diverse smaken naar keuze	€ 2,50	pp.
Parfaits: diverse smaken naar keuze	€ 2,50	pp.
Warme kersen	€ 2,00	pp.
Boerenjongens	€ 1,50	pp.
Profiterol van slagroomsoesjes met chocolade	€ 2,50	pp.
Verse aardbeien met slagroom *)	€ 2,00	pp.
Diverse zoete taarten	vanaf € 2,50	pp.
Stoofperen rood of wit *)	€ 2,00	pp.
*) seizoensproduct		

Dessertsauzen

Vanillesaus (eventueel ook warm)	€ 1,00	pp.
Aardbeiensaus	€ 1,00	pp.
Bananensaus	€ 1,00	pp.
Kiwisauz	€ 1,00	pp.
Bosbessensaus	€ 1,00	pp.
Chocoladesaus (eventueel ook warm)	€ 1,00	pp.
Caramelsaus (eventueel ook warm)	€ 1,00	pp.
Perziksauz	€ 1,00	pp.