

Verzorgingsmogelijkheden

Avondeten:

Buffet 1:

- rauwkost en seizoenssla met yoghurt-bieslook dressing
- varkensschnitzel met champignon roomsaus en salsasaus
- boterspätzle en aardappelschijfjes

Prijs per persoon € 24,50

Buffet 2:

- bont gemengde sla met ei en stukjes spek
- frambozenvinaigrette
- div. soorten brood met verschillende dips
- Sauerländer uienvlees
- Kipreepjes met verse champignons in ui-mosterd saus
- boterspätzle
- penne regata mit spinazie, groente, parmesan en pikante saus (vegetarisch)

Prijs per persoon € 27,50

Buffet 3:

- bont gemengde sla met tomaatjes daarbij dressing
- div. broodsoorten met kruidenboter en diverse dipjes
- pikante rundvleesstoofpot
- boterspätzle en parijse aardappeltjes
- groente van het seizoen met hollandaise saus

Prijs per persoon € 27,50

Buffet 4:

- bont gemengde sla met kernen en croutons, bieslook-yoghurt dressing
- witte kool salade in roomsaus
- verschillende broodsoorten met div. soorten dipjes
- Pulled Pork serveert met pikante BBQ saus
- Kleine aardappeltjes in de jas in sour cream
- kipschnitzel
- Mie met Aziatische groenten (vegetarisch)

Prijs per persoon € 28,50

Buffet 5:

- Huisgemaakte salade
- Aardappel salade met spekjes en peterselie
- Vers gebakken brezels
- Gebakken Leberkäse met biersaus
- Kleine aardappeltjes in de jas
- Zuurkool met braadworstjes
- Pikante Kaasspätzle met uien

Prijs per persoon € 27,50

Desserts

- Huisgemaakte herrencreme
- Chocolade mousse
- Panna Cotta
- Tiramisu
- Chocolade-Mascarpone creme
- Vruchten creme

Prijs per persoon € 6,50 (max. 2 soorten)

De buffets zijn inclusief:

levering en opbouw van het buffet (vanaf 15 personen)

bestek en borden inclusief corvee (u mag het ongewassen weer teruggeven)

menukaartjes

voor levering en afhaal van het buffet wordt per rit € 50,00 berekend.

Indien u voor een buffet kiest, verzoeken wij u dit ons tenminste een week voor aankomst mee te delen.