



stijlvol genieten

Diner buffetten

Een diner of een buffet, vaak een lastige keuze. De gerechten van een diner vallen bij de meeste gasten in de smaak. Maar het losse karakter van een buffet spreekt ook velen aan, het zelf kunnen kiezen en niet aan een vaste plaats aan tafel gebonden zijn. Wij presenteren u graag onze dinerbuffetten.

Menuprijs vanaf € 34,00 per persoon.

Voorgerecht

Op tafel ciabattabrood, tapenade en kruidenboter

Keuze uit twee soepen

Mosterd roomsoep

Heldere kervel kippensoep

Tomaat basilicumsoep

Champignon-bieslook roomsoep

Heldere groentesoep

Heldere ossenstaartsoep

Asperge roomsoep met o.a. groene asperges

Garnalen crèmesoep

(vooraf twee soepen door u uit te kiezen)

Buffet A

Varkenshaaspuntjes in Hongaarse saus

Kalfsbiefstukje met pepersaus

Pasta pesto met stukjes kip en diverse groente

Visfantasie van zalm, witvis en garnalen in roomsaus

Tiroler grussel (aardappeltjes en champignons mix)

Haricots verts ingerold in spek

Versgebakken frites

Warme appeltjes met kaneel

Pomodori tomatensalade met mozzarella

Gemengde salade

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

Buffet B

Gesneden varkenshaas in champignonroomsaus
Kipfilet in ketjapsaus
Zalmfilet met een kruidenkorst en roomsaus
Gefrituurde kibbeling met ravigotesaus
Gebakken Pommes Parisien aardappeltjes
Tropisch gekruide rijst met cashewnoten
Versgebakken frites
Roerbakgroente met o.a. courgette, paprika en broccoli
Griekse salade met feta
Gemengde groene salade

Buffet C (dit buffet geeft een meerprijs van € 3,00 p.p.)

Biefstukreepjes in Teriyaki saus
Varkenshaasmedaillons met een vulling van verse kruiden
Gebakken zalm, groene asperge tips en romige limoensaus
Spiesjes van kip ingerold in spek
Licht gratineerde aardappelpuree met venkel
Basmati rijst
Oosterse wokgroente met o.a. taugé
Roseval aardappel partjes met tijm uit de oven
Tomatensalade met rode ui en knoflookolie
Gemengde salade

Nagerecht

Italiaanse ijscokar met diverse soorten ijs, sauzen, verse fruitsalade en slagroom

De prijsstelling van deze buffetten zijn opgebouwd vanaf 30 personen. Voor een kleiner gezelschap rekenen wij een toeslag.

***Dessertbuffet;** een parade van al onze desserts.

Bavarois, soesjes met een aardbeienroom, pudding, verse fruitsalade, geflambeerde kersen en ijs.
Dit geeft in bovenstaand arrangement een meerprijs van € 5,00 p.p. op het genoemde dessert.



stijlvol genieten

Live Cooking buffet

De koks in de zaal bereiden vanaf de bakplaat een warm buffet.
Vis en vlees terplekke "Cooked to perfection".

Hoofdgerechten

Biefstukreepjes
Rib Eye
Kipshoarma
Zalmfilet
Dorade filet op de huid gebakken
Roerbakgroente

Sauzen

Koude sauzen;	Cocktailsaus Knoflooksaus Salsa Verde met tomaten en groene kruiden
Warme sauzen;	Teriyaki saus Peppersaus Witte wijnsaus

Garnituren

Tomaat mozzarella salade
Roseval aardappel wedges
Verse frites
Mayonaise
Coleslaw
Meloensalade
Griekse salade

Dit buffet serveren wij vanaf € 29,50 p.p. aan gezelschappen vanaf 30 gasten.

Tapas buffet

Een assortiment bestaande uit:

- Kaassoetsjes
- Rolletje met Chèvre en Ardennerham
- Seranoham met meloen en verse vijg
- Canapé met Spaanse eiersalade
- Gevulde tomaten met Hollandse garnalen
- Aardappel tortilla met rolletje chorizo
- Gevulde eieren
- Pittige gehaktballetjes
- Gekruide kiphapjes
- Rolletje augurk met Mortedella
- Stukjes pikante kipfilet met spek
- Bruchetta met gerookte zalm
- Spiesjes met zalm
- Spiesjes met gekruide scampi
- Stokbroodje met Spaanse filet
- Gemarineerde groentespiesjes
- Hartige taart met tomaat en mozzarella
- Gevulde champignons
- Kip/paprika spiesjes



Gepresenteerd in terracotta schalen, uitgebreid met diverse ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, tappenade's, gedroogde Pommedori tomaatjes, gekruide olijven en feta e.d.

Vanaf 30 gasten

Wij stellen voor u een variatie samen van 8 hapjes p.p. met broodsoorten voor een hapjesbuffet bij een feest à € 22,50 p.p.

óf

een combinatie van 12 hapjes p.p. met broodsoorten voor een maaltijdbuffet à 27,50 p.p.



stijlvol genieten

Koud en Warm buffet deLuxe

Voor een buffet maaltijd met een royale invulling, waar men naast de koude opgemaakte schotels ook enige warme gerechten vindt, kunnen wij graag ons **buffet deLuxe** adviseren.

Koude buffetschalen

Huzarensalade

Caesar salad; groene salade met kip, Parmezaanse kaas en dressing

Zalmsalade en diverse visgarnituren waaronder gerookte zalm en garnalen

Haring met uitjes

Verse toast met paling

Huisgebraden rosbief

Gerookte kipfilet met een sinaasappelsaus

Ardennerham met diverse soorten meloen

Twee soorten stokbrood met room- en kruidenboter

Warm buffetgedeelte

Kipfilet met champignonroomsaus

Varkenshaasmedaillons in pepersaus

Gebakken aardappelen

Frites

Roerbakgroente

Dit buffet serveren wij vanaf € 31,00 p.p. aan gezelschappen vanaf 40 gasten.

Kleinere gezelschappen of variaties hierop zijn in overleg mogelijk.

Buffetten vormen de ideale maaltijd in ongedwongen sfeer, informeer ook naar onze vele andere mogelijkheden in koude, warme, dessert of thema buffetten.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl