



stijlvol genieten

All-in arrangement Dinerbuffet

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Een glaasje **Prosecco** om uw gasten te ontvangen.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Tweemaal een rondgang met een uitgebreide sortering aan **warme hapjes**.

Diverse broodsoorten, roomboter, kruidenboter en tapenade, olijven en diverse kaaspuntjes.

Een warm hoofdgerecht buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

- 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

Als kleine verfrissing haalt u een **bijzonder ijsje**, gemaakt van likeur.

Etagère met heerlijkheden, waaronder een soesje, een brownie, een bavaroise appelcake en aardbeien in chocolade. Hierbij serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:

€ 65,00 per persoon



stijlvol genieten

All-in arrangement Dinerbuffet Nouveau

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een luxe welkomstdrankje, geserveerde voorgerecht hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en uitgebreid dessert, en afsluitende koffie.

Een romige welkomstcocktail **champagne spoom** bij de ontvangst.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Wij serveren drie rondes kleine **voorgerecht hapjes**.

- Een ronde bruchetta met carpaccio of Vitello Tonnato
- Amuse lolly met gerookte zalm of pesto pijnboompitten
- Mosterd roomsoepje

Een warm hoofdgerecht buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

- 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 gegratineerde 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

Twee keuzes maken uw gasten uit de diverse **glazen met desserts** die geserveerd worden vanaf zilveren dienbladen zodat het gesprek door kan gaan tijdens het eten van het nagerecht.

- Tiramisu met lange vingers en karamel/koffie likeur
 - Witte chocolade mousse met rode vruchten compote en Bastogne kruim
 - Warme appeltjes met boerenjongens met kaneelijs
 - Lolly's van een met ijs gevuld moorkopje
- (het uitbreiden van dit dessert tot een compleet dessertbuffet geeft een meerprijs van € 3,50 per persoon)

Tot slot serveren wij een **kopje koffie of thee met bonbons**.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:
€ 67,50 per persoon

Gildeweg 2
2632 BA Nootdorp
015 310 91 80
info@wittepaard.nl
www.wittepaard.nl



stijlvol genieten

All-in arrangement Live Cooking

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Een glaasje **Kir Royal**, een heerlijk bubbeltje van Prosecco met een vleugje crème de cassis in mooie champagne flûtes.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Bakkerszoutjes en gemengde noten.

Tweemaal een rondgang met een uitgebreide sortering aan **warme hapjes**.

Een Live Cooking buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

Onze koks bereiden van de grill: kipsaté, kipshoarma, gekruide scampi met diverse koude en warme sausen.

Rundvlees huzarensalade, ijsbergsla en een Waldorf salade.
Turks brood en twee soorten stokbrood met room- en kruidenboter.

Uitgebreid met een vegetarische nasi, witte rijst en versgebakken frietjes.

Als dessert de **Italiaanse ijscokar**, waar de ijscoman voor iedereen een hoorntje ijs naar smaak scheidt.

Tot slot serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:
€ 56,50 per persoon



stijlvol genieten

All-in arrangement Proeverij

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Een glaasje **Kir Prosecco** om uw gasten te ontvangen.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Diverse broodsoorten, roomboter, kruidenboter en tapenade, olijven en diverse kaaspuntjes.

De proeverij staat gereed, een buffet met diverse koude en warme hapjes. Geen grote salades, maar diverse kleine creatieve gerechtjes die tezamen een maaltijd vormen.

- Mini mosterdsoepje
- Carpaccio van Hollands lende
- Kleine kipcocktail met vruchten en een romige kerrie saus
- Leidens ontzet; haring op een wit broodje
- Schelpje van Hollandse garnalen
- Mousse van gerookte paling
- Bonbon van zalm
- Meloenbootje met aardbei en ham
- Bladerdeeg tompouce met paddenstoelen ragout
- Spiesje van gekruide zalmfilet
- Kaastaartje van Old Amsterdam
- Gevulde champignons met gefruite prei en sjalotjes
- Groente loempia
- Pannetjes met spiesje kipsaté met gekruide nasi, pindasaus en kroepoek
- Stoofpotje van rode kool, draadjesvlees en puree

Omelette Syberienne, de bekende ijstaart die al brandend wordt geserveerd. Geserveerd met warme kersen.

Tot slot serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:

€ 72,00 per persoon



stijlvol genieten

All-in arrangement Markthal

Uw gasten worden gedurende een 4 ½ uur durende avond voorzien van een welkomstdrankje, diverse hapjes, onbeperkt drankjes, een mooi diner en passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Uw gasten worden ontvangen met een **glaasje Asti Spumante**.

Onbeperkt drankjes vanuit het receptie assortiment, vanuit de bar aan tafel geserveerd.

Tweemaal een rondgang met **een warme snack**.

Deze buffetten zijn gebaseerd op de Rotterdamse Markthal met al zijn kleine winkeltjes, waar weer iets lekkers te halen is.

ITALIA

Pizza met Parmaham en rucola
Pizza Quattro Formaggi met vier soorten kaas
Prime pork Italiana; varkenshaas met spinazie en mozzarella
Pasta pesto met diverse groenten en malse stukjes kip in pestosaus

Carpaccio met Parmezaanse kaas
Tomaat mozzarella salade
Ciabatta brood

ASIAN WOK

Malse kipsaté met pindasaus
Gekruide nasi
Oosterse wok groente met kool en taugé
Kip met cashews in Teriyaki saus

Atjar en Seroendeng
Kroepoek en sambal



stijlvol genieten

STREET FOOD, vanuit de bakpan

Pittig gekruide kipshoarma
Een lekkere beefburger
Warme bijlages van paprika, champignons en uien
Diverse sausen vanaf het buffet

Een frisse ijsbergsalade
Vers afgebakken Turks brood om te vullen

LIVE COOKING met vis, front cooking door onze chef-kok

Garnalenspies in knoflookmarinade
Zalmfilet in een sausje geserveerd
Gegrilde tonijn biefstuk
Zeebaars op de huid gebakken
Roseval aardappeltjes uit de oven

Roerbakgroente
Rucola sla met walnoten

Een reuze ijstaart wordt binnengebracht met vuurwerkfontein met natuurlijk uw bedrijfslogo als centerpiece.

Tot slot serveren wij een **kopje koffie of thee**.

Prijsindicatie vanaf 80 gasten:
€ 75,00 per persoon

Gildeweg 2
2632 BA Nootdorp
015 310 91 80
info@wittepaard.nl
www.wittepaard.nl