



# stijlvol genieten

## Diners & Buffetten

### Culinair

Onze keukenbrigade biedt een uitgebreide steeds wisselende menukaart aangepast naar het seizoen. Wij adviseren graag; een mooi diner, buffetten met vele keuzemogelijkheden en opgemaakte showschalen, een lichte lunch of high tea. Nieuw is het proeverij buffet, bestaande uit vele kleine koude en warme gerechtjes. Onze keuken serveert geen à la carte, maar bereid met zorg uw menu uit verse ingrediënten.

### Menu's voor kinderen

Bij een diner of buffet stellen wij in overleg ook voor de kleine gasten een menu op maat samen, waarbij extra verrassingen en een stukje aandacht zorgdragen voor een fijn diner voor groot en klein. Natuurlijk voor kinderprijzen.

### Dieet wensen

In overleg verzorgen wij verschillende vegetarische gerechten, en houden wij rekening met de speciale (dieet) wensen van uw gasten, passend bij het menu van de andere gasten.

Wij serveren diners vanaf 15 gasten tot aan 250 gasten. Genoemde prijzen in de buffetbrochure zijn voor gezelschappen vanaf 30 gasten, exclusief wijnen of overige drankjes. Zie ons stuksprijzen overzicht, in de regel; gemiddeld één drankje per gang.



# stijlvol genieten

## Menusuggesties

### DRIE GANGEN DINER € 33,00

**Stokbrood met roomboter en tapenade**

**Champignonroomsoep** met bieslook en croutons

\*\*\*

**Kalfsbiefstukje** met basilicum roomsaus

\*\*\*

**Verse fruitsalade** sorbet en roomijs

### DRIE GANGEN DINER SELECTIE € 34,50

**Breekbrood met kruidenboter en tapenade**

**Caesar salad** met kipfilet, Parmezaanse kaaskrullen en spekjes

\*\*\*

**Selecteer vooraf twee hoofdschotels;**

Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus

Beef Teriyaki met roerbakgroente

Scampi geserveerd in de hete knoflookolie

Zalmfilet met een romige witte wijnsaus

Kipsaté spies met pindasaus en kroepoek

\*\*\*

**Geflambeerde kersen** met vanilleroomijs, kaneelijs en slagroom

### DRIE GANGEN DINER PROEVERIJ € 38,00

**Turkse broden met aioli en tapenade**

**PROEVERIJ; maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes**

Glaasje met pasta zalmsalade met gedroogde tomaatjes

Carpaccio met pesto en rucola sla en pijnboompitten

Verse toast met gerookte kipfilet, sinaasappelsaus en cashewnoten

Bruchetta met tomatensalsa en mozzarella bolletjes

Wrap met gerookte zalm en crème fraîche

Mini mosterd soepje

\*\*\*

**DUO van varkenshaas en kipfilet** met basilicum roomsaus

\*\*\*

**EXOTISCHE PANNACOTTA**

met een saus van exotisch fruit, bijzonder fruit en mango sorbetijs

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



# stijlvol genieten

## VIER GANGEN DINER LUXE € 46,25

**Bruin ovenbrood, toast met aioli en roomboter**

**Gerookte vis**

gerookte zalm en paling en een Hollandse garnalensalade met cocktailsaus

\*\*\*

**Mini mosterdsoepje**

in een glaasje

\*\*\*

**Ossenhaas**

in zijn geheel gebraden runderhaas met pepersaus

\*\*\*

**PIECE OF CAKE**

ijstaart van twee smaken ijs en een luchtig merengue schuim, diverse garnituren op tafel

## MEER GANGEN DINER € 48,00

**Ciabatta en verse toast met roomboter**

**CARPACCIO**

met pesto, Parmezaan, croutons en gemengde sla

\*\*\*

**Oosterse kippensoep**

met taugé, kip en bosuitjes

\*\*\*

**Champagne spoom**

\*\*\*

**Kalfsbiefstuk**

in zijn geheel gebraden, getrancheerd met verse tuinkruiden saus

\*\*\*

**Kletskopje ROMANOFF** verse aardbeien, Romanoff saus en ijs

**Onze hoofdgerechten serveren we met 4 groente gerechten, een wisselend aardappel garnituur en frites.**

De menu's zijn uit te breiden met:

- Champagne spoom; pauze ijsje van champagne, citroen en vanille ijs à € 4,50.
- Mini glaasje mosterd roomsoep à € 3,00.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl



# stijlvol genieten

## Menukaart

### Voorgerechten

<b>Caesar salad</b>	€ 8,00
met kipfilet, Parmezaanse kaaskrullen, noten en spekjes	
<b>Ardennerham met meloen</b>	€ 7,50
<b>Carpaccio</b>	€ 9,50
met pesto en Parmezaan, croutons en gemengde sla	
<b>Gerookte vis</b>	€ 10,00
zalm, paling en Hollandse garnalensalade met cocktailsaus	
<b>Zalmbonbon</b>	€ 9,00
gerookte zalm, rucola en een mousse van zalm en crème fraiche	
<b>Proeverij</b> , maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes:	€ 10,00
maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes:	
Glasje met pasta zalm-salade met gedroogde tomaatjes	
Carpaccio met pesto en rucola sla en pijnboompitten	
Verse toast met gerookte kipfilet, sinaasappelsaus en cashewnoten	
Bruchetta met tomatensalsa en mozzarella bolletjes	
Wrap met gerookte zalm en crème fraiche	
Mini mosterdsoepje	

### Soepen

<b>De klassieker</b>	€ 4,50
rundvleesbouillon met groenten en gehaktballetjes	
<b>Oosterse kippensoep</b>	€ 4,50
met taugé, kip en bosuitjes	
<b>Tomatensoep</b>	€ 4,50
met basilicum en een hoedje van room	
<b>Champignonroomsoep</b>	€ 4,50
met bieslook en croutons	
<b>Heldere venkelbouillon</b>	€ 4,50
met stukjes kalfsvlees en venkel	
<b>Heldere ossenstaartsoep</b>	€ 5,00
met madera	
<b>Franse uiensoep</b>	€ 4,50
gegratineerd met kaas	
<b>Garnalen roomsoep</b> met Hollandse garnalen	€ 5,00

Een keuze uit twee soorten soep geeft een meerprijs van € 0,75.



# stijlvol genieten

<b>Champagne spoom</b> een luchtig ijsje gemaakt van champagne, citroenijs en roomijs	€ 4,50
<b><u>Vlees hoofdgerechten</u></b>	
<b>Varkenshaasmedaillons</b> met champignonroomsaus	€ 18,00
<b>Ossenhaas pepersaus</b> in zijn geheel gebraden en dun gesneden	€ 24,50
<b>Tournedos "Stroganoff"</b> haasbiefstuk	€ 23,00
<b>Kalfsoester</b> infusie van verse kruiden en tijm jus	€ 19,00
<b>Entrecote Beurre Café de Paris</b> met kruidenboter	€ 20,50
<b>Duet</b> van varkenshaas en kipfilet met een basilicum roomsaus	€ 19,50
<b>Beef Teriyaki</b> biefreepjes met roerbakgroente	€ 18,50
<b>Kalfsbiefstuk in zijn geheel gebraden</b> met verse tuinkruidensaus	€ 22,00
<b><u>Vis en seizoen gerechten</u></b>	
<b>Piramide</b> zalm, zeebaars en een spies van gekruide garnalen met kruidensaus	€ 19,00
<b>Zalmfilet</b> van de grillplaat met een romige witte wijn saus	€ 18,00
<b>Vispannetje</b> met diverse vissoorten waaronder zalm, garnalen en coquilles	€ 18,50
<b>Scampi</b> gepelde grote garnalen in hete knoflookolie geserveerd	€ 18,00
<b>Hertenbiefstukjes</b> wild jus	€ 24,00
<b>Hollandse asperges</b> met ham, gekookt ei en een botersaus	€ 21,00

**Onze hoofdgerechten serveren we met 4 groente gerechten,  
een wisselend aardappel garnituur en frietjes.**



# stijlvol genieten

## Nagerechten

**Geflambeerde kersen** € 6,50  
met vanille ijs en kaneel ijs

**Verse fruit salade** € 6,50  
met sorbet- en roomijs

**Kletskopje Romanoff** € 7,50  
met verse aardbeien, Romanoff saus en ijs

**Piece of cake** € 8,00  
een ijstaart van cake met twee smaken ijs en een luchtig merengue schuim,  
kersen, chocolade en slagroom op tafel

## Gecombineerde desserts

**Exotische Panna cotta** € 8,00  
Panna cotta met een saus van exotisch fruit, bijzonder fruit en mango sorbetijs

**Chocolat & more** € 8,00  
brownie met walnoten en caramel, chocolade mousse met een kruim van Bastogne en roomijs  
met een warme chocoladesaus

**Winters** € 8,00  
warme appeltjes met een bladerdeegpuntje, crème brullée en kaneelijs met krokant

Voor grotere gezelschappen serveren wij graag ons dessertbuffet,  
ons "grand dessert" in lopende vorm.



# 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 € 35,00 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

Garnalen crèmesoep

(vooraf twee soepen door u uit te kiezen)

### Buffet A

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](mailto:info@wittepaard.nl)

[www.wittepaard.nl](http://www.wittepaard.nl)



# stijlvol genieten

## Buffet B

Gesneden varkenshaas in champignonroomsaus  
Kipfilet in ketjapsaus  
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  
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

## Deze buffetten kunt u uitbreiden met een extra hoofdgerecht à € 2,50 p.p. meerprijs:

Varkenshaaspuntjes in Hongaarse saus  
Zalmfilet met een kruidenkorst en roomsaus  
Spiesjes van kip ingerold in spek

## 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 onze desserts.

Bavarois, soesjes met een aardbeienroom, chocolademousse, verse fruitsalade, geflambeerde kersen en tiramisu. 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

Pepersaus

Witte wijnsaus

### Garnituren

Tomaat mozzarella salade

Roseval aardappel wedges

Verse frites

Mayonaise

Coleslaw

Meloensalade

Griekse salade

Dit buffet serveren wij vanaf € 32,00 p.p. aan gezelschappen vanaf 30 gasten.

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

[info@wittepaard.nl](mailto:info@wittepaard.nl)

[www.wittepaard.nl](http://www.wittepaard.nl)

## Tapas buffet

Een assortiment bestaande uit:

- Kaassoetsjes
- Rolletje met Chèvre en Ardennerham
- Seranoham met meloen
- Canapé met Spaanse eiersalade
- Gevulde tomaten met Hollandse garnalen
- Gevulde eieren
- Rolletje augurk met Mortedella
- Bruchetta met gerookte zalm
- Stokbroodje met Spaanse filet
- Pittige gehaktballetjes
- Gekruide kiphapjes
- Aardappel tortilla
- Stukjes pikante kipfilet met spek
- Spiesjes met zalm en gekruide scampi
- Patatas Bravas
- 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 € 24,50 p.p.

óf

een combinatie van 12 hapjes p.p. met broodsoorten voor een maaltijdbuffet à 29,50 p.p.

# stijlvol genieten

## Proeverij

Een proeverij van diverse kleine koude en warme hapjes. Tegelijk vanaf het buffet gepresenteerd. Een combinatie van 12 hapjes per persoon vormen samen een maaltijd buffet. Wij bieden u onze Mediterrane proeverij en een proeverij van eigen bodem.

### Mediterrane proeverij bestaande uit:

- Mini uiensoepje
- Glaasje caprese met pesto saus
- Een frisse meloen smoothie
- Bootje van tonijnsalade
- Plakjes varkensfilet in bladerdeeg
- Dingesneden carpaccio met Parmezaan
- Gegrilde mini paprika's gevuld met kruidenroomkaas
- Amuse lolly/wrap gevuld met gerookte zalm, rucola sla en dillemayonaise
- Focaccia met Serrano ham en mango chutney
- Salade met feta met honing en walnoten
- Pollo gevuld met brie en ananas
- Griekse gehaktballetjes met tzatziki
- Zalm met een paksoi aardappelpuree
- Gekruid kippenhaasje met Spaanse gekruide rijst

Mediterrane proeverij bij minimaal 30 gasten à € 36,50 per persoon



# stijlvol genieten

## Proeverij van eigen bodem bestaande uit:

- 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
- Amuse lolly/wrap met gerookte kip kruidensaus
- Meloenbootje met aardbei en ham
- Gehaktstrudel met cumberlandsaus
- Gekruide zalmgarnalen spies
- Kaastaartje van Old Amsterdam
- Gevulde champignons met gefruite prei en sjalotjes
- Groente loempia
- Kipsaté spiesje met gekruide nasi, pindasaus en kroepoek
- Stoofpotje van rode kool, draadjesvlees en puree

Proeverij van eigen bodem bij minimaal 30 gasten à € 35,00 per persoon

