



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 **Kir 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 met roomboter, kruidenboter en aioli en olijven.

Een warm hoofdgerecht buffet wordt door onze koks gepresenteerd.

- Kipfilet in Stroganoff saus
- Kalfsbiefstukje met pepersaus
- Visfantasie van zalm, witvis en garnalen in roomsaus
- Pasta pesto basilicum en kerstomaatjes
- Tiroler grussel (aardappeltjes en champignons mix)
- Versgebakken frites
- Haricots verts ingerold in spek
- Courgette gevulde met couscous
- Gemengde salade

Etagère met heerlijkheden, waaronder een slagroomsoesje, een brownie, ijsbonbons op een spiesje en aardbeien in chocolade.

Een kopje koffie, cappuccino of thee kan tot besluit worden geserveerd.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:

€ 68,00 per persoon (exclusief opstart/zaalkosten)



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 **glaasje Prosecco** bij de ontvangst.

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

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

Foccacia stengel met carpaccio of gerookte zalm
Amuse lolly met kip Piri Piri of pesto pijnboompitten vulling
Mosterd roomsoepje

Een **warm hoofdgerecht buffet** wordt door onze koks gepresenteerd.

Biefstukreepjes in Teriyaki saus
Kipfilet met een vulling van verse kruiden
Gebakken zalm, groene asperge tips en romige limoensaus
Pommes Duchese
Basmati rijst
Roseval aardappel partjes met tijm uit de oven
Gemengde roerbakgroente
Tomaat mozzarella salade met rode ui en basilicumpesto
Gemengde salade

Twee keuzes maken uw gasten uit de diverse **glazen met desserts** die geserveerd worden.

Tiramisu bavarois met lange vingers
Witte chocolade mousse met rood fruit compote en Bastogne kruim

Macaron gevuld met ijs
Mini crème brûlée

(het uitbreiden van dit dessert tot een compleet dessertbuffet geeft een meerprijs van € 3,50 per persoon)

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

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:

€ 76,00 per persoon (exclusief opstart/zaalkosten)



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 een champagne flûte.

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

Bakkerszoutjes, gemengde noten en groente chips.

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

Het Live Cooking buffet.

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

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

Vegetarische nasi, roerbakgroente en versgebakken frietjes.

De Italiaanse ijscoke, voor iedereen een hoorntje of bakje ijs naar smaak.

Tot slot serveren wij een kopje koffie, cappuccino of thee.

Prijsindicatie vanaf 40 gasten:
€ 62,50 per persoon (exclusief opstart/zaalkosten)

Extra suggestie: breidt dit arrangement uit met een afterparty van 1 ½ uur à € 12,50 p.p.
Wij adviseren u graag voor muziek, pubquiz, muziekquiz of ander entertainment (niet in de verlengingskosten inbegrepen).



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 met roomboter, kruidenboter, aioli en olijven.

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
- 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

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:

€ 75,00 per persoon (exclusief opstart/zaalkosten)



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 mooie maaltijd door onze chefs in de zaal bereid en een passend dessert, eventueel zelfs aangevuld met entertainment.

Uw gasten worden ontvangen met een **Asti Spumante** als feestelijke welkomstcocktail .

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

Tweemaal een rondgang met **warm bittergarnituur**.

Deze buffetten zijn gebaseerd op de Rotterdamse Markthal met al zijn kleine winkeltjes, waar allerlei lekkers gemaakt wordt.

ITALIA

In de pizza oven worden à la minute pizza's gebakken door onze chefs met toppings in overleg
Prime pork Italiana; varkenshaas met spinazie en mozzarella
Pasta pesto met diverse groenten in pestosaus

Carpaccio wrap met Parmezaanse kaas en pijnpitten
Tomaat mozzarella salade
Ciabatta brood

ASIAN WOK

Malse kipsaté met pindasaus en gebakken uitjes
Kip met cashews in Teriyaki saus
Gekruide nasi
Oosterse wok groente met taugé
Gebakken Gyoza; een pastetje met kip of vegetarische vulling en gember soja saus

Atjar en Seroendeng
Kroepoek en sambal



stijlvol genieten

STREET FOOD, vanuit de bakpan

Slider: een lekkere beefburger met speciale saus

Gekruide kip shoarma

Een frisse ijsbergsalade

Vers afgebakken Turks brood om te vullen

Diverse sausen

LIVE COOKING met vis

Garnalenspies in knoflookmarinade

Zalmfilet in een sausje geserveerd

Zeebaars op de huid gebakken

Roseval aardappeltjes uit de oven

Traybake groente o.a. courgette, knolselderij, wortel en rode ui

Rucola sla met walnoten

Een **reuze ijstaart** wordt binnengebracht, gepresenteerd met vuurwerkfonteinen met natuurlijk uw bedrijfslogo als centerpiece.

Tot slot serveren wij een kopje koffie of thee.

Prijsindicatie vanaf 80 gasten:

€ 80,50 per persoon (exclusief opstart/zaalkosten)

Extra suggestie: breidt dit arrangement uit met een afterparty van 1 ½ uur à € 12,50 p.p.

Wij adviseren u graag voor muziek, pubquiz, muziekquiz of ander entertainment (niet in de verlengingskosten inbegrepen).

Gildeweg 2

2632 BA Nootdorp

015 310 91 80

info@wittepaard.nl

www.wittepaard.nl