



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 € 34,50

Stokbrood met roomboter en tapenade

Champignonroomsoep met bieslook en croutons

Kalfsbiefstukje met basilicum roomsaus

Verse fruitsalade sorbet en roomijs

DRIE GANGEN DINER SELECTIE € 36,00

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 € 39,50

Turkse broden met aioli en tapenade

PROEVERIJ; maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechtjes

Glaasje met pasta zalmzalade 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 € 47,75

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 € 49,50

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 € 5,00.
- 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

Caesar salad	€ 8,50
met kipfilet, Parmezaanse kaaskrullen, noten en spekjes	
Ardennerham met meloen	€ 8,00
Carpaccio	€ 10,00
met pesto en Parmezaan, croutons en gemengde sla	
Gerookte vis	€ 10,50
zalm, paling en Hollandse garnalensalade met cocktailsaus	
Zalmbonbon	€ 9,50
gerookte zalm, rucola en een mousse van zalm en crème fraîche	
Proeverij , maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechten:	€ 10,50
maak drie keuzes uit onze verfijnde voorgerechten:	
Glaasje met pasta zalsalade 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 mosterdsoepje	

Soepen

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

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

stijlvol genieten

Champagne spoom een luchtig ijsje gemaakt van champagne, citroenijs en roomijs	€ 5,00
<u>Vlees hoofdgerechten</u>	
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus	€ 18,50
Ossenhaas pepersaus in zijn geheel gebraden en dun gesneden	€ 25,00
Tournedos "Stroganoff" haasbiefstuk	€ 23,50
Kalfsoester infusie van verse kruiden en tijm jus	€ 19,50
Entrecote Beurre Café de Paris met kruidenboter	€ 21,00
Duet van varkenshaas en kipfilet met een basilicum roomsaus	€ 20,00
Beef Teriyaki biefreepjes met roerbakgroente	€ 19,00
Kalfsbiefstuk in zijn geheel gebraden met verse tuinkruidensaus	€ 22,50
<u>Vis en seizoen gerechten</u>	
Piramide zalm, zeebaars en een spies van gekruide garnalen met kruidensaus	€ 19,50
Zalmfilet van de grillplaat met een romige witte wijn saus	€ 18,50
Vispannetje met diverse vissoorten waaronder zalm, garnalen en coquilles	€ 19,00
Scampi gepelde grote garnalen in hete knoflookolie geserveerd	€ 18,50
Hertenbiefstukjes wild jus	€ 24,50
Hollandse asperges met ham, gekookt ei en een botersaus	€ 21,50

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



stijlvol genieten

Nagerechten

Geflambeerde kersen € 7,00
met vanille ijs en kaneel ijs

Verse fruit salade € 7,00
met sorbet- en roomijs

Kletskopje Romanoff € 8,00
met verse aardbeien, Romanoff saus en ijs

Piece of cake € 8,50
een ijstaart van cake met twee smaken ijs en een luchtig merengue schuim,
kersen, chocolade en slagroom op tafel

Gecombineerde desserts

Exotische Panna cotta € 8,50
Panna cotta met een saus van exotisch fruit, bijzonder fruit en mango sorbetijs

Chocolat & more € 8,50
brownie met walnoten en caramel, chocolade mousse met een kruim van Bastogne en roomijs
met een warme chocoladesaus

Winters € 8,50
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 € 36,50 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

Visfantasie van zalm, witvis en garnalen in roomsaus

Pasta pesto basilicum en kerstomaatjes

Tiroler grussel (aardappeltjes en champignons mix)

Haricots verts ingerold in spek

Versgebakken frites

Courgette gevulde met couscous

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
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

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

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
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

www.wittepaard.nl

stijlvol genieten

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

