

Maaltijdbuffetten

(prijzen zijn geldig t/m 31 december 2021, (geldig vanaf 20 personen)

Buffet "Taets"

26,25

Koud buffet "Baron"	12,50
Saté van malse kippendijen met bosui	2,50
Gebraden rollade met paddenstoelensaus	2,75
Grootmoeders gehaktballetjes	2,50
Lekker in de jus met peper, spek & ui	
Gewokte gamba's met verse groente	3,00
Witte rijst met reepjes omelet & prei	1,50
Frites	1,50

Buffet "Van Reede"

29,00

Koud buffet "Baron"	12,50
Warme Vallei beenham met honing-mosterdsaus	3,25
Gewokte kippendijen met verse roerbakgroente	2,75
Angus rundersukade met rozemarijnjus	2,50
Zalm uit de oven met witte wijn & bosui	3,50
Witte rijst met ei & prei	1,50
Rosevalaardappels met rode ui & knoflook uit de oven	1,50
Gegrilde seizoensgroente	1,50

Koud buffet "Baron"

Ambachtelijke rundvleessalade	
Caesarsalade met Veluwe kip & krokante spek	
Serranoham met frambozendressing & rucola	
Witte koolsalade met rozijn, ananas & wortel	
Salade Caprese; tomaat, mozzarella & basilicum	
Stokbrood met room- en kruidenboter	

Uitbreidingen koud

Grote carpaccio met truffelmayonaise	2,50
Oude kaas, rucola & pijnboompitten	
Luxe visschotel; Zalsalade met garnalencocktail, Hollandse haring, gerookte makreel & forel	3,75

Vooraf

Kopje soep naar keuze of Wijnglas met bouillon vooraf	3,75
---	------

Live cooking (vanaf 40 personen)

Kip Terryaki live uit de wok	2,75
Gepelde gamba's live uit de wok	3,00
Oosterse ossenhaas live uit de wok	3,50
Beenham voor u gesneden aan het buffet	3,25

Uitbreidingen Warm

Gefrituurde aardappelpartjes in de schil	1,50
Sperzieboontjes met spek & ui	1,50
Champignons uit de oven	1,50
Gegratineerde witlofschotel	1,50

Desserts (voor het hele gezelschap)

Klein ijsdessert; bol vanille-ijs met vers fruit & slagroom	4,50
Bavaroisedessert; Frambozen met witte chocolade & slagroom	5,50
Speciaal voor u gemaakte ijstaart (met uw eigen foto en/of tekst)	5,50
Mini-omelet Siberienne met warme kersen & slagroom	6,75
Parade van zoete desserts	8,75
Bruidsijstaart; prijs per etage	75,00

Dessertbuffet "De Hof" **6,50**

Drie soorten roomijstaart; Vanille, tiramisu en aardbei/pistache
Romige vanille parfait met gebrand schuim
Warme kersen en gesmolten ambachtelijke chocolade
Vers fruitsalade en slagroom van "boerderij De Kleine Hope"

Aanvullingen dessertbuffet

Bavaroise (keuze uit chocolade of rood fruit)	2,25
Warme wafels	2,25
Huisgemaakte appelcrumble	2,50
Grote crème brûlée, aan het buffet voor u gebrand	2,50