



Met ruim 40 jaar ervaring is Maison Luuk een gerenommeerde feest cateraar, voor wie geen bestelling te klein en geen evenement te groot is. Bij Maison Luuk exclusieve catering draait alles om onze gasten. “De klant is koning” is dan ook geen loze belofte maar het uitgangspunt bij het ontwikkelen van onze culinaire creaties en totale dienstverlening waarbij we alle zorgen uit handen nemen. Het is tenslotte uw feest, bruiloft, bedrijfsuitje of verjaardag!





INHOUDSOPGAVE

MAISON LUUK EXCLUSIEVE CATERING

BRUIDSTAARTEN.....	4
ZOETIGHEDEN/SWEETS.....	5
TAFELGARNITUREN	6
FEESTVOORBEELDEN	8
FEESTAVOND VOORBEELD ‘ TERUG IN DE TIJD’	12
FEESTFORMULE SEIZOEN	13
BORRELAASSORTIMENT.....	14
DINERKAART	16
MINI BROODJES FESTIVAL	20
BRABANTS BROODBUFFET	21
BROODJESBUFFETEN	22
EIGENTIJDSE AMUSES EN WALKING DINNER	23
HAPJESBUFFETTEN	26
BUFFET AMUSE.....	29
BUFFET DEGAS.....	30
BUFFET MONET	31
BUFFET DALI	32
BUFFET CREATIEF	33
BUFFET DA VINCI	34
TAPASBUFFET	35
BUFFET ITALIA	36
BUFFET THEATER.....	37



BUFFET CORNEILLE	38
BUFFET WINTER.....	39
BUFFET GRAND.....	40
BUFFET PICASSO	41
BUFFET MEDITERRANE	42
BUFFET MONDRIAAN	43
BARBECUE I.....	44
BARBECUE II.....	45
BARBECUE DELUXE	46
BRAZILIAANSE BBQ (DUUR 3 TOT 4 UUR)	47
TOETJES EN TOETJESBUFFETEN	48
LATE-NIGHT SNACKS.....	58
DRANKEN.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
KIDS.....	63

Maison Luuk Catering

Hoofdstraat 4

5171 DD Kaatsheuvel

T 0416 27 23 33

F 0416 27 80 88

E info@maisonluuk.nl

www.maisonluuk.nl / www.chaletfontaine.nl



BRUIDSTAARTEN

Onze vaste leverancier Cake 5 biedt u de mogelijkheid zelf uw bruidstaart samen te stellen.

De taarten die Cake 5 maakt zijn niet gevuld met een standaard vulling van botercreme met jam. Je kunt kiezen uit verschillende soorten vulling, zodat het echt uw taart wordt.

Ook vinden ze het leuk om te weten voor wie ze de taart gaan maken. Daarom geven ze er de voorkeur aan om tijdens een persoonlijk gesprek de wensen voor de taart te bespreken. Aan de hand daarvan kunnen we dan een gerichte prijsopgave doen.




CAKE 5

Beelarts van Bloklandstraat 14
5042 PM Tilburg

www.cake5.nl
informatie@cake5.nl
06 28 56 42 18 / 06 19 43 04 28

*Uiteraard mag u uw eigen bruidstaart verzorgen door een andere leverancier,
wij berekenen u hiervoor servieskosten € 1,95 per persoon.*



ZOETIGHEDEN/SWEETS

Luxe bonbons, prijs per stuk

€ 0,95

Petit fours, prijs per stuk

€ 2,50

Mini Petit four, prijs per stuk

€ 2,00

- Almondines, dôme van citroen, gekonfijte citroenschil
- Lingots van chocolade-vanille
- Almondines, gelei van rood fruit en Meeker framboos.
- Amandeltaartjes met abrikoos
- Eclairs van chocolade
- Deftige carrés met praliné, pistache en framboos

Gesorteerd gebak, prijs per stuk

€ 3,50

Mini gebak, prijs per stuk

€ 2,25

- Krokante chocoladecarrés met mint
- Zachte chocoladetaartjes, ganache van karamel en pecannoten
- Krokante chocoladelingots met framboos
- Chocolade zandtaartjes, chocoladecrème, mini chocoladewaaier
- Mini soesjes met chocolade en sinaasappel

Macarons , prijs per stuk

€ 1,50

Chocolade macarons, Koffie macarons , Vanille macarons, Framboos macarons,
Pistache macarons, Citroen macarons

Mix koffiegarnituur, prijs per persoon

€ 3,50

Assortiment: luxe bonbons, slagroomsoesjes, mini stroopwafeltjes, petit glacé

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



TAFELGARNITUREN

Notenmelange samengesteld door kaas & notenshop Heyhoef, p.p. **€ 2,00**

Mix van gemarineerde olijven en Cavadruiven p.p. **€ 2,50**

Mix van cashewnoten, zoute koekjes en kaasstengels **€ 2,50**

Mix van spiesjes (tom-mozza/zilverui-augurk, olijf-champignon,feta-ansjovis), p.p. **€ 2,50**

Groentetuintjes (diverse rauwkosten) met dip van groene kruiden en aarde van gepofte rijst **€ 2,50**

Droge ham, gerookte amandelen, groentechips en bijpassende dipping p.p. **€ 3,75**

Amuse

- Diverse gemarineerde olijven
- Tomaat tapenade
- Paprika tapenade
- Olijfolie en zeezout
- Grisini brood
- Crostini's
- Gemarineerde gegrilde groente
- Zongedroogde tomaatjes



Prijs per persoon **€ 5,50**



TAFELGARNITUREN

Tapas garnituur

Diverse tapas-lekkernijen onder anderen;

- Gemengde Tapasworstjes in verschillende smaken
- Gemarineerde groene & zwarte olijven
- Blokjes Spaanse manchego kaas
- Gevulde peppadews met en zachte roomkaas
- Gegrilde gemarineerde champignons
- Lichtgerookt gezouten amandelen



Prijs per persoon

€ 7,50

Snijapparaat met diverse Mediterrane ham en worstsoorten, ter plaatse gesneden, p.p.

€ 6,50

Een groot succes zijn onze borrelkistjes, p.p.

€ 7,50

Gevuld met diverse soorten pesto's, olijven, kaascrackers en ovenvers Italiaans brood. Alles zit al kant en klaar in decoratieve kommetjes!

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



FEESTVOORBEELDEN

Organiseert u een borrel, receptie of feestavond en wilt u dat uw genodigden niet alleen van lekkere drankjes maar ook van de lekkerste hapjes worden voorzien? Onze keukenbrigade heeft enkele voorbeelden samengesteld van culinaire invullingen voor een middag of avond aangelegenheid. Deze voorbeelden zijn niet maaltijd vervangend. U kunt deze voorbeelden uiteraard naar eigen wens en budget wijzigen.

Varietede friteuse

Gedurende de avond worden 6 bittergarnituur hapjes per persoon geserveerd zoals frikadelletjes, bitterballen, nasi / bami schijfjes, kaassoufflés, kipnuggets en bijpassende dipsausjes.

Afsluitend zullen wij rondgaan met een zgn. buikbak met kleine puntzakjes frites met & zonder Belgische fritessaus of mayonaise

Prijs per persoon

€ 9,50

CULINAIRE VARIÉTÉ D'FRITEUSE

Gedurende de avond worden 7 culinaire frituur hapjes per persoon geserveerd:

Warme hapjes met authentieke recepten van over de hele wereld. De fijnste stukjes vlees worden gecombineerd met een unieke kruidenmix met als resultaat een heerlijke aroma en een schitterende smaak. Handgemaakt en eigenzinnig..... geserveerd met chilisaus en een zachte romige saus

- Spiesjes met Japansegemarineerde kip
- Red Thai Mini Kebab - Mexican Tortilla Pinchitos
- Garnalen Oriental
- Gemarineerde kippenvleugeltjes

Prijs per persoon

€ 14,50





FEESTVOORBEELDEN

Chalet Deluxe

Gedurende de avond worden 6 luxe hapjes per persoon geserveerd. Voorbeeld assortiment:

- Rosbief ingerold met rucola, gekonfijte paprika en roquefort
- Wrap met roomkaas en zalm
- Toast met Ardennerham afgemaakt met meloen
- Crostini met rundercarpaccio met pestodressing en schaafje Parmezaanse kaas
- Stokbrood snede met gefileerde heilbot, veldsla en afgemaakt met limoen
- Bamboeprikker met olijf, mozzarella, tomaat en basilicum
- Canapé met verse tapenade, gamba en Seranoham
- Amsterdamse bitterballen
- Butterflies van gamba's met chilisaus
- Spiesje met Japans gemarineerde saté
- Gegrilde Schotse zalm met Toscaanse kruiden op ciabattabrood
- Mini kip loempia

Afsluitend zullen wij rondgaan met een zogenaamde buikbak met kleine puntzakjes frites met diverse toppings .

Prijs per persoon

€ 12,50

Toevoeging van 2 stokjes saté met pindasaus

€ 15,50



Zie ommezijde



FEESTVOORBEELDEN

Fingerfood I

Op tafel: Gemarineerde Provençaalse olijven & Gerookte amandelen

Gedurende de avond serveren wij een 5tal fingerfood gerechtjes (formaat amuses) per persoon:

- Glaasje met garnalen en een kruidensausje
- Gerookt zalmrolletje met wagame en Oosterse Salsa
- Carpaccio van entrecote met pesto en Parmezaan
- Spiesjes pomodoro seco en mozzarella
- Gegrilde courgette met mascarponevulling

Prijs per persoon

€ 17,50

Fingerfood II

Gedurende de avond serveren wij een 4tal fingerfood gerechtjes (formaat amuses) per persoon:

- Diverse mini wraps gevuld met diverse spreads zoals tonijn, kip, gerookte zalm;
- Verrassende glaasjes gevuld met creaties van de koks; krab of artisjok
- Bamboe schuitje gevuld met couscous en Ardennerham en gepofte tomaat;
- Gamba spiesje met gemarineerd venkel en sesam dressing;

Afsluitend presenteren wij een klein bordje met 2 sate stokjes, pindasaus, atjar, kroepoek en stokbrood

Prijs per persoon

€ 19,50



FEESTVOORBEELDEN

Fingerfood III

Gedurende de avond serveren wij een 6tal fingerfood gerechtjes (formaat amuses) per persoon:

- Verse oesters met citroen en peper van de molen
- Huisgemaakte sushi met wasabi en gember
- Lepeltje met een fijne mousse van gerookte forel met mierikswortel
- VitelloTonato met kappertjes en tonijnmayonaise
- Lamsreepjes met een mosterdsausje (warm)
- Quiche Lorraine (warm)

Prijs per persoon

€ 22,50

Asian fingerfood:

Gedurende de avond serveren wij een 6tal fingerfood gerechtjes (formaat amuses) per persoon:

Japans: Gamba met wasabi

Chinees: Dim sum (gefrituurd en/of gestoomd)

Thais: Thais kokossoepje met citroengras

Koreaans: Satéspiesje van biefstuk met curry

Indonesisch: Gehaktballetje met pindasaus

Vietnamees: Loempia met sla en taugé

Prijs per persoon

€ 19,50

Oosterse receptie

Gedurende de avond serveren wij een 7tal fingerfood gerechtjes (formaat amuses) per persoon:

- Sushi divers met gember & wasabi
- Rollade van gerookte zalm met rivierkreeftenvlees
- Pikante glasnoedelsalade met gelakte eend en sojasaus
- Gemarineerde scampispiesjes
- Mini- loempia's met een zoet- zuur sausje van chili en paprika
- Mini- wokje met kip en rode curry

Prijs per persoon

€ 24,50



FEESTAVOND VOORBEELD ' TERUG IN DE TIJD'

Tafelgarnituur

Decoratieve schalen met tafelgarnituur: borrelnootjes, kaasblokjes & Amsterdamse uitjes

3 Koude hapjes p.p. worden op schalen gepresenteerd

- Gevuld tomaatje met garniaaltjes
- Komkommer gevuld met verse vleessalade
- Toast met verse filet americain
- Gevulde eieren
- Ham rolletje gevuld met asperges

3 Amuses p.p. worden op kleine bordjes gepresenteerd

- Mini slaatje bestaande uit huzarensalade, zoetzuur, ei & mayonaise
- Hollandse haring met gesnipperd uitje op folie bakje
- Klein broodje hamburger

5 Gemengde frituurhapjes p.p. inclusief sausjes

Bitterballen, mini nasibal, mini bamischijf, pikante gehaktbal, kaasschijfje , mini loempia, garnalenbitterbal, ' Van Dobben' bitterbal en garnalen in krokant jasje



Bovenstaande hapjes worden gepresenteerd voor € 22,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



FEESTFORMULE SEIZOEN

Ontvangst

Gedurende het aperitieven start onze kok met het ter plaatse snijden van diverse Mediterrane ham en worstsoorten. Dit wordt begeleid door gemarineerde olijven, plukbroden, olijfolie, Balsamico, peper en zout.

Buffet

Na circa 1,5 uur opent onze keukenbrigade op verschillende plaatsen verse seizoen buffetjes. Vanaf de ontvangst is onze keukenbrigade reeds bezig met de voorbereidingen zodat tijdens het aperitieven uw gasten kunnen zien wat er wordt bereid.

Asperges

Ter plaatse bereidt en gepresenteerd met Achterham, ei, Hollandaise saus, gepocheerde zalm & krieltjes

Mosselen

Ter plaatse in grote pan bereidt naar klassiek receptuur



Scampi

Gegrilde scampi's in knoflookolie

Runderhaas

Streng runderhaas live gegrild en getrancheerd, gepresenteerd met klassiek rode portsaus

Aardbeien Romanoff

Met als afsluiter deze klassieker met aardbeien



Bovenstaande formule wordt gepresenteerd voor € 42,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BORRELASSORTIMENT

Assortiment d'friteuse

Frikadelletjes, bitterballen, nasi / bamischijfjes, kaassoufflés, kipnuggets en bijpassendedipsausjes.

Prijs per stuk

€ 1,00

Koude hapjes

- Rosbief ingerold met rucola en gekonfijte paprika
- Crostini met rundercarpaccio met pestodressing en schaafje Parmezaanse kaas
- Stokbrood snede met gerookte zalm, veldsla en afgemaakt met limoen
- Canapé met verse tapenade, gamba en Seranoham
- Mini sandwich van ontbijtkoek met monchou, cheddarkaas en meloen
- Canapé met krab en stukjes Granny Smith appel met fijne dressing
- Spiesje van mozzarella, cherry tomaten en basilicum dressing
- Canapé met zalmtartaar, kappertjes en roze peper
- Canape Vegetale: Canape met gegrilde champignon, courgette en paprika
- Mini Clubsandwich: Tramezzini met kaas, olijven tapenade en parmaham

Prijs per stuk

€ 1,50



BORRELASSORTIMENT

Warme hapjes

- Amsterdamse bitterballen
- Butterflies van gamba's met chilisaus
- Spiesje met Japans gemarineerde kip
- Gegratineerd mini casino met tomaat, mozzarella en basilicumkruiden
- Gegrilde Schotse zalm met Toscaanse kruiden op ciabattabrood
- Rempeng balletje met chilisaus
- Mini kip loempia
- Assortiment bladerdeeghapjes met o.a. kaas – kip – groenten vullingen
- Mini quiche Lorraine
- Mini worstenbroodje
- Mini saucijsbroodje

Prijs per stuk

€ 1,50

Assortiment d'friteuse XL

Vanuit buikbakken of de zogenaamde Belleytrays serveren wij het volgende:

- Mini puntzakjes frites met diverse toppings (1 p.p.)
- Diversiteit aan kroketjes: rund, garnaal en kaas (3 p.p.)

Prijs per persoon

€ 7,50

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



DINERKAART

Wij bieden u de mogelijkheid uw eigen diner samen te stellen. U stelt 1 diner samen (geen keuze menu mogelijk)

Voorgerechten vis per persoon **€ 12,50**

- Carpaccio van gemarineerde kabeljauw, met een gelantine van tomaatjes een frisse cressonette sla met een piment vinaigrette.
- Kerrie mosselen gestoofd met prei wortel en afgemaakt met zeekraal.
- Torentje van gemarineerd, gerookte zalm gepocheerde heekhaas, afgemaakt met frisse sla en een crème van krab en balsamico.
- Verse gamba's in knoflook olie gebakken op een bedje van lintpasta en een sausje van limoen pesto gember en sjalot.
- Sashimi van magere tonijn - Thaidressing – Koriander
- Diverse variatie van verschillende vissoorten
- Gamba's al ajillo (Grote garnalen in knoflook olie en chilipepertjes)
- Tartaar van schotse zalmfilet en een sausje van bieslook en limoen

Voorgerechten vlees per persoon **€ 12,50**

- Tranches van jodenhaas met basilicumpesto en Parmezaanse kaas
- Pollo tonato, gebraden kipfilet liggend op een romige tonijnmayonaise, zontomaat, bieslook en kappertjes
- Asperges - Gandaham - Infusie van koningskruid
- Diverse variatie van verschillende vleessoorten
- Waaier van eendenborstfilet met een mango chutney
- Gemarineerde rundercarpaccio afgearneerd met een old Amsterdam snippers, verse basilicum en een dressing van zware bieslook en limoen



DINERKAART

Vegetarische voorgerechten per persoon

€ 11,50

- Vegetarisch trio: huisgemaakte kroketjes van kaas, gemarineerde en gevulde champignons en soep van gepofte tomaten.
- Salade Caprese: buffel mozzarella met tomaat en basilicum besprenkelt met olijfolie en aceto balsamico op een bedje van notensla.

Alle voorgerechten worden begeleid door mandjes met stokbrood, kruidenboter en tapenade

Soepen per persoon

€ 5,50

- Gepofte paprikasoep
- Verse tomatensoep met gefrituurde basilicum, parmaham en room
- Komkommer-courgette soep
- Fijne oma's groentebouillon
- Aardappel knoflooksoep
- Asperges soep (seizoen)
- Kerriesoep met appel en spek
- Doperwten Cappuccino
- Tom Ka Kai Thaise soep met kip, ei en verse roerbak groenten
- Rode uiensoep met port
- Ambachtelijke Bouiabaisse (rijkelijk gevulde vissoep), dilleroom en een vleugje saffraan
- Pompoensoep met uitgebakken eendenborstfilet
- Courget/vroccolisoe bereid met monchoukaas en afgemaakt met pijnboompitjes (vegetarisch)
- Afrikaanse pindasoep met geraspte kokos, bereid met citroengras
- Getomateerde runderbouillon met preiringetjes en een vleugje Madeira
- Schotse mosterdsoep met mosseltjes en selderijcrem 
- Bisque van garnalen en krab met een peterselieroem





DINERKAART

Hoofdgerecht vis per persoon

€ 19,75

- Kabeljauwfilet gegratineerd met een groenkruidenkorst en een saus van kerstomaatjes
- Spies van reuzengarnalen (gepeld) met een champagnesaus en muscaatdruifjes
- Gebakken zeewolffileet met een getomateerde hollandaisesaus
- Duo van witvis en zalmfilet met een saus van saffraan en rivierkreeftjes
- Rijkelijk gevuld vispotje afgemaakt met een heerlijke kreeftensaus
- Gestoomde zalmoot, pasta met basilicum, citroen en witte wijn saus.
- Slibtongetjes in roomboter gebakken met citroen
- Langzaam gegaarde rode poon met een tomaatrisotto, courgette en bosui
- Op de huid gebakken Roodbaarsfilet met romige tomaat-basilicum saus

Hoofdgerecht vlees per persoon

€ 19,75

- Medaillons van runderhaas met ene rodewijnsaus, sjalotjes en een vleugje rozemarijn
- Langzaam gegaarde kalfssukade met een saus van seizoenpepertjes en een vleugje Cognac.
- Kalfsoester met een blankesaus van zomer truffel en oesterzwammen
- Gevulde parelhoenfilet met een saus van rozepepertjes
- Tamme eendenborstfilet geserveerd met een sinaasappeljus en steranijs
- Gebraden lamsracks en een saus van thijm en pijnboompitjes
- Gegrilde varkensoester met een shitaken jus
- Gebakken rundertournedos met truffeljus op een bedje van seizoensgroenten (+ € 4,50)
- Medaillons van varkenshaas met een romige saus van champignons en cognac.

Vegetarische hoofdgerechten per persoon

€ 17,50

- Gevulde canloni met een frisse salade van appel, paprika en groen asperge met een huis vinaigrette.
- Knoflook wrap gevuld met diverse groenten, salade, quacamole en chili saus.
- Vegetarische lasagna gevuld met mediterrane groenten, portobello champignons en gorgonzola

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gekruide aardappelpartjes in de schil en verse groentegarnituren.



DINERKAART

Prijs per tussengerecht

€ 12,50

De hoofdgerechten zijn ook te gebruiken als tussengerecht; dit in een halve portionering van het hoofdgerecht.

Dessert per persoon

€ 7,50

- Lasagne van chocolade, mojito aardbeien, munt stroop.
- Lopend chocolade taartje, verse aardbeien, vanille ijs.
- Parfait van kaneel met een frambozen coulis.
- Belgische chocolade mousse met een karamel saus.
- Tiramisu met aardbei en rabarber.
- Huisgemaakte crème brulee van vanille, geserveerd met vanille-ijs, een klassiek dessert uit de 17e eeuw.
- Dome Blanche, de Dame Blanche op zijn kop..... Crunch van chocola en amandel, krokante chocoladebol gevuld met parfait, en warme vanillesaus
- Kaasbordje met 4 verschillende soorten kaas, notenbrood en gemberblokjes
- Verrassende dessertplate met de beste en lekkerste toetjes
- Bitterzoet chocoladegebak, afgewerkt met chocoladebolletjes
- Glaasje met kirsch, kersen en chocomousse
- Aardbeien romanoff met een bolletje vanilleijs
- Een proeverij van chocolade
- Taartje van pure chocolade en chocolademousse
- Bretonse koek met een citroenmousse en gebrand eiwitschuim
- Bavarois van hazelnoot met gebrande hazelnootjes



Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



MINI BROODJES FESTIVAL

In de feestruimte worden verschillende counters gecreëerd met diverse mini broodjes o.a. :

- Zuurdesem brood
- Tarwe bollen
- Witte bolletjes
- mini pistoletjes
- Kloostermop rozemarijn
- Viergranen mop

Uw gasten kunnen deze broodjes beleggen met:

- Pittige boerenkaas met komkommer
- Gerookte zalm met dillemayo en komkommer
- Geitenkaas met rucola, walnoten en honingdressing
- Toscaanse kip: gegrilde kipfilet, rode pesto en zongedroogde tomaatjes
- VitelloTonnato kalfsfricandeau met tonijnsaus en kappertjes
- Buffelmozzarella met tomaat, pesto en basilicum
- Gezond
- Tonijnsalade
- Garnalensalade
- Filet american met uitjes en Martino

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 17,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BRABANTS BROODBUFFET

Bestaande uit:

Diverse broodsoorten (wit, bruin, waldkorn, zonnepitten brood etc)

Diverse broodjes (kampioentjes, sesambroodjes, volkorenbroodjes, witte broodjes)

Speciale & zoete broodjes zoals krentenbollen, bolussen, suikermik, eikerkoeken, ontbijtkoek, croissants

Diverse soorten beleg

Roomboter

Gekookte eieren

Gebakken spek met appel en ui

Boerenzult

Diverse kaassoorten (jonge, oude & komijnekaas)

Diverse vleeswaren (beenham, ruwe ham, rosbief, gerookte kipfilet, paté)

Diverse zoetwaren (jam, pindakaas, chocoladepasta)

Huzarensalade

Komkommer - tomatensalade

Pasteitje met ragout

Vers fruitsalade

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 19,75 per persoon (inclusief 6% BTW)



BROODJESBUFFETEN

Tijden uw bijeenkomst kunnen wij onderstaande broodjesbuffetten verzorgen

Broodjesbuffet "Chalet"

- (Uitgaande van 2 ½ broodje p.p.)
- Roomboter croissant met meegebakken ham en jonge kaas
- Krachtpitter broodje met rosbief en een pepermayonaise
- Kruidige sandwichpunt met tonijnsalade, rode uien ringen en kappertjes
- Duitse bol met Coppa di Parma en een tomatenspread
- Onbeperkt koffie/thee/melk

Prijs per persoon

€ 14,80

(minimaal 10 personen)

Broodjesbuffet II

(Uitgaande van 2 ½ broodje p.p.)

- Bagel met gerookte zalm, roomkaas en bosui
- Gildekorn met beenham, romatomaat en een honingsaus
- Roomboter croissant met meegebakken ham en jonge kaas
- Sesam vlechtbroodje met rundercarpaccio, rucolasla, tappenade van basilicum en pijnboompitten
- Soep van de week
- Onbeperkt jus d'Orange
- Onbeperkt koffie/thee/melk
- Schaal met diverse soorten vers fruit

Prijs per persoon

€ 22,40

(minimaal 10 personen)



EIGENTIJDSE AMUSES EN WALKING DINNER

Onze keukenbrigade heeft een aantal gerechtjes samengesteld die u zowel als een amuse als een walkingdinner gerechtje kunt laten serveren. Uiteraard kunnen zij op uw verzoek de gerechtjes aanpassen aan uw specifieke wensen

Amuses worden gepresenteerd op kleine vierkante bordjes, glaasjes, shotglaasjes, amuse lepels, prikkers (formaat sideplate). Amuses zijn niet maaltijdvervangend (+/- 50 gram).

Prijs per amuse

€ 3,50

Walking dinner gerechtjes worden gepresenteerd op vierkante bordjes (formaat klein voorgerechtje).

Vanaf 5 gerechtjes is een walking dinner maaltijdvervangend (+/- 80 gram).

Prijs per walking dinner gerechtje

€ 6,50

- Glaasje met grijze garnalen en een kruidensausje
- Gerookt zalmrolletje met wagame en Oosterse Salsa
- Carpaccio van jodenhaas met pesto en Parmezaan
- Spiesjes pomodoro seco, mozzarella en olijf
- Gegrilde courgette met mascarponevulling
- Diverse mini wraps gevuld met diverse spreads zoals tonijn, kip, gerookte zalm;
- Bamboe schuitje gevuld met couscous en Ardennerham en gepofte tomaat;
- Gamba spiesje met gemarineerd venkel en sesam dressing;
- Verse oesters met citroen en peper van de molen
- Huisgemaakte sushi met wasabi en gember
- Lepeltje met een fijne mousse van gerookte forel met mierikswortel
- Vitello Tonato met kappertjes
- Lamsreepjes met een mosterdsausje (warm)
- Quiche Lorraine (warm)
- Rollade van gerookte zalm met garnalen
- Pikante glasnoedelsalade met gelakte eend
- Gemarineerde scampispiesjes (warm)



EIGENTIJDSE AMUSES EN WALKING DINNER

- Thaïs tomatensoepje met groenten (warm)
- Mini- loempia's met een zoet- zuur sausje van chili en paprika (warm)
- Mini- wokje met kip en rode curry (warm)
- Tartaar van tonijn & chutney van mango
- Krokant gebakken scampi in een spicy sausje
- Krokantje van dadels met roomkaas in Breydelspek
- Assortiment mini- dessertjes met vruchtencoulis
- Spiesje met scampi —**Piri-Piri**
- Oosterse salade met Pekingeeend
- Tongrolletje met basilicum en een Italiaanse salade (warm)
- Lamskoteletje in een krokant jasje van kruiden (warm)
- Pittige kippendrumsticks —**Thai**
- Cocktail van zachte geitenkaas en rode biet
- Tempura van oesters met espuma van Wakamé
- Chutney van vijgen, mango en noten met licht gerookte eend
- Borrelglaasjes met tomaat & mozzarella, verse basilicum en grijze garnalen.
- Miniatuurtje met **Carpaccio** met Parmezaanse krullen
- Cappuccino van rivierkreeftjes
- Glaasje met tempura van scampi's met mango & chili
- Ceviche van zeebaars en limoen met een salade van snijbiet, wakame en witte bonen.
- Quiche van pastinaak en geitenkaas
- Vont au vent van koolraap en rivierkreeftjes (mini pasteitje)
- Rouleau van maiskip met maplesyrup en geroosterde citruspanko
- Visterrine van krab en snoekbaars
- Pastrami van kalfsvlees met compote van gepofte paprika, kruiden kletskop en fijne veldsla
- Bonbon van gerookte zalm klassiek geserveerd met kappertjes en rode ui





EIGENTIJDSE AMUSES EN WALKING DINNER

- Rucola salade met tartaar van tomaat, buffel mozzarella en basilicum crème
- Carpaccio van runderhaas met croutons, spekjes , oude kaas
- Cannelloni van gerookte zalm gevuld met salade van aardappel en Hollandse garnaltjes
- Gamba's met kerrieschuim, gemarineerd zeewier en olijven
- Cappuccino van tomaat en salie, schuim van room met kaneel
- Stellendamse garnaltjes met Vandouvan mayonaise en watermeloen
- Pastrami van kalfsmuis met een salade van Little Gem en Olijfjes
- Geconfijte licht gerookte filet van zalm met een salade van mango en rettich
- Rillet van parelhoender met salade van truffel en aardappel
- Seranoham met een salade van rucola, rode ui en tomaat
- Drie manieren van zalm: gerookt, gemarineerd en tartaar
- Canneloni van parelhoen, tuinbonen en doperwten salade.
- Heldere bouillon van paprika en tomaat.
- Gegrilde eend met five spices en sesam noodles.
- Hoorentjes in 3 kleuren met 3 soorten vulling, crab, ham en ganzelevermousse
- Tartaar van tonijn met sojagel, wagame en mierikwortelmayo
- Bal Royale, gehaktballetje 2013 van kip en scampie met chili kokossaus
- Mini garnalen cocktailtje
- Blini met een garnalen mouse en een zachte dillesaus
- Salade met 2 huisgemaakte kroketjes van gamba's en een limoen/dilleroom
- Duo crostini met olijfolie, oregano, knoflook, gerookte zalm en gedroogde ham
- Fijne salade met zeevruchten en een dilleroomsaus
- Salade met 2 huisgemaakte geitenkaas kroketjes en een dressing van zontomaar

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



HAPJESBUFFETTEN

Onze koks bieden u een ruime keuze aan hapjesbuffetjes welke met kleine bordjes en vorkjes worden gepresenteerd (Een hapjesbuffet is niet maaltijd vervangend).

Hapjesbuffet I

- Gerookte zalm met dillesaus
- Krabsalade met appel en crème fraîche
- Hollandse haring met gesnipperd uitje
- Salade van tonijn met rode ui, haricot verts, paprika en gekookte eitjes
- Roombrie met walnoot en honing
- Salade van kip met perzik en ananas
- Salade van beenham met asperges (seizoen), oude brokkelkaas en mosterd vinaigrette
- Notenpaté met bosvruchtenmarmelade
- Filet Americain met saus van pikante uitjes en tomaten
- Salade met artisjokken, gerookte kalkoen en een kerrie roomsaus
- Diverse broodsoorten met knoflookboter

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 16,50 per persoon (inclusief 6% BTW)

Hapjesbuffet II

Koud

- Huisgerookte zalm
- Haring bonne femme (haring salade)
- Krabsalade
- Ardennerham met meloen
- Gebraden rosbeef
- Kalkoenfilet met mosterdvruchtjes
- Room- en Cranberrypaté met cranberrysaus
- Komkommer- en tomatensalade
- 3 soorten koude sauzen
- Minibroodjes met kruidenboter



HAPJESBUFFETTEN

Warm

- Mini sate met atjarsalade en kroepoek
- Gegrilde kipkluijfjes met pittige saus

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 17,50 per persoon (inclusief 6% BTW)

Hapjesbuffet III

Koud

- Nieuwe haring met gesnipperd uitje
- Gerookte makreel en forelfilet
- Krabsalade
- Rosbief gevuld met limousinesalade
- Gevogelte salade
- Ardennerham met meloen
- Diverse soorten paté
- Plateau met diverse Europese kaasjes
- Gevulde eieren
- Huzarensalade
- Diverse mini broodjes en broodsoorten
- Kruidenboter
- Diverse dipsauzen

Warm

- Pikante gehaktballetjes in zoetzure saus
- Spare Ribs gemarineerd

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 17,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



HAPJESBUFFETTEN

Uitbreidingsmogelijkheden

Mini stokjes saté ayam met pittige pindasaus, p.p.	<u>€ 3,50</u>
Canadese warme beenham met honing-thijmsaus, p.p.	<u>€ 3,50</u>
Gamba's in knoflook marinade (warm), p.p.	<u>€ 3,75</u>
Pikante gehaktballetjes in zoetzure saus, p.p.	<u>€ 3,00</u>
Spare Ribs, p.p.	<u>€ 3,00</u>



BUFFET AMUSE

Amuse gerechtjes (geserveerd in kleine amuseglaasjes en sidplates vanaf buffet)

- Een verrassende pasta salade met gerookte zalm
- Hollandse garnalensalade met een ragfijn appeltje en truffelcrème
- Een spiesje van mini sandwiches op basis van Tramezzone Pomodori
- Coppa di Parma, Grana Padanokaas en Sud 'n Sole tomaatje
- Gemarineerde stukjes parelhoenfilet met paddestoelen met een grove mosterdsaus
- Sushi (verschillende bereidingen)
- Een komkommer dillesoepje
- Choriso prikkers met olijven en knoflook champignons
- Focaccia met vitellotonatto en een tonijnmayonaise
- Limoenbroodstengels met een tomatentapenade
- Begeleid door diverse broodsoorten en kruidenboter



Kaasplateau

o.a. Chaumes, Gorgonzola, Franseroombrie, Cambazola, Chevre, Old Amsterdam

Begeleidt doordruifjes, notenbrood, vijgenchutney

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 24,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET DEGAS

Koude gerechten

- Carpaccio van weiderund afgemaakt met pijnboompitjes, Pecorino & pestodressing
- Pittige meloensalade van watermeloen, Galia meloen en honingmeloen geserveerd met mint
- Tonijnsalade met variatie van bosui, kappertjes, paprika en zongedroogde tomaatjes
- Salade van zoetzure wortel, komkommer en gerookte kalkoenborst
- Ardennerham met aceto witlof afgemaakt met mandarijntjes

Warme gerechten

- Pikante gehaktballetjes met een pittige tomaten chutney
- Huisgemarineerde sate van kip met pindasaus
- Runderschotel Stroganoff
- Varkensmedaillons geserveerd met een groene pepersaus

Bijgerechten

- Aardappelen in een jasje met thijm en rozemarijn uit de oven
- Gemarineerde noedels

Dit wordt begeleidt door aardappelsalade, vleessalade, ovenverse broodsoorten met kruidenboter en pesto tapenade

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 26,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET MONET

Koude gerechten

- Couscous met Ardennerham en gepofte cherry tomaatjes
- Mozzarella en gemarineerde tomaat geserveerd met basilicum
- Spinazie wrap gevuld met gerookt hert en roomkaas
- Gerookte zalm met een mousse van witvis

Warme gerechten

- Vleesballetjes met pindasaus, geserveerd met kroepoek en oosterse atjar salade
- Spare ribs met een oosterse ketjapmarinade,
- Krokante kippenkluijjes, met een pittige chillisaus
- Lasagne Bolognese geserveerd met een frisse ijsbergsalade

Bijgerechten

- Nasi goreng
- Aardappel schotel gegratineerd in de oven

Dit wordt begeleidt door aardappelsalade, vleessalade, ovenverse broodsoorten met gezouten roomboter en tomaten tapenade

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 25,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET DALI

Salades

Salade van gegrild gevogelte met een frambozendressing afgemaakt met pijnboompitjes.

Salade van tonijn, haricot verts, aardappel met een dressing van olijfolie.

Salade van vleestomaat, eipartjes, komkommer, parmezaanse kaas en croutons.

Salade van pasta schelpjes met kip afgemaakt met een lichte kerriesaus.

Triologie van vis

Huisgerookte zalm met crème fraîche en gehakte bieslook

Hollandse haring met vers gesnipperde ui

Scampi's bereid in een knoflookolie

Triologie van vlees

Ardennerham met meloen

Rosbief met grove pepers

Gerookte kalkoenrollade met sinaasappel partjes

Dit wordt begeleid door verschillende koude sausen ovenvers mediterrane broodsoorten, kruidenboter en olijven tapenade.

Warme gerechten

Saté ayam met pindasaus

Spare ribs met een oosterse ketjapmarinade

Gegratineerde visschotel op Italiaanse wijze

Bijgerechten

Rijst

Oosterse Noedels

Aardappel schotel gegratineerd in de oven

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 27,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET CREATIEF

Koude gerechten

- Krabsalade met dille
- Salade van tonijn, met een dressing van olijfolie
- Huisgerookte zalm
- Ardennerham met meloen
- Kipsalade met pasta
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade
- Diverse rauwkostsalades
- Diverse ambachtelijke broodsoorten
- Kruiden boter
- Koude sausjes

Warme gerechten

- Saté ayam (kip) met pindasaus met atjar en kroepoek
- Warme Beenham met een portsaus
- Ratatouille van verschillende vissoorten

Bijgerechten

- Witte rijst met gebakken groenten
- Italiaanse pasta met kruidensaus

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 28,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET DA VINCI

Zeevruchtenbar

- Salade van krab en dille
- Salade van rivierkreeftjes
- Gerookte zalmsnippers begeleid door uienringen
- Gerookte forel met citroenpartjes
- Gerookte makreel

Ambachtelijke slagerij

- Seranoham met mosterdvruchtjes
- Bourgondische beenhamsalade met pasta
- Klassieke rundvleessalade met nootjes, peterselie en spekjes

Bijgerechten

- Diverse rauwkostsalades met gemengd groen, spekjes, croutons en div. dressings
- Ambachtelijke aardappelsalade met bieslook
- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter en tapenade

Warme gerechten

- Italiaanse kipcurry
- Bourgondisch rib met jus van paddestoelen
- Gepocheerde zeewolfhaasjes in Champagnesaus
- Noedels
- Rijst met groenten
- Gegratineerde aardappelen

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 29,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



TAPASBUFFET

- Gevulde roosjes van salami met monchou
- Spiesje van garnalen en cocktailtomaatjes met een milde chilisaus
- Diverse gedroogde Catalaanse worst en gerookte ham soorten
- Dadels met roomkaas en omwikkeld met spek
- Gemarineerde olijven
- Gedroogde tomaatjes in kruiden olie
- Spaanse rijstsalade met saffraan, garnaaltjes en venusschelpen
- Gemarineerde kippenpootjes
- Albondigas – Kleine Spaanse gehaktballetjes in salsaus
- Aardappel Tortilla - Spaanse aardappeltaart
- Pichos – Gekruid spiesje met kip
- In verse kruidenboter gebakken mosselen

Geserveerd met:

- Ambachtelijkbrood
- Tappenade
- Spaanse kruidenboter
- aiolisaus en tortillachips

Prijs per persoon

€ 29,50

Bovenstaande prijs worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



BUFFET ITALIA

Koude gerechten

- Ciabatta brood met tapenade van groene olijven, tapenade van zongedroogde tomaten en kruidenboter.
- Ham uit de parmastreek met galiameloen
- Carpaccio met pijnboompitjes en een pestodressing
- Diverse Italiaanse kaas- en worstsoorten zoals gorgonzola, mozzarella, salami, Parmaham, Mortadella.

Warme (voor)gerechten

- Champignons in een knoflooksaus

Warme gerechten

- Verse Tagliatelle met een bolognesesaus
- Varkenshaas in een saus van champignons en paprika en room
- Witvismootjes in een limoensaus
- Stukjes Aubergine, Courgette, Paprika en Rode ui in een tomaten-basilicumsaus

Koude (bij)gerechten

- Zomersalade; Salade met een dressing van wijnazijn met daarbij vers seizoensfruit zoals ananas, meloen, banaan en witte druiven.
- Salade van tomaten, oregano, mozzarella, pesto en olijfolie (Caprese).

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 29,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET THEATER

Vispallet

- Salade van rivierkreeftjes
- Gerookte zalm met dillesaus
- Terrine van krab en snoekbaars
- Salade van tonijn afgemaakt met een romige bieslook dressing.

Vleespallet

- Rundercarpaccio met een pesto dressing en Parmezaanse kaas
- Ardennerham met meloen
- Kipsalade van pasta met een frisse dressing
- Salade van Artisjokken met vleesreepjes en een kerrieroomsaus

Bijgerechten

- Aardappelsalade met basilicumroom en bieslook
- Diverse salades met garnituur van komkommer, tomaat, paprika, ei, taugé en olijven
- Remouladesaus, cocktailsaus en kerriesaus
- Diverse broodsoorten met Kruidenboter en roomboter

Warme composities

- Saté ayam met atjarsalade en kroepoek
- Ossenhaasreepjes met taugé en champignons in een teriyakisaus gepresenteerd
- Canadese warme achterham met een honing tijmsaus
- Franse visschotel met bearnaisesaus
- Gebakken rijst met groentegarnituren
- Gegratineerde aardappelschotel in roomsaus

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 32,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET CORNEILLE

Visgerechten

Tonijn Nicoise: tonijnsalade met olijven, boontje ei en tomaat

Visspiegel belegd met gerookte zalm, Noorse garnalen, gerookte forel en gerookte makreel begeleid met crème fraiche en verse kruiden

Vleesgerechten

Vleesspiegel belegd met rauwe ham, achterham, salami en diverse paté soorten begeleid met Galia-meloen en vossebessencompote

Beenham salade met tomaatjes en mango

Klassieke rundvlees salade met nootjes peterselie en spekjes

Bijgerechten

Aardappelsalades met pijnboompitjes en basilicum

Bonte maissalade: gevarieerde rauwkost met bijpassende dressing

Tomatensalade met courgette en rode ui

Komkommersalade met wortelrasp en kervel

Trio van koude sausjes: cocktail, kerrie en remoulade

Roomboter

Kruidenboter & Diverse broodsoorten

Warme gerechten

Stoofpotje van reepjes gevogelte met diverse groenten op kerriebasis

Gepocheerde zeewolfhaasjes in Champagnesaus

Varkensmedallions in mosterd-dragonsaus

Wraps met een garnituur van kipfilet, paprika en taugé

Seizoensgroenten au beurre

Krieltjes in roomsaus

Saffraanrijst met groenten

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 32,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET WINTER

Koude gerechten

- Gerookte vissalade met zalm, makreel en Hollandse garnaltjes
- Dun gesneden zalm met avocado en gekonfijte uitjes
- Herten carpaccio met reductie van rode port, gebruieneerde pistache, blauwe bessen
- Gerookte Gandaham met frisse salade van zuurkool
- Klassieke Waldorfsalade met appel, gerookte kip en walnoten
- Frisse witlof salade met mandarijn partjes
- Mesclunsalade met mozzarella, gegrilde groenten en afgemaakt met kruidige olie

Warme gerechten

- Gestoofde parelhoen met geroosterde bospeen en dragonsaus
- Traag bereide kalfssukade met een saus van porto en rozemarijn
- Gepocheerd zeewolfhaasje met champagnesaus
- Gebakken scampi met kruidenolie en knoflook
- Stampot hete bliksem met rookworst
- Stampot met paksoi, zongedroogde tomaatjes en gefrituurde kipblokjes
- Gestoomde kruidige rijst
- Prak aardappels met boerenroomboter
- Blauwe schimmel aardappeltaart

De Saladetuin

Diverse heerlijke salades met o.a. pasta, diverse gegrilde groenten, diverse rauwkostsoorten, spekjes, kaas, eitjes, diverse sauzen & dressings.

Bijgerechten

Boerenbrood soorten, diverse dippers: zeezout, roomboter, olijfolie en balsamico, rundvleessalade, koude sauzen, Piccalilly, krokante spekjes, mosterd en zilveruitjes

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 29,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET GRAND

Parade van Amuses (op kleine bordjes gepresenteerd)

- Vitello Tonato, rosé gebakken kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaatjes
- Ham uit de Parma streek op een frisse notensla met mosterdvruchtjes
- Carpaccio van de runderhaas geserveerd met salade, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Tartaartje van zalm met crème fraîche en afgemaakt met zalmkaviaar
- Gemarineerde en flinterdun gesneden tonijn op een bedje van sla besprenkeld met een zachte mosterd dragondressing

Cocktails

- Noorse garnalencocktail
- Glaasje met gerookte eend en een cumberlandsaus;

Dit wordt begeleid door aardappelsalade, vleessalade, ovenverse broodsoorten met gezouten roomboter en tomaten tapenade

Soepen

- Franse romige bouillabaisse met fijne stukjes vis

Warme gerechten

- Canadese warme achterham met een jus van paddestoelen en lente-uitjes
- Amerikaanse Rib eye met Stroganoffsaus
- Varkenshaas medaillons en een pittige tomatensaus
- Gegrilde Schotse zalm met kreeftensaus
- Gegrilde scampi's in knoflookolie
- Gegratineerde aardappelschotel, rijst en noedels

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 37,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET PICASSO

Vispalet

- Terrine van gerookte zalm en heilbot met een dille-mosterdsaus
- Bonbon van krabsalade en makreel, geserveerd met een saus gemaakt van citroen grappa
- Hele gepocheerde zalm in combinatie met beekforel en afgemaakt met Hollandse garnalen
- Salade van tonijn met kappertjes en frisse dressing
- Salade van rivierkreeftjes en een schijfje limoen
- Verse Hollandse haring met gesnipperde ui

Vleespalet

- Salade van Beenham met peer, paprika en wortel
- Gerookte kalkoen met salade van mint
- Salade van dungseden kalfsvlees met kerriemayonaise
- Griekse komkommersalade met pittige varkensfricandeau
- Salade van spekjes, boontjes en artisjokbodems
- Kleurenpalet met rosbief, Serranoham, gerookte kip, en peperpaté afgemaakt door rood fruit

Toevoegingen

- Aardappelsalade met krullen van gebakken spek
- Rundvleeschotel met appel en augurk
- Diverse salades met garnituur van komkommer, tomaat, paprika, ei, tauge en olijven
- Remouladesaus, ravigottesaus, dragonsaus
- Diverse broodsoorten en Kruidenboter

Warme composities

- Canadese warme achterham met een jus van paddestoelen en lente-uitjes
- Ossenhaasreepjes met een ketjapsaus vers uit de wok gepresenteerd
- Gepocheerde zeewolfhaasjes in Champagnesaus
- Verse gamba's met knoflookolie bereidt
- Gegratineerde aardappelschotel, rijst en noedels

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 39,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET MEDITERRANE

Koude gerechten

- Carpaccio van rundsvlees met zuiderse dressing en Parmezaan
- Rauw gemarineerde zalm met xeresazijn, hazelnootolie en bieslook
- Salade Caprese, tomaat met mozzarella en basilicum
- Griekse salade, salade met tomaat, komkommer, ui, fetakaas en zwarte olijven
- Verse pastasalade met pesto en pijnboompitten

Soep

- Zuiderse vissoep met rouille en lookcroutons

Warme gerechten

- Rapé à la Marinara, staartviswangetjes met garnaal en amandelen
- Escaldums, parelhoen met sherry, olijven en amandelen
- Italiaanse kipcurry
- Risottorijst met zongedroogde tomaat en pecorino
- Speenvarken met honing-tijmsaus

Dessert

- Tiramisu, Italiaanse topper met mascarpone en koffielikeur
- Bavarois van aardbeien met munt
- Cassata, Siciliaanse ijstaart met ricotta & vers fruitsalade

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 42,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BUFFET MONDRIAAN

Voorgerechtenbuffet

- Gemarineerde verse schotse zalm met dille en crème fraîche
- Tonijnsalade met zilveruitjes olijven Cherry tomaatjes en komkommer
- Pasta salade met gevogelte
- Serano ham en Ardenne ham met meloen en vruchten chutney
- Courgette salade met tomaat komkommer Franse selderij met pesto dressing
- Terrine van snoekbaars en krab met een mosterd dille dressing
- Griekse salade met geitenkaas en artisjokken
- Carpaccio van runderhaas met croutons spekjes en oude kaas
- Dit alles geserveerd met verschillende sauzen en dressings

Soepen

- Franse uien soep
- Romige kreeftensoep
- Beide geserveerd met kaas croutons.

Warm buffet

- Gegratineerde visschotel met zalm en snoekbaars en rivierkreeftjes geserveerd in Italiaanse kruidenroomsaus geserveerd met groene pasta
- Thaise curry met gesmoorde groenten en rijst
- Runderhaas live van de grill geserveerd met een klassieke port saus
- Gegratineerde aardappelen haricots verts met spekjes en sjalotjes
- Runderstoofschotel Stroganoff
- Speenvarkens bout met rozemarijn saus

Geserveerd met verschillende ambachtelijke broodsoorten bruin/wit met kruidenboter en tapenades

Dessert

Verassend desserts vanaf plateaus uitgeserveerd aan uw gasten

Bovenstaand buffet wordt gepresenteerd voor € 47,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BARBECUE I

Vlees

- Spies kipsaté
- BBQ worst
- Rundburger
- Gemarineerde speklap

Salades

- Komkommersalade in roomsaus en dille
- Tomatensalade
- Pastasalade met courgette en champignons
- Witte koolsalade met walnoten
- Rundvleessalade met gehakte bieslook
- Aardappelsalade met pijnboompitten
- Galia meloen salade

Sauzen

- Saté saus
- kerriesaus
- knoflooksaus
- chilisaus

Diverse broodsoorten met kruidenboter en roomboter

Bovenstaande BBQ wordt gepresenteerd voor € 23,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BARBECUE II

Vlees en visgerechten

- Gemarineerde kipfilet
- Hawaï spies van kalkoen
- Gemarineerd biefstukje
- Runderburger
- Scampi's

Salades

- Komkommersalade in roomsaus en dille
- Tomatensalade
- Ananas oriental salade
- Witte koolsalade met walnoten
- Rundvleessalade met gehakte bieslook
- Aardappelsalade met pijnboompitten
- Galia meloen

Sauzen

- Saté saus
- Pangangsaus
- Knoflooksaus
- Chilisaus

Diverse broodsoorten met kruidenboter en roomboter

Bovenstaande BBQ wordt gepresenteerd voor € 27,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BARBECUE DELUXE

Vlees

- In zijn geheel geroosterde kalfsmuis gemarineerd met Provençaalse kruiden
- Zalmfilet met kruiden, zeezout
- Hollandse lams rack
- Runderhaas met soja gemarineerd

Vis

- Grote tijger garnalen
- Victoriabaars met tomaten kruidensaus

Bijgerechten

- Gepofte groentespies
- Aardappelsalade van ratte aardappel met savoramosterd
- Caprese salade van pomedori, rucola en buffelmozzarella
- Cowl Salade met witte kool wortel en komijn
- Ceasarsalade met Romeinse sla, croutons, spekjes en knoflookdressing
- Diverse sauzen en vinaigrettes
- Huisgemaakte kruidenboter en brood

Bovenstaande BBQ wordt gepresenteerd voor € 42,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



BRAZILIAANSE BBQ (DUUR 3 TOT 4 UUR)

Braziliaans BBQ-en oftewel Churrascaria is in Brazilië maar ook in de rest van de wereld een ontzettend leuke en unieke manier van uit eten gaan. Het is uniek door zijn speciale manier van bereiden en serveren. Op een speciale grill worden de zwaarden, die voorzien zijn van vlees, vis en ananas bereid. Bij een Braziliaanse barbecue wordt het vlees langzaam gegaard. Dit komt door de grote afstand tussen het vuur en het vlees. Het vlees wordt vooraf gemarineerd, er hoeven dan ook nadien geen sausjes bij geserveerd te worden. Het vlees wordt gegrild aan de spies in plaats van op de grill. Verder is de BBQ zo opgezet dat grotere stukken vlees boven het houtskool vuur, langzaam gegaard worden: Een sensatie om te zien en geweldig om te proeven.

Entrée

Diverse broodsoorten met aubergine-knoflook dipsaus, Italiaanse dipsaus, Knoflooksaus & druiven.
Kaasplateau met diverse kazen

Salades

Rode sla met rucula, Tomaat, mozzarella en basilicum, Gemengde salade van groene en rode sla, tomaat, appel en rucula, Ui en paprika.

Groente

Gegrillde aubergine
Diverse gegrilde groenten

Vlees

Churrasco Gaúcho
Varkenshaas (lombinho),
Lamsvlees (ovelinho),
Buikspek,
Spare Ribs (costela de porco),
Kipfilet omrold met bacon,

Dessert

Gebakken banaan van de BBQ en verschillende kleine dessertjes vanaf plateau geserveerd.

Bovenstaande BBQ wordt gepresenteerd voor € 49,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



Bourgondisch Brabant

Entree

Echte Coburgerham gepresenteerd met diverse vruchten

Warm buffet

Beenham vers van het mes met een zoete honingsaus
Blokjes malse varkenshaas met een verse Chinese saus
Kipfilet in een romige kerriesaus met roerbakgroente
Gehakte romige witlof en ham
Pommes Parisiennes met peterselie

Koud buffet

Een luxe visschotel van zalm, paling, makreel en garnalen
Kip / Kerriesalade met meloen en peertjes
Rauwkostsalade met ijsbergssla, tomaten, komkommer, ei en dressing
Tomatenrelish
aangevuld met stokbrood

Dessert (Suggestie)

Chocoladeschelp met cocosmousse en vanille-ijs

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 27,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



Geniet van de Marrokaanse keuken!

Warme gerechten

T'bihha: Kipdrumsticks met pompoen, wortel en kikkererwten

Ojja: Gehaktballetjes (rundvlees) met tomaten in saus met gepocheerd ei

Lamsvleesschotel met kurkuma, kerrie en koriander

Kefta (deegkoekje) van witvisfilet

Rundvleesschotel met pompoen en sjalotjes

Alle gerechten worden opgediend met couscous

Koude bijshotels

Courgettesalade

Tomaten/geitenkaassalade.

Salade van kikkererwten

Salade Rabbat (ui, appel, citroen, tomaten en meer)

En bij iedere maaltijd natuurlijk humes

Na de maaltijd (Suggestie)

Marrokaanse baklava en amandelbolletjes

Thee met mint en rozenblaadjes

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 23,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



Amerikaans Buffet

Starter

Pinda- of maissiep naar keuze

Het buffet

Jambalaya

Garnalen en hamgerecht uit Louisiana afgeleid van de Spaanse paella

Kentucky Burgoo: Het Amerikaanse stoofpotje ontstaan tijdens de burgeroorlog.

Alles gemengd: kipfilet, varkensvlees en runderblokjes met diverse groentesoorten

Macaroni cheese (vegetarische macaroni met gesmolten kaas)

Kipkarbonades cajun gekruid met grillsaus

Kleine cheeseburgers met mini broodjes

Gegratineerd aardappels

Amerikaanse rijst

Maispannekoekjes

Cole slaw, een fijne Amerikaanse koolsalade

Cesar salat

Beefsalat

Meat loaf (Amerikaans gehakt)

Side plate

Boston baked beans

Popcorn

Rozijnen

Ananasstukjes

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 24,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



Mexicaans Buffet

De Mexicaanse keuken is een fantastische keuken waar vooral met pittige producten wordt gewerkt. Speciaal voor u hebben wij dit buffet samen gesteld. Het buffet wordt gedecoreerd en opgediend in een Mexicaans thema.

Koud

Komkommer salsa

Kipsalade met paprika

Guacomole

Warm

Taco's

Hartige garnalen quiche

Tortilla's met een warme vulling van gehakt

Spicy Chicken met tomaat en paprika

Mexican burger

Mexicaanse stoofschotel gegratineerd met kaas

Tacosaus

Chili Con Carne

Rijst

Dessert:

Varieteit van vruchten ijsbombe incl. Zuidamerikaans fruit

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 24,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



Buffet Italia

Proef de italiaanse keuken van de koperen hoogte op z'n best

Antipasta

Minestrone soep

Geroosterde aubergines of courgettes met pijnboompitten

Traditioneel Italiaanse Prosciutto (rauwe ham) met meloen

Insalata del tonno (tonijnsalade met kappertjes en rode ui)

Italiaanse rauwkost

Pasta

Spaghetti Carbonara

Lassagne Traditionale

Tagliatelli met kipfilet en roerbakgroente

Pasta Salmone (met zalm en basilicum)

Bijgerechten

Italiaans stokbrood met tapenade

Olijven

Dessert

Tiramisu

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 24,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



Griekenland op zijn best

Uiteraard is dit buffet niet complete zonder een glaasje Ouzo. Hiermee zullen we het buffet dan ook direct feestelijk beginnen!

Boterzachte ham van het lam met rozemarijn en knoflook

Gevulde wijnbladeren (Dolmathes)

Traditioneel Italiaanse salade van gerookte makreel

Griekse Moussaka

Gyros

Heerlijke zachte kipfilet met walnotensaus

Rijst met groente

Rundvleesburger met tzatzikisaus

Bijgerecht

Gesneden stukjes stokbrood

Mini olijfbroodjes

Dessert

Griekse Yoghurt met walnoten en honing

€ 24,50 p.p.



Australië

De basis voor de Australische keuken ligt in die van Engeland maar dan in robuustere uitvoering. Niet echt om van te watertanden. De Britten brachten in de 18e en 19e eeuw simpele boerengerechten als stewed chops, potato dumplings en jam pudding mee. Vaak at men grote stukken vlees gebraden op de 'barbie' met aardappelen. Sommige recepten, zoals lamb roast en kidney pie, worden nog steeds veel gegeten in Australië.

Saltbush Lamb

Het alom gewaardeerde lamsvlees (nu de frikandeau) uit Australië. Met zoete aardappels (type kumara) bereid.

Braised Chicken

Kipfilet met wilde kruiden, cocos, munt en mais.

Rundercurry

Ribeye-vlees met abrikozen en gember bereid.

Shepperds Pie

Piedeeg met lamsgehakt, tomaten, ui met pureetoeft

Ginger Prawn

Noodles met grote garnalen met gember, champignons, noten en fijn groentegarnituur in sojasaus.

Side plates

Tomatenrelish

Couscous met groene asperges en basilicum

Lamsvleesbruchetta

Bietensalade met mint

Dessert

Pavlova. Slagroom met vruchten, crumbs en eiwit.

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 27,50 per persoon (inclusief 6% BTW)

Vanaf 20 personen. Kleinere aantallen in overleg.



Bijzonder Chalet

Bijzonder Chalet is een bijzonder concept omdat u een overweldigende keuze heeft aan zowel koude- als warme gerechten. Het werkt eenvoudig. Hieronder vind je tien geweldige koude- en warme gerechten. Hieruit kiest u vijf koude- en vijf warme specialiteiten. Zo stelt u eenvoudig uw ideale buffet samen. Alle gerechten worden begeleid met stokbrood, rijst of goudgele krieltjes.

Warme gerechten

- 1) Zachte kipfilet getrancheerd in een huisgemaakte stroganoffsaus
- 2) Overheerlijke rundvleesblokjes op traditioneel Indische wijze bereid
- 3) Malse varkenshaasmedaillons van de beste slager in een zachte champignon-roomsaus
- 4) Traditioneel warme gehakt balletjes in een romige satésaus
- 5) Boterzachte visfilet met een karakteristieke witte wijnsaus
- 6) Kipfilet op een bedje van kersverse roerbakgroente met honing-mosterdsaus
- 7) Een traditioneel Amerikaanse stoofpot. Rund-, varkens-, en kipfilet met diverse soorten groenten
- 8) Onze vegetarische specialiteit: Champignons in een exotische kerrie/banaansaus met walnoten.
- 9) Lasagne Originale. Heerlijke Italiaanse lasagne volgens origineel recept. Probeer ook onze heerlijke vegetarische versie!
10. Lamsbout blokjes met knoflook en rozemarijn uit de oven opgediend in een heerlijke jus

Koude gerechten

- 1) Altijd een succes! Verse huisgemaakte huzarensalade met goed gevulde eieren.
- 2) Een traditioneel Nederlandse vissalade die je niet mag missen bestaande uit zalm, garnalen, makreelfilet en overheerlijke ambachtelijk gerookte paling
- 3) De bekende kipkerrie salade boordevol vruchtjes en malse stukjes kip
- 4) De oerduitste kartoffelsalat met heerlijke spekjes en verse bieslook
- 5) Een frisse Frisésalade met een heerlijke dressing samen met een gegrilde coburgerham
- 6) Specialiteit van het huis! Heerlijke verse asperges gerold in de beste ham
- 7) Pasta Italiano met gekruide en gegrilde kip. Ook vegetarisch leverbaar
- 8) Italiaanse tonijnsalade met kappertjes en een sprankeltje citroen.
- 9) Overheerlijke en kerngezonde rauwkostschotel met een pittige dressing
- 10) Salade met grove stukken ei, komkommer en smakelijke tomaatjes.

Dessert

- 1) Een frisse fruitsalade
- 2) Zachte chocolademousse
- 3) Traditionele griesmeelpudding
- 4) Ambachtelijk roomijs

Bovenstaande buffet wordt gepresenteerd voor € 29,50 per persoon (inclusief 6% BTW)



TOETJES EN TOETJESBUFFETEN

Uitgeserveerde toetjes

Bananensplit 2.0 – chocolade-ijs | verse banaan | banaansaus

Eigenlijk zo simpel als het er uit ziet. Je pakt een banaan en maak in de lengte een inkeping. Stop allerlei lekkere dingen in de banaan. Zoals chocolade chips, pecannoten, mini marshmallows, karamel snoepjes, rozijntjes en ga maar zo door.



Prijs per persoon

€ 6,25

Aardbeienfestival – 3 bereidingen aardbeien | roomijs | slagroom, p.p.

€ 6,25

Vers fruit prikkers met chocolade dip p.p.

€ 5,75

Tiramisu met ijs en slagroom p.p.

€ 5,75

Disco Sundae - wafel | roomijs | vruchtensaus | kleurrijke hagelslag p.p.

€ 5,75

Ijsje uit de Italiaanse IJscokar met 2 soorten ijs

€ 3,75

Aardbeien van de volle grond met hangop af gewerkt met klets koppen

€ 3,50

Huisgemaakte appeltaart met bolletje kaneelijs en slagroom

€ 6,25

Tiramisu ijs met slagroom en vanillesaus

€ 6,25

Fruitfestival – diverse fruitbereidingen zoals ijs, taart en uiteraard vers fruitsalade |
roomijs | slagroom

€ 6,50



TOETJES EN TOETJESBUFFETEN

Buffettoetjes

IJsbuffet (prijs p.p)

- Grote ijstaart
- vers fruitsalade
- vanillesaus
- slagroom

€ 6,75

Grande IJsbuffet (prijs p.p)

- Geflambeerde warme kersen
- Luxe ijstaartjes
- Luxe taartjes
- Fruitbavarois
- Vers fruitsalade
- Chocolade en vruchtensaus
- Slagroom

€ 9,75

Diverse soorten kleine desserts vanaf plateau geserveerd p.p

€ 8,50

Chocoladefontein met o.a. vers fruit (aardbei, ananas, banaan, meloen), lange vingers, marshmallows, nougat en slagroomsoesjes p.p.

€ 6,75

Kaasplateau – samengesteld door kaasshop Heyhoef met diverse kaasspecialiteiten uit diverse Europese landen, begeleidt door notenbrood, druifjes, olijven en diverse chutneys zoals vijgen, p.p.

€ 7,50

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



LATE-NIGHT SNACKS

Pita (U stelt zelf samen)

Pitabroodjes, sla, gesneden tomaatjes en vulling op basis van gekruid rundsvlees of kalkoen (of beide) uiteraard met de nodige sausen.

€ 3,50

Hot-Dogs

Zacht broodje met Weense knakworsten, spek, mosterd & ketchup.

€ 3,50

Frietjes

Puntzakjes met frietjes met mayo en/of ketchup

€ 3,50

Mini Hamburgers

Hamburgers , sla , augurk, en tomaat met pistoletjes + ketchup & mayonaise.

€ 3,75

Piza slice

Piza slices met verschillende garnituren

€ 3,75

Verse pizza's (vanaf 50 personen)

Ter plaatse bereide pizza's met verschillende garnituren. Versneden in punten en samengesteld à la minute naar wens van de klant.

€ 7,50





LATE-NIGHT SNACKS

Assortiment d'friteuse XL

Vanuit buikbakken of de zogenaamde Belleys trays serveren wij:

- Kleine puntzakjes frites met diverse toppings (1 p.p.)
- Diversiteit aan kroketjes: rund, garnaal en kaas (3 p.p.)

Prijs per persoon

€ 7,50

Uitbreidingsmogelijkheden

- Portie kibbeling met ravigotesaus, p.p. **€ 4,00**
- Broodje Gyros met ui, sla, tomaat en knoflooksaus, p.p. **€ 6,25**
- Broodje met saucijsje (worstje) en zuurkool, p.p. **€ 5,25**
- Bio broodje met warme beenham met honing mosterdmayonaise en rucola sla, p.p. **€ 5,25**
- Broodje Kroket met Mayonaise of Mosterd **€ 3,50**
- Broodje Frikandel met mayonaise en curry **€ 4,50**
- Puntzakje met mini snacks (o.a. bitterballen, frikandelletjes etc.) **€ 3,00**

Snackbuffetje

Gepresenteerd met kleine vierkante bordjes en vorkjes (2 uur)

- Mini saté met atjarsalade en kroepoek
- Pikante gehaktballetjes in zoetzure saus
- Spare Ribs met chilisaus
- Gekruide kipvleugeltjes
- Stokbrood & kruidenboter

Prijs per persoon

€ 15,00

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 6% BTW



DRANKEN Full Service

Binnen Chalet Fontaine Partycenter wordt uitsluitend gewerkt met vakbekwaam personeel die er mede zorg voor zullen dragen dat uw feestelijke aangelegenheid uitstekend verzorgd wordt. Bij alle feesten en partijen wordt het gehele team aangestuurd door één van onze partymanagers. U heeft de keuze uit:

- een afkooparrangement full service (1 euro per persoon per uur extra)
- een afkooparrangement op basis dat de mensen zelf drank halen bij de bar

Deze drankenarrangementen zijn inclusief:

- Full service verzorging achter de bar door de medewerkers van Chalet Fontaine
- Inclusief uw eigen partymanager (leidinggevende)
- Zaalhuur en gewenste zaalindeling
- Bloemstukjes op de tafels, Nootje & Zoutje, Prosecco toast en 3 rondes warme hapjes.

ARRANGEMENT AFKOOP DRANKEN I (Zelf halen bij de bar)

koffie, thee | frisdranken | vruchtensappen | bier | port, sherry, vermout | standaard huiswijnen | fles speciaal bier:

Periode van 3 uur, per persoon	<u>€ 19,95</u>
Periode van 4 uur, per persoon	<u>€ 25,95</u>
Periode van 5 uur, per persoon	<u>€ 30,95</u>
Periode van 6 uur, per persoon	<u>€ 34,95</u>
Verlenging van een heel uur na 6 uur	<u>€ 5,00</u>
Verlenging van een half uur na 6 uur	<u>€ 2,50</u>

ARRANGEMENT AFKOOP DRANKEN II

koffie, thee | frisdranken | vruchtensappen | huiswijnen | bier | port, sherry, vermout | fles speciaal bier | inclusief binnenlands (jenever etc) en buitenlands gedistilleerd (mixdranken en likeuren)

Periode van 4 uur, per persoon	<u>€ 28,95</u>
Periode van 5 uur , per persoon	<u>€ 34,70</u>
Periode van 6 uur, per persoon	<u>€ 39,45</u>
Verlenging van een heel uur na 6 uur	<u>€ 5,75</u>
Verlenging van een half uur	<u>€ 3,25</u>



UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN OP EEN VAN DE ARRANGEMENTEN:

Ontvangst met feestelijke cocktail in champagne flute, toeslagen per persoon:

- Prosecco (Italiaanse champenoise)
- alcoholvrije cocktail
- champenoise cocktail
- kir royal cocktail
- Champagne
- Hugo prosejito (cocktail)
- Hoog geclasificeerde witte en rode wijnen



€ incl.

€ 2,00

€ 2,50

€ 2,85

€ 4,75

€ 3,25

€ 3,50

DRANKEN OP NACACULATIE

U kunt ook kiezen voor dranken op nacalculatie (per consumptie genoteerd) dit kan uitsluitend na een afgesproken drankenpakket of eventueel losse buitenlandse dranken.

Vraag naar de voorwaarde aan onze leiding gevende

Wij hanteren de volgende consumptieprijzen

- koffie, thee **€ 2,00**
- cappuccino **€ 2,25**
- bier **€ 2,25**
- alcoholvrij bier **€ 2,25**
- frisdranken **€ 2,25**
- Sourcy spa blauw, fles 1 liter **€ 5,00**
- vruchtensappen, chocomelk, fristi **€ 2,50**
- verse jus d'Orange **€ 2,90**
- binnenlands gedistilleerd **€ 3,00**
- wijnen **€ 3,25**
- port, sherry, vermouth **€ 3,25**
- diverse soorten bier (flesje) **€ 3,25**
- buitenlands gedistilleerd / mixdranken **€ 4,75**
- likeuren **€ 4,75**



Ontvangst met feestelijke cocktail in champagne flute op basis van nacalculatie:

- Prosecco (Italiaanse champenoise)	€ 4,50
- alcoholvrije cocktail	€ 3,50
- champenoise cocktail	€ 4,50
- kir royal cocktail	€ 4,95
- Aperol cocktail	€ 3,95
- Champagne	€ 8,50
- Hugo prosejito (cocktail)	€ 4,85



Bruidscocktail (incl. bij een dag arrangement)

Om uw huwelijksvoltrekking op een bijzondere wijze met uw dag gasten af te sluiten of om uw dag gasten te verwelkomen, is het mogelijk om een stukje van uw bruiloftsprogramma in te delen met de bruidscocktail. Voor het bruidspaar gepresenteerd in grote bruidsglazen (zie foto) voor uw dag gasten gepresenteerd in een champagne flûte.



- Bruidscocktail met een Prosecco champenoise, p.p.	€ 4,50
- Bruidscocktail met een alcoholvrije cocktail, p.p.	€ 3,50

Wijnbuffet (als toeslag bij een arrangement)

Uitgebreid wijnbuffet met

- 5 speciaal geselecteerde witte wijnen
- 5 speciaal geselecteerd rode wijnen

Toeslag prijs wijnbuffet per persoon	€ 4,50
Toevoeging: een vinoloog, per uur	€ 52,50

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief BTW



KIDS

Kinderdiner mogelijkheden:

De Flamingo

- Klein kopje gebonden tomatensoep met oma's gehakt balletjes
- Bordje frietje met mini snacks, frisse salade, appelmoes en mayonaise
- Kinderijsje

De Cactus

- Klein kopje gebonden tomatensoep met oma's gehakt balletjes
- Pannenkoek met stroop, poedersuiker of Nutella
- Kinderijsje

De Orchidee

- Klein kopje groentesoep
- Macaroni Bolognese
- Kinderijsje

De Palm

- Klein kopje groentesoep
- Pizza Margarita (punt)
- Kinderijsje

Bovenstaand kinderdiner wordt gepresenteerd voor € 12,50 per kind (4 – 12 jaar) (inclusief 9% BTW)

Kindersnacks

Snoepzakje, p.s.	€ 1,50
Fruitspiesje, p.p.	€ 1,75
Zakje chips, p.s.	€ 0,75
Ranj, p.s.	€ 0,75
Ranja, per kan	€ 4,50
Snoepschaal met diverse minizakjes Haribosnoep, spekjes, zakjes chips, p.p.	€ 3,50

Bovenstaande prijzen worden gepresenteerd inclusief 9% BTW

