

# Een buffet voor iedereen

Met stuk voor stuk heerlijke gerechten van ons keukenteam.

Het is met afstand onze populairste maaltijd: het lopend buffet. En waarom? Omdat het stuk voor stuk culinaire specialiteiten zijn, die door de jaren heen populair zijn gebleken. Met altijd voldoende voor iedereen.

Het is met afstand onze populairste maaltijd: het lopend buffet. En waarom? Omdat het stuk voor stuk culinaire specialiteiten zijn, die door de jaren heen populair zijn gebleken. Met altijd voldoende voor iedereen.

Onze koks hebben jarenlange ervaring opgebouwd in het verzorgen van een heerlijk lopend buffet. Hiervan hebben we geleerd wat wél aanslaat, wat minder populair is en wat onze klanten heerlijke combinaties vinden.

Wij hebben de keuze in onze lopende buffetten hieronder weergegeven. Kom gerust langs om uw wensen op dit gebied te bespreken. Want uiteindelijk bent u degene die het buffet kiest, waarmee u uw gasten wilt verwennen.

## Onze buffet mogelijkheden

Buffetten worden bereid voor een minimum van 15 personen. Alle buffetten hebben zowel een koud als een warm gedeelte. Voor de kinderen is er een speciale pan met heerlijke minisnacks, friet en appelmoes. En uiteraard kunt u kiezen uit onze dessert buffetten die onderaan de pagina zijn te vinden.

## Buffet 'De Bakker'

€ 14.50

- Groenten of tomatensoep
- Krentenbollen
- Croissants
- Gesorteerde bolletjes
- Diverse soorten brood
- Kroket
- Kaas en vleeswaren
- Zoetwaren
- Room en dieetboter
- Vers fruit

## Buffet 'De Molen'

€ 22.50

- Rundvleessalade
- Rauwkostsalade ✓
- Seizoen salade ✓
- Stokbrood met kruidenboter ✓
- Kippendijen in saté
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Boeuf Bougignon
- Gestoomde sperzieboontjes in roomboter ✓
- Rijst gekookt in bouillon ✓
- Friet ✓

## Buffet 'De Chinese muur'

€ 23.50

- Atjar
- Kroepoek
- Pindasaus
- Babi pangang
- Kippendijen in saté
- Loempia's
- Kip met Chinese groentemix en kerriesaus
- Witte rijst
- Nasi
- Noodle's



## Buffet 'De Werf'

€ 23.50

- Rundvleessalade
- Pastasalade met tomaat en hazelnoot ✓
- Seizoen salade ✓
- Stokbrood met kruidenboter ✓
- Kippendijen in saté
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Zalmzijde met romige dillesaus
- Groenten trio ✓
- Kruiden couscous ✓
- Friet ✓

## Buffet 'De Damsluis'

€ 24.50

- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Coburger ham met meloen
- Stokbrood met kruidenboter ✓
- Kippenpootjes uit de oven
- Procureur in tijm en mosterd
- Rundvlees rollade met jus de veau
- Groente trio ✓
- Roseval aardappelen uit de oven met knoflook en tijm ✓
- Friet ✓

## Buffet 'De Koepel'

€ 26.50

- Carpaccioschaal
- Seizoen salade ✓
- Coburger ham met meloen
- Stokbrood met kruidenboter ✓
- Tomaat-basilicum soep ✓
- Kippendijen in saté
- Speklappen uit de oven
- Varkenshaas in stroganoffsaus
- Boeuf bougignon
- Groente trio ✓
- Nasi ✓
- Friet ✓

## Buffet 'Groenteboer'

€ 25.00

- Tomatensoep met peterselie en bosui ✓
- Couscoussalade met geroosterde paprika en avocado ✓
- Salade Caprese ✓
- Tagliatelles met spinazie en venkelroom saus ✓
- Aardappel gratin met courgette en pesto ✓
- Quesadilla's met pompoen, rode curry en kaas ✓
- Gevuld ei en gevulde tomaat ✓
- Friet ✓

## Buffet 'De Giessen'

€ 27.50

- Carpaccioschaal
- Pastasalade met tomaat en hazelnoot ✓
- Seizoen salade ✓
- Stokbrood met kruidenboter ✓
- Kip met teriyaki saus
- Hollandse ribeye met rode wijnsaus
- Hele zalmzijde uit de oven
- Gevulde kipfilet omwikkeld in spek
- Wokgroenten ✓
- Roseval aardappelen uit de oven met knoflook en tijm ✓
- Kerriesoep met bosui ✓
- Friet ✓



Lia Schouten

## Heeft u vragen?

Bel mij op 0184 612 570

- Vergadering
- Cursus
- Symposium

- Verjaardag
- Jubileum
- Bruiloft



zalencentrum  
**DE PAREL**