



fijnkeuken

BE DIFFERENT...

## LUNCHBUFFETTEN

**VANAF 10 PERSONEN**

### **VOORSTEL 1**

- Cassolette gevuld met gepocheerde kabeljauw en grijze garnalen
- Lasagne van gerookte zalm en savora mosterd
- Fijn versneden Belgisch gerookte ham met meloen ( volgens seizoen )
- Antwerps vlees met ijsbergsla en pijnboompitten
- 3 Belgische kaasjes op z'n best ( wit – rood en blauwschimmel )
  - Compositiesalades, sauzen, broodjes en boter
- Dessert : Croutjes gevuld met vers fruit / 3 stuks

### **VOORSTEL 2**

- Glasparade gevuld met Stellendamse garnalen en klassiek boeket
- Snoepje van gerookte paling en rucola met groene asperge
- Hoenderborst in salade verwerkt met curry en geelwortel
- Tunnel van mozzarella met pomodore tomaat en basilicum
- Vitello Tonato fris en krachtig
  - Compositiesalades, sauzen, broodjes en boter
- Dessert : Luchtigheid van Callebaut chocolade

### ***VOORSTEL 3***

- Glasparade met brunoise van gerookte forel en mierikswortel
- Marinade van tomaat met squit en witte selder
- Presentatie van Italiaanse charcuterie
- Tomaat rozemarijn brood gevuld met copa di parma, veldsla en knolselder
- Chorizosalsa met tuinkers en radish
  - Compositie salades, sauzen, broodjes en boter
- Dessert : verse versnijding van fruit volgens seizoenaanbod

### ***VOORSTEL 4***

- Gerookte heilbot zacht gemarineerd met roze peper en asperge
- Melktong gepocheerd en verrijkt met peterseleroom
- Tipsandwich gevuld met rucola, gerookte eendeborst en paprika
- Geitekaas met oregano, olijf en geconfijte tomaat
- Salade van jonge gouda met pijnboom, groene krulsla en broodcrouton
  - Compositie salades, sauzen, broodjes en boter
- Dessert : Burned Cream crispy

### ***VOORSTEL 5***

- Darne van Schotse zalm gegaard en bewerkt met kruiden
- Hokama tonijn flinterdun met wasabi en komkommer
- Gehaktballetjes met krieke
- Marinade van meloen met salie, chili en honing
- Kalkoensalade met curry, ananas en jonge waterkers
  - Compositie salades, sauzen, broodjes en boter
- Dessert : huisgemaakte frangipanegebak met citroenroom

## **VOORSTEL 6**

- Chausson van zalm en platte kaas en dragon
- Gepocheerde melktong omringd door asperge
- Bundel van varkensribstuk met witloof en jonge waterkers
- Potje gegrilde groenten gemarineerd met broodcrouton
- Beenhesp met knolseldersla
  - Compositie salades, sauzen, broodjes en boter
  
- Dessert : Croutjes gevuld met vers fruit / 3 stuks

***Prijs van bovenvermeld buffet : € 20,50 / pers. (excl. BTW)***

***Indien minder dan 10 personen worden deze in individuele koude schotels gepresenteerd***

***Prijs is zonder materiaal, bediening en leveringskost***