

BUFFETFORMULES ALL-INN

Vanaf 20 personen

Gedurende 5 uur



BUFFET KLASSIEK € 52

Receptie

Cava Celebrandum en/of fruitsap met 2 koude en 1 warm hapje

Voorgerecht aan tafel (keuze maken uit één gerecht)

Carpaccio van rund op klassieke wijze of met truffelcrème, bijhorende garnituren

Vitello tonnato met raketsla en zongedroogde tomaatjes

Tartaar van tonijn met een mousse van ganzenlever en crème fraîche

Graved lax met crème van dille

OF

Voorgerechtenbuffet

Zalm Belle-Vue, tomaatjes gevuld met grijze garnalen, palet van gerookte vis: lichtgerookte zalm en heilbot met crème van dille, Belgische Gandaham met meloen, carpaccio van rund met parmezaanschilders en truffelcrème, ovengebakken bouletjes, gevulde eitjes
Ruim assortiment van brood, koude groenten en sauzen.

Soep

Seizoensgebonden soep naar keuze, uitgeserveerd aan tafel

Hoofdgerechtenbuffet

Buffet met drie verschillende klassieke bereidingen waarvan een vleesbereiding, een visbereiding en een gevogeltebereiding, 3 passende groentegarnituren en 3 aardappelbereidingen.

Ruim dessertbuffet

Huisgemaakte chocomousse, tiramisu, verse fruitsalade, soesjes, vanilleijs, gebakjes, bavaois, vruchtensausjes,...

of

dessert aan tafel, drie verschillende dessertjes per persoon

Koffie met friandises

Dranken

Wijnen:

Vin Divin Chardonnay Pays d'Oc IGP

Languedoc 100% Chardonnay 2014

Vin Divin Merlot – Cabernet Sauvignon Pays d'Oc

Languedoc 2014

Bieren: Jupiler van het vat, Hoegaerden

Frisdranken: Coca Cola, Coca Cola light, limonade

Waters: Chaufontaine reine / bruis

Koffie

Na all-in formule : € 6.50 per persoon per uur

BUFFET ROYALE MAGAZIJN € 62

Receptie

Cava Celebrandum en/of fruitsap met 2 koude en 1 warm hapje

Voorgerecht aan tafel
(keuze maken uit één gerecht)

Carpaccio van rund op klassieke wijze of met truffelcrème, bijhorende garnituren
Vitello tonnato met raketsla en zongedroogde tomaatjes
Tartaar van tonijn met een mousse van ganzenlever en crème fraîche
Graved lax met crème van dille

OF

Voorgerechtenbuffet

Zalm Belle-Vue, tomaatjes gevuld met grijze garnalen, palet van gerookte vis: lichtgerookte zalm en heilbot met crème van dille, terinne van zalm en roodbaars, halve perzik met krab, oesters natuur
Belgische Gandaham met meloen, carpaccio van rund met parmezaanschilders en truffelcrème, ovengebakken bouletjes, vitello tonnato, goudgekleurde kippenpootjes,
Ruim assortiment van brood, koude groenten en sauzen.

Soep

Seizoensgebonden soep naar keuze, uitgeserveerd aan tafel

Hoofdgerechtenbuffet

Schotse Rib-eye met peperroomsaus
Suprême van Bressekip met Stroganoffsaus
Varkenshaasje met sausje van graanmosterd en dragon
Roodbaarsfilet uit de oven met romige spinazie
Gestoomde tongfilets met scampi, dilleroomsaus
Aardappelgratin met rozemarijn, kroketjes, aardappeltjes natuur
Gebraiseerd witloof, prinsesseboontjes, bloemkoolrosjes

Ruim dessertbuffet

Huisgemaakte chocomousse, tiramisu, salade van vers fruit, speculoosgebak, javanaisgebak, misérabelgebak, gevulde soesjes met banketbakkersroom, vanille-ijs, chocolade-ijs, bavaois van passievrucht-framboos-chocolade, macarons, vruchtensausjes, crème anglaise

Koffie met friandises

Dranken

Wijnen:

Vin Divin Chardonnay Pays d'Oc IGP
Languedoc 100% Chardonnay 2014
Vin Divin Merlot – Cabernet Sauvignon Pays d'Oc
Languedoc 2014

Bieren: Jupiler van het vat, Hoegaarden

Frisdranken: Coca Cola, Coca Cola light, limonade

Waters: Chaudfontaine reine / bruis

Koffie

Na all-in formule : € 6.50 per persoon per uur

