

BUFFETFORMULES

Vanaf 30 personen

BUFFET KLASSIEK

VOORGERECHT AAN TAFEL

(u maakt uw keuze uit één gerecht)

Graved lax (zalm) met crème van dille
Vitello tonnato met raketsla en zongedroogde tomaatjes
Carpaccio van rund met crème van truffel

OF

VOORGERECHTENBUFFET

Zalm Belle-View, tomaatjes gevuld met grijze garnalen, palet van gerookte vis:
lichtgerookte zalm en forel, vispasteitje met dille, Belgische Gandaham
met meloen, carpaccio van rund met parmezaanschilfers en truffelcrème,
ovengebakken bouletjes, gevulde eitjes,...
Ruim assortiment van brood, koude groenten, slaatjes 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,
drie passende groentegarnituren en drie aardappelbereidingen

RUIM DESSERTBUFFET

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

OF

dessertbordje aan tafel geserveerd
met vier verschillende dessertjes per persoon

38 p.p.

Dit is een voorstel en kan te allen tijde worden aangepast aan uw wensen.

BUFFET ROYALE MAGAZIJN

VOORGERECHT AAN TAFEL

(u maakt uw keuze uit één gerecht)

Graved lax (zalm) met crème van dille
Vitello tonnato met raketsla en zongedroogde tomaatjes
Carpaccio van rund met crème van truffel

OF

VOORGERECHTENBUFFET

Zalm Belle-Vue, tomaatjes gevuld met grijze garnalen, palet van gerookte vis:
lichtgerookte zalm en forel, terrine van zalm en roodbaars met dille,
glaasje gevuld met krab, oesters natuur, Belgische Gandaham met meloen,
carpaccio van rund met parmezaanshilfers en truffelcrème,
ovengebakken bouletjes, vitello tonnato,
Ruim assortiment van brood, koude groenten, slaatjes en sauzen

SOEP

Seizoensgebonden soep naar keuze, uitgeserveerd aan tafel

HOOFDGERECHTENBUFFET

Schotse Rib-eye met pepperroomsaus
Zeebaarsfilet uit de oven met romige spinazie
Gestoomde tongfilets met scampi, dilleroomsaus
Suprème van hoevekip met Stroganoffsaus
Varkenshaasje met sausje van graanmosterd en dragon

Gebraiseerd witloof, prinsesseboontjes, bloemkoolrosjes
aardappelgratin met rozemarijn, kroketjes, aardappeltjes natuur



RUIM DESSERTBUFFET

Macarons, huisgemaakte chocomousse, tiramisu, salade van vers fruit, speculoosgebak, koek van javanais, misérablegebak, gevulde soesjes met banketbakkersroom, vanille-ijs, chocolade-ijs, bavarois vanpassievrucht-framboos-chocolade, vruchtensausjes

46 p.p.

Dit is een voorstel en kan te allen tijde worden aangepast aan uw wensen.