

BUFFET MOOD

De Baan Alkmaar en Food for the Mood catering & events biedt haar gasten een keur aan verschillende catering buffetten aan. Allen hoogstaand van kwaliteit en diversiteit.

Lunch buffet All-in € 16,50 p.p.

Brood en beleg

- Een rijke variatie aan diverse broodsoorten zoals bakkersbroden, Brioche brood, Kaiser brood, Waldkorn bollen, roomboter croissants, Milano brood en zoete broodjes.
- Ruime keuze aan beleg van o.a. diverse kaassoorten, filet American, Parmaham, pastrami, kalkoenfilet, rosbief, jams en roomboter.

Warme gerechten

- Scrumble van verse scharreleieren
- Krokante gebakken ontbijtspek
- Roomboter pancakes met chocoladesaus en kaneelsuiker

Bijgerechten

- Salade van vers fruit
- Tonijnpasta Salade
- Salade Caprese

Beverage

- Fruitsappen
- Melk & karnemelk

Lunch Proeverij buffet All-in € 18,50 p.p.

Proeverij items

- Soepje van puntpaprika en basilicum met kaasstengeltjes
- Mini broodjes met gerookte zalm en kruidencrème
- Mini Sandwiches gezond met wilde weide kaas, komkommer, tomaat en ham
- Caprésé Spiesjes van buffelmozzarella, honing tomaatjes en verse basilicum
- Mini bolletje met Parmaham en pesto
- Duurzame bakjes gevuld met geitenkaassalade en walnootjes
- Wraprolletjes met kruidenkip en roomkaas
- Vers fruitspiesjes van aardbei, witte druiven, meloen en ananas

Beverage

- Fruitsappen als jus d'orange, mango en aardbeien sap
- Melk en karnemelk

High Tea buffet All-in € 19,50 p.p.

Zoetigheden

- Scones met aardbeienjam en echte clotted cream
- Brownie met walnoten
- Slagroomsoesjes en bonbons
- Cheesecake met limoen

Quiches

- Quiche Lorraine
- Quiche van bladspinazie, truffel en ricotta

Sandwiches

- Zalm met roomkaas, kappertjes en rucola
- Kip pesto met salade mesclun en komkommer
- Scharrelei salade sandwich
- Pruimtomaten sandwich met kruidenkaas
- Sandwich met Parmaham en pijnboompitten

Scala aan theesmaken van Pickwick

- Citroen, kristalsuiker en servetten

Stampotten buffet All-in € 16,50 p.p.

Stampotten

- Hollandse hutspot met gerookte spekblokjes
- Zuurkoolkruidenstampot met gebakken achterham
- Boerenkoolstampot uit de oven gegratineerd met oude kaas

Vleesgerechten

- Ambachtelijke rookworst
- Gehaktballen in jus
- Boeuff Stroganoff, gestoofd rundvlees met wintergarnituur

Garnituren

- Zilveruitjes, piccalilly en zoetzure augurken
- Grove en gladde mosterd
- Braadjus met laurierblad

Culinair Stampot buffet All-in € 18,50 p.p.

Culinaire Stampotten

- Italiaanse Hutspot met basilicum, pommodori, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Stampot van Knolselderij met Ras el Hanout, rucola en noten melange
- Rodekool Stampot met o.a Granny Smith, kaneel en Aceto Balsamico

Vleesgerechten

- Stoofpot van Palmensteyn met rode Port, bospaddenstoelen en rozemarijn
- Dingesneden Beenham gesmoord in Hoeveboter
- Grilled Merquez worstjes uit de oven

Bijgerechten

- Wildjus met laurierblad
- Amsterdamse uitjes & Cornichons
- Boeren appelcompote

BBQ Grill buffet € 18,50 p.p.

Salades

- Salade van vers scharrelei met appel en bosui garnituur
- Tonijn pasta salade met limoen topping en rode ui
- Salade Caprese met basilicum blad, cherry tomaatjes en mozzarella
- Boeren aardappelsalade met krokante spekjes en bieslook

Grill gerechten warm of koud

- Malse saté van kippendij in saté pindasaus
- Black Angus burgers, flamed grilled door onze chef
- Boterzachte zalmfilet met dillekruid
- Gegrilde groentemix met kruidenolie

Bijgerechten

- Boerenland broden & Hamburgerbollen
- Tapenade & kruidenboter
- Diverse koude sauzen

Italiaans buffet All-in € 19,50 p.p.

Salades:

- Fuselli tonijn pasta salade aangemaakt met kruiden crème fraîche en geroosterde paprika
- Groene salade van olijven, rode ui, piccolini's, cashewnootjes en knoflookcroutons
- Mediterrane eiersalade met Polder mais, bosui, patio appels en daslook
- Salade caprésé van Pomodori tomaat, basilicumblad en buffelmozzarella

Vleeschotel:

- Beemster rundercarpaccio met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Warme gerechten:

- Lasagne van rundergehakt met tijm, ui, champignons, paprika, knoflook en Pomodori saus
- Zalmfilet op gestoofde prei met limoen botersaus
- Roseval aardappel uit de oven met knoflook en rozemarijn
- Ratatouille Mediterrane met gepofte Cherry tomaatjes

Brood en Tapenade

- Plaatfoccacia en Breekbroden
- Hoeveboter met diverse tapenades

Vegetarisch buffet All-in € 19,50 p.p.

Salades

- Komkommer koriander salade met gepofte knoflook en witte wijn azijn
- Salade Caprese met basilicumblad, wilde cherry tomaatjes en mozzarella
- Heerlijke ei salade van Hollandse scharrelkip, Granny Smith en bosuitjes
- Groene salade van bladsla, olijven, croutons, geroosterde paprika en cashewnoot

Warme gerechten

- Vegetarische groente lasagne met mozzarella
- Quiche van geitenkaas met courgette, artisjok en walnoot
- Roseval aardappel uit de oven met knoflook en rozemarijn
- Mediterraanse groente spiesen
- Portobello uit de oven met Quinoa

Brood & Tapenade

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en kruidenboter

Food for the Mood buffet All-in € 20,50 p.p.

Salades

- Groene salade van veldsla met cashewnootjes, rode ui, verse kruidenolie en naaldboontjes in het groen
- Pruintomatensalade op basis van olijfolie, witte wijnazijn, buffelmozzarella en basilicum
- Hollandse appel/ei salade met crème fraîche, bieslook, mais en frisse frisee sla
- Caesar Salade met Romaine sla, Parmezaanse kaas, knoflook-croustons, Hoeve ei en malse maiskip

Visplateau

- Plateau met gerookte zalmfilet, pepermakreel en gemarineerde rivierkreeftstaartjes

Vleesplateau

- Pastrami van rund, Coppa di Parma, Roastbeef en Mortadellaham

Warme hoofdgerechten

- In Hoeveboter gesmoorde zalmfilet met rode paprika coulis en jonge prei
- Gestoomd Beemsterrund met rozemarijn en lente ui topping
- Krieltjes gratin met tijm, gepofte knoflook en Reypenaer kaas
- Geroosterde seizoensgroenten uit de oven

Brood & Tapenade

- Boerenland broden met Hoeveboter en tapenade

Here comes the Sun buffet All-in € 21,50 p.p.

Salades

- Romano sla met knoflook olijven, venkel, rode ui en Parmezaanse kaas
- Salade van gerookte kip, bospaddenstoelen, piccolini's, linzen en olijfolie
- Caprésé salade van Pommodori tomaat, basilicumblad en buffelmozzarella
- Tricolore tonijnpasta salade met limoen, bieslook, mais en olijven

Visschotel

- Gemarineerde zalmforel, Black Tiger gamba's en krab chunks

Vleeschotel

- Lamsham met geroosterde amandelen, dadels en crispy kruiden crostini's

Warme hoofdgerechten

- Mediterraanse ballentjes in tomaat en oregano saus
- Zalmfilet op bleekselderij, prei en citroentijm
- Griekse rijst met vers muntblad en zeezout
- Gepofte krieltjes met rozemarijn, knoflook en olijfolie

Brood & Tapenade

- Focaccia, ciabatta en platbrood met tapenade, aioli en olijfolie

Tapas buffet All-in € 22,50 p.p.

Tapas Koud

- Serranoham met meloen
- Manchego met vijgenschutney
- Tomaat mozzarella spiesjes
- Gerookte zalm met dille kruid bij Bruchetta toast
- Dingesneden Roastbeef met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas
- Olijvenmix in knoflook kruiden olie
- Tonijnpasta salade, Spaanse tomatensalade, Tjatziki salade

Tapas Warm

- Kipspiesjes met bacon
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Yakitori spiesjes met sojasaus
- Gemarineerde gamba's in knoflook olie
- Groente ratatouille mix
- Patatas Bravas met aioli
-

Brood & Tapenade

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en kruidenboter

Chefs Favorite buffet All-in € 23,50 p.p.

Salades

- Ribroast met rucola, bosui, zon tomaatjes, pijnboompitten en truffel topping
- Salade van bladspinazie, hoeve ei, knoflook croutons, tasty tom en sjalot vinaigrette
- Pasta tonijn salade met appel, limoen en kruiden crème fraîche
- Vers gemaakte scharrelei salade met daslook, rucola en kervel

Visschotel

- Licht gerookte wilde zalmfilet, makreel met kappertjes en rivierkreeftjes in dillekruid

Vleeschotel

- Charcuterie van Breydelham, Pata Negra ham, roastbeef en runder pastrami

Warme hoofdgerechten

- Kabeljauwhaas gestoofd met witte martini, op knolselderij en citroentijm
- Malse kippendijen met limoen, platte peterselie en knoflook gemarineerd
- Witlof uit de oven met Beemsterkaas en kruiden crème fraîche
- Rosevalwedges uit de oven met gebakken bospaddenstoelen

Brood & Tapenade

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en hoeveboter

Delicious Buffet All-in € 28,50 p.p.

Salades

- Caesar Salade van baby-leaf, croutons, malse maiskip, honing tomaatjes en Caesar dressing
- Tricolore pasta salade met groene kruiden dressing, punt paprika, crème fraîche en gepofte knoflook
- Salade mesclun met o.a. noten melange, zon tomaatjes, rode ui, croutons en bospaddenstoelen
- Caprésé salade van buffelmozzarella, basilicumblad, pruimtomaten en Valderama olijfolie

Vleeschotel

- Carpaccio van Beemster rund met Parmezaan, geroosterde pijnboompitjes en pesto di papa
- Vitello Tonato met tonijnmayonaise, rucola, kappertjes en sundried tomatoes

Warme hoofdgerechten

- Stoofschotel van lamsbout, wintergroenten en specerijen
- Zacht gesmoorde wilde zalmfilet op venkel en blanke botersaus
- Gratin van drieling met Rypenaer kaas, jonge knoflook en kruiden crème fraîche
- Quiche van geitenkaas, artisjok, cherry tomaat en Ras el Hanout

Brood & Tapenade

- Olijfbroden & molensteenbroden met verse tapenade en roomboter

Desserts

- Chocolade truffel taart met muntblad, zwarte bessen coulis en geslagen room

Dessrt Buffet All-in € 9,50 p.p.

- Truffelchocolade taart met gemarineerd forest fruit
- Roodfruit taart met slagroom en munt
- Tiramisu Italiano
- Vers fruitsalade