

Startschot buffet

Salades

- Romano sla met knoflook olijven, venkel, rode ui en Parmezaanse kaas
- Salade van gerookte kip, bospaddenstoelen, piccolini's, linzen en olijfolie
- Caprése 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

Vleesschotel

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

Warme hoofdgerechten

- Mediterraanse balletjes 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 en Tapenade

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

Monté buffet

Salades

- Groene salade van veldsla met cashewnootjes, rode ui, verse kruidenolie en naaldboontjes in het groen
- Pruimtomatensalade 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-croutons, Hoeve ei en malse maiskip

Vis- en Vleesschotel

- Plateau met gerookte zalmfilet, pepermakreel en gemarineerde rivierkreeftstaartjes
- Pastrami van rund, Coppa di Parma, Roastbeef en Mortadellaham

Warme hoofdgerechten

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

Brood en Tapenade

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en hoeveboter

Varenne Italiaans Buffet

Salades

- Fuselli tonijn pasta salade aangemaakt met basilicum, mozzarella, pommodori, crème fraîche en geroosterde paprika
- Groene salade van olijven, rode ui, piccolini ´s, cashewnootjes en knoflookcroutons
- Mediterrane eiersalade met poldermais, bosui, patio appels en daslook
- Salade caprése van pomodori tomaat, basilicumblad en buffelmozzarella

Vleesschotel

- Beemster rundercarpaccio met pesto di papa, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Warme hoofdgerechten

- Lasagne van rundergehakt met oregano, 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

- Boerenland broden met Hoeveboter & Tapenade

Korte baan buffet

Salades

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

Vis- en Vleeschotel

- Licht gerookte wilde zalmfilet, makreel met kappertjes en rivierkreeftjes in dillekruid
- Charcuterie van mortadella, pata negra ham en runderpastrami

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 en Tapenade

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en hoeveboter

Lange baan buffet

- Op het buffet staan olijfbroden & molensteenbroden met verse tapenade en roomboter.

Salades

- Caesar Salade van baby-leaf, croutons, malse maaiskip, 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
- Caprése salade van buffelmozzarella, basilicumblad, pruimtomaten en Valderama olijfolie

Vleesschotel

- Vitello Tonato met tonijnmayonaise, rucola, kappertjes en zongedroogde tomaten

Warme hoofdgerechten

- Stoofschotel van beemsterrund, rijkelijke gro, 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

Dessert

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