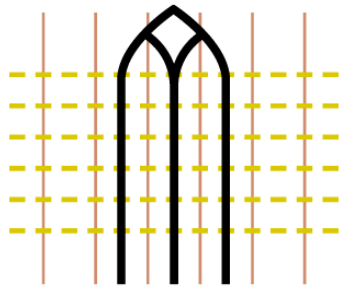


Buffetten



het Kasteel

CONGRES-EN VERGADERCENTRUM

2016

Onderstaande prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. Wij treden graag met u in contact om een passende offerte te maken waarin wij alle kosten inzichtelijk kunnen maken. Het minimale aantal gasten voor onze buffetten bedraagt 30 personen.

De Kasteelheer

Salade van tonijn, olijven en croûtons
Aspergesalade met ei afgemaakt een mayonaise dressing
Gemarineerde zalm met verse koriander en gember
Salade van komkommer, gegrilde tofu, ui en groene kruiden afgemaakt met een honingdressing
Filetto van ossenhaas met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en krullen
Parmezaanse kaas
Brood en boter

#

Groenteschotel met diversiteit van voorjaarsknolletjes
Zacht gegaarde kip met champignons en een tomaten/rozemarijn saus
In witte wijn gegaarde vissoorten waaronder meerval, zalm, garnalen en kabeljauw
Stoofschotel van rund- en lamsvlees afgemaakt met rode wijn
Aardappelgratin met room, knoflook en tomaat

#

Tiramisu van rood fruit en mascarpone
Bavarois van aardbeien
Fruitsalade
Mousse van voorjaarsfruit en slagroom

Prijs per persoon € 44,75

Het W.F. Hermans buffet

Salade van gerookte kip, grotchampignons en frambozendressing
Salade van zwarte lintpasta met diverse vissoorten met onder andere; mosseltjes en garnalen
Salade van Rozeval aardappeltjes, uitgebakken spekjes, ei en groene kruiden
Groentequiche gevuld met dagverse groenten, knoflook en groene kruiden
Filetto van runderlende geserveerd met groene pesto
Vloerbroden met gezouten boter en tapenade

#

Stoofpotje van rund, gerookt spek, paddenstoelen en uitjes met een licht romige rode wijnsaus
Vegetarische lasagne met Provençaalse groenten en diverse kaassoorten
Huisgemaakte aardappelpuree met een vleugje knoflook en groene kruiden
Tilapiafilet geserveerd in een kreeftensaus
Varkenshaaspuntjes in een zachte mosterdsaus
Daggroente

#

Huisgemaakte Tiramisu met lange vingers, besprenkeld met amaretto
Chipolatabavarois
Huisgemaakte aardbeientaart
Salade van verse vruchten

Prijs per persoon € 38,90

Italiaans Genieten

Groene salade met olijven, ui en groene kruiden
Pomedorisalade met mozzarella en verse basilicum

#

Canneloni: Italiaanse, gevulde warme pastapijpjes
Lasagne met zalm en roomsaus, afgemaakt met oregano
Vegetarische lasagne met Provençaalse groenten en kaassoorten
Osso Bucco di Roma: gestoofde kalfschenkel met zongedroogde tomaatjes
afgemaakt met room en witte wijn

Gestoomde zalm geserveerd in een room van rode pesto

Notentapenade

Parmezaanse kaas

Italiaans boerenbrood

#

Tiramisu met lange vingers, mascarpone en amaretto

Bladerdeegtaart met banketbakkersroom en vers fruit

Bavarois van rood fruit

Vanillemousse met witte chocolade

Prijs per persoon € 32,75

De hap van de hertog van Alva (Spaans hapjes buffet)

Koud:

Heerlijke broodsoorten met aioli en tapenade

Inktvissalade met pasta en citroen mayonaise

Spaanse aardappelsalade met chorizo en bieslook

Pomedorisalade met mozzarella en verse basilicum

Assortiment van gemarineerde olijven

Een vleesplank met Spaanse hammen en vleessoorten

Een plank met diverse Spaanse kaassoorten

Dadels omwikkeld met spek

Gemarineerde champignons met knoflook en groene kruiden

Fruitsalade

Warm:

Spaanse gehaktballetjes in een pikante tomatensaus

Gebraden gemarineerde kippenvleugeltjes

Stukjes gemarineerde vis in een roomsaus met groene pesto

Lauwarme geitenkaas op toast met honing

Paella met kip

Zacht gegaarde champignons met knoflook en room

Prijs per persoon € 29,95

Het Kasteelbuffet

Bourgondische plank met rauwe ham, vis en schaaldieren
Aardappelsalade met eieren en peterselie
Vegetarische Pastasalade
Diverse soorten brood met huisgemaakte tappenade en kruidenboter

Gehaktballetjes in pindasaus
Provençaalse vleesstoofschotel
In pesto gemarineerde en in room gegaarde visschotel
Rijst met groente

Kaasplateau met zoet fruit en noten
Koffie met appeltaart en vanillesaus

Prijs per persoon € 30,75

Het Voorjaarszonnetje

Alleen tijdens het Aspergeseizoen(medio april tot half juni)

Salade van Hollandse asperges , ei , lente-ui en beenham
Groene salade met zongedroogde tomaatjes en olijven
Pomedori salade met mozzarella en verse basilicum

Hollandse asperges met roomboter en nootmuskaat
Kleine gestoomde aardappeltjes afgemaakt met roomboter en groene kruiden
Beenham geserveerd met groene mosterdsaus
Gepocheerde zalm met een Hollandaise saus

Bladerdeegtaart met banketbakkersroom en voorjaarsfruit
Bavarois van aardbeien en slagroom
Bitterkoekjesbavarois met slagroom

Prijs per persoon € 32.75

De Cranedwinger

Komkommersalade met yoghurt en knoflook
Kipsalade met kidneybonen en saffraan rijst
Salade van pomedori tomaat, oude kaas ,groene kruiden afgemaakt met groene pesto
Een champignonsalade met gemarineerde tofu en knoflook
Brood en boter

Een stoofschotel van rundvlees afgemaakt met rode wijn
Gegrilde kip geserveerd met tomaatjes en rode pesto
Gepocheerde zalm in een Provençaalse roomsaus
Ratatouille
Aardappeltaart met ui en knoflook

Crème karamel
Pannacotta met rood fruit
Mangobavarois met slagroom
Verse fruit salade

Prijs per persoon € 30.80

Gewoon Lekker Stamppot

Stamppot boerenkool
Stamppot zuurkool met spekjes
Hutspot met rundvlees
Gebakken verse worst
Verse rookworst
Speklapjes
Gehaktballetjes in jus

Augurken
Zilveruitjes
Amsterdamse uitjes
Piccalilly
Groninger mosterd

Griesmeelpudding met rozijntjes en rode bessen saus
Chipolatabavarois
Appel/notentaart, gepoederd met een fijne suiker

Prijs per persoon € 27,85

Wandel(gangen)buffet

De buffetten worden verdeeld over de gereserveerde ruimtes, zodat de gasten zich verdelen in de ruimte en hierdoor een minder statisch geheel ontstaat. Met name heel plezierig bij informele bijeenkomsten.

Buffet koude vleesgerechten

Diverse soorten rauwe en gedroogde ham, koude groene asperges “en vinaigrette”, en monagasque-uitjes

Aardappelsalade met eieren en peterselie

Diverse soorten brood met huisgemaakte tappenade

Buffet koude visgerechten

Garnalencocktail van Hollandse garnalen

Cocktail van haring, appel, dille en jeneverbessen

Plank met een zijde gerookte zalm en mierikswortelsaus

Tonijnsalade

Buffet warme visgerechten

Tilapia met kurkuma, kokos en knoflook.

Gamba's met sinaasappel en Pernod

Pasta met rode pepers en koriander

Buffet warme vleesgerechten

Provençaalse stoofschotel

Varkensfricandeau in eigen jus

Aardappelgratin

Buffet dessert/kaas/fruit

Kaasplateau met zoet fruit en noten

Diverse taarten

Glaasje chocolademousse

Prijs per persoon € 40,35

Buffet Fresco

Groene salade met olijven en pommedorie

Rauwe ham

Diverse soorten brood met huisgemaakte tappenade

#

Pasta bolognaise

Vegetarische lasagne

Pasta met gerookte zalm en roomsaus

#

Tiramisu

Prijs per persoon € 23,50

Een wild menu (Van 1 november tot 1 maart)

Salade van tomaat, komkommer, rode ui en oude kaas afgemaakt en een dressing van notenolie en groene kruiden

Salade van bospaddenstoelen, eendenborst, groene kruiden en een frambozen dressing

Salade van witte kool, rozijnen, tamme kastanjes en een mayonaise dressing

Een salade van verse tonijn, kappertjes en rode ui afgemaakt met een knoflook olijfolie

Brood en boter

#

Wildpeper van onder andere: ree en haas, afgemaakt met een scheut rode wijn

Bouillabaisse van diverse verse vissoorten uit de Noordzee

Licht gepekeld varkenslende geserveerd met groene mosterdsaus

Een winterrisotto met bospaddenstoelen en tamme kastanjes

Oma's rode kool met appeltjes en kaneel

#

Bavarois van bitterkoekjes en marasquin

Chocolademousse met stukjes pure chocolade

Fruitsalade

Tiramisu van mascarpone en perzik

Prijs per persoon € 42,20

Herfststorm

Huisgemaakte aardappelsalade met uitgebakken spekjes, lente-ui en een mayonaisedressing

Salade van bospaddenstoelen met kip en een frambozendressing

Salade van rode kool, appel en rozijntjes afgemaakt met een franse dressing

Vissalade van witvis en tonijn afgemaakt met kappertjes, rode ui en rucola

Brood en boter

#

Gekonfijte fazantenboutjes geserveerd op een bedje van gestoofde zuurkool

Rode mul geserveerd in een kreeftensaus afgemaakt met rivierkreeftjes en dille

Zacht gegaarde runderlende geserveerd met een klassieke bruine saus afgemaakt met een scheutje cognac

Winterwitlof van de koude grond geserveerd met traditionele roomsaus en nootmuskaat

Puree van aardappel en knolselderij afgemaakt groene kruiden

#

Grootmoeders griesmeelpudding met rode bessensaus

Huisgemaakte Tiramisu

Bladerdeegtaart met vers fruit en banketbakkersroom

Bavarois van boerenjongens

Prijs per persoon € 45,30

Wintervorst

Vegetarische salade van pastavinders, zongedroogde tomaatjes, kappertjes, Hollandse brokkelkaas en basilicum

Vispaté met zalm, witvis en afgemaakt met dille

Traditionele tutti frutti: heerlijke geweldige zuidvruchten in rode wijn

Filetto van lamsham geserveerd met groene salade en een knoflookmayonaise

Een wintersalade van witlof, appeltjes en rauwe ham afgemaakt met honing -citroen mayonaise

Brood en boter

#

Hazenpeper met spekjes, knolselderij, tijm en rode wijn

Lasagne van wildzwijn en wilde spinazie

Verse zalm in een traditionele kreeftensaus met dille

Gemarineerde kalkoen geserveerd in een donkere pepersaus

Aardappelpuree afgemaakt met nootmuskaat en een flinke scheut room

Grootmoeders stoofpeertjes

#

Huisgemaakt chocoladetaart met slagroom

Appelnoten taart afgepoederd met suiker

Bavarois van kletsoppen

Bladerdeegtaart met banketbakkersroom en vers fruit

Prijs per persoon € 47,15