

## Buffetten

Buffetten worden geserveerd in de zaal van Zijdewinde. Alle buffetten zijn verkrijgbaar voor minimaal 30 en maximaal 75 personen. Genoemde prijzen zijn exclusief dranken.

### Buffet 1: Warm en koud diner

€ 19,50 per persoon

Dit buffet bestaat uit diverse warme en koude gerechten en bijpassende garnituren. Per 15 personen kunt u een warm gerecht kiezen. De koude gerechten en de garnituren worden allemaal geserveerd, ongeacht het aantal personen.

#### Warme gerechten

- Bourgondische rundvlees schotel  
*Stoofschotel van zacht rundvlees met uien en champignons in een rode wijnsaus*
- Rundergoulash schotel  
*Hongaarse stoofschotel met zacht rundvlees en paprika in een gekruide saus*
- Satéschotel  
*Gemarineerde kipsaté in een pittige pindasaus*
- Varkenshaas schotel  
*Stukjes varkenshaas met champignonroomsaus*
- Gebraden varkensrib  
*Gebraden ribkarbonade met een groene pepersaus*
- Gevulde visrolletjes  
*Visrolletjes van tong gevuld met zalm in een Hollandaise saus*
- Gepocheerde zalmforelfilet  
*Langzaam gegaarde zalmforel (graadloos) met een mosterd-dillesaus*

#### Koude gerechten

- Ardennerham met meloen  
*Galiameloen belegd met dungsmeden plakjes Ardennerham*
- Graved-Lachs  
*Gemarineerde zalmfilet met verse dille en citroen*
- Nieuwe haring  
*Stukjes nieuwe haring geserveerd met een gesnipperd uitje*
- Makreel  
*Stukjes gemarineerde gerookte makreel*

- Garnalen  
*Verse Hollandse garnalen geserveerd met een frisse dille-yoghurtsaus*
- Gepocheerde zalm  
*Langzaam gegaarde zalm met een cocktailsaus*
- Aardappelsalade  
*Romige salade van aardappel met verse bieslook*
- Pastasalade  
*Salade van pasta penne met diverse groenten en een zachte dressing*
- Rundvleessalade
- Kipsalade  
*Salade van kip, met stukjes fruit, aardappel en kerrie*
- Forel  
*Stukjes lichtgerookte forelfilet*
- Rosbief  
*Roze gebakken runderlende*
- Fricandeau  
*Licht gekruide, in de oven gegaarde varkensfilet*

### **Garnituren**

- Diverse soorten rauwkost
- Olijven, croutons, feta, pijnboompitten
- Olie en azijn en diverse dressings
- Diverse broodsoorten
- Room- en kruidenboter
- Aardappel- en groentengratin
- Rijst

## Buffet 2: Tapas

€ 17,50 per persoon

Dit buffet bestaat uit diverse warme en koude tapas en bijpassende garnituren.

### Warme tapas

- Mini loempia's met chilisaus
- Quiche Lorraine
- Scampi's gebakken in tempurabeslag
- Garnalenkroketjes

### Koude tapas

- Roggebrood met haring
- Meloen gewikkeld in Ardennerham
- Wrappannenkoek, gevuld met roomkaas en gerookte zalm
- Mediterraan stokbrood met rundercarpaccio

### Garnituren

- Diverse soorten brood
- Kruidenboter
- Tapenade
- Knoflooksaus
- Chilisaus

### Buffet 3: Mediterraan

€ 23,50 per persoon

Dit buffet bestaat uit diverse warme en koude Mediterrane gerechten.

#### Warme gerechten

- Lasagna Bolognese
- Tortellini
- Paella

#### Koude gerechten

- Rundercarpaccio
- Gerookte zalm
- Sardientjes in knoflook
- Ardennerham met meloen

#### Garnituren

- Diverse soorten brood
- Gemengde salade
- Spinata Romana
- Fetakaas en olijven
- Diverse sauzen

### Buffet 4: Stampot (oktober t/m maart)

€ 12,50 per persoon

Dit buffet bestaat uit drie soorten stampot, op hun eigen wijze aangekleed.

- Boerenkoolstampot met rookworst
- Zuurkoolstampot met casselerrib
- Hutspot met hachee

Geserveerd met uitgebakken spekjes, mosterd en braadjus.

## Buffet 5: Lunch

€ 16,50 per persoon

In buffetstijl:

- Twee soorten soep: kippenbouillon en tomatensoep
- Diverse soorten brood: witte en bruine bolletjes, krentenbollen, witte en volkoren boterhammen, roggebrood en knäckebröd
- Diverse soorten hartig en zoet beleg
- Gerookte zalm
- Omelette
- Meloen met ham
- Pastei met kalfsragout
- Yoghurt
- Gemengde salade
- Diverse soorten handfruit

## Buffet 6: Nagerecht

€ 7,00 per persoon

Dit nagerechtenbuffet bestaat uit de volgende gerechten:

- Sinaasappelbavarois
- Omelette Syberienne
- Chocolademousse
- Kersenparfait
- Vers fruit
- Slagroom