

BUITENLUST

café • restaurant • hotel

Buffet 'BZN'

(vanaf 25 personen)

Voorgerechten

Huzarensalade

Pastasalade

Parmaham met meloen

Gerookte kip op een salade van selderij

Gerookte zalm met kruidensaus

Brood en boter

Hoofdgerechten

Kipsaté met satésaus

Warme beenham met honing-mosterdsaus

Gebakken visfilet van de dag met witte-wijnsaus en bieslook

Aardappelgratin

Frisse groene salade

Prijs € 25,- p.p.

BUITENLUST

café • restaurant • hotel

Buffet La bella vita

(vanaf 25 personen)

Voorgerechten

Carpaccio van het rund

Salade Caprese

Tonijnsalade met zwarte olijven, ui, citroen en basilicum

Parmaham met cornichons en gedroogde tomaat

Gambaspiesjes met aioli

Ciabatta

Tapenades, pesto en olijfolie

Hoofdgerechten

Spaghetti Bolognese

Ossobucco met gremolata

Huisgerookte zalm met tomatensaus

Risotto

Met knoflook en peterselie gegrilde pommodori

Groene salade

Dessert

Huisgemaakte tiramisu met koffiestroop

Prijs € 29,50 p.p.

BUITENLUST

café • restaurant • hotel

Buffet Neerlands hoop

(vanaf 15 personen)

Stamppottenbuffet

Zuurkoolstamp
Boerenkoolstamp
Hutspot

Krokant uitgebakken spek
Ambachtelijke rookworst
Gestoofde sukadelappen

Huisgemaakte jus
Piccalilly
Grove mosterd
Amsterdamse uitjes

Prijs € 15,50 p.p.

BUITENLUST

café • restaurant • hotel

4x4 menu

(voorbeeld)

Dit menu wordt per seizoen aangepast. Uw gasten worden getrakteerd op vier gangen. Elke gang bestaat uit 4 kleine gerechten

Voorgerechten

Runder carpaccio met truffelsaus, rucola, pijnboompitten en Parmazaanse kaas

Salade feta met gegrilde aubergine, rode ui en zongedroogde tomaat

Amerongse waldorf salade

Gravad lax met honing-mosterd saus

Tussengerechten

Heldere kruiden-venkelbouillon

Pompoensoep met dominoblokjes van Chorizo

Zalmtartaar met knoflook croutons

Hoendertaartje met duxelle en dillesaus

Hoofdgerechten

Ravioli van ricotta en spinazie met gorgonzolasaus en peer

Gebakken kabeljauwfilet met witlof kaassaus

Parelhoender met Jagermeistersaus

Zacht gegaarde eendenkarbonade met een jus van bloedsinaasappel

Nagerechten

Crème Brûlée

Parfait van tonkabonen met hangop

Limoentaart, meringue en roodfruitsaus

Oude bokrijker (kaas) met vijgenconfituren

€ 32,50 p.p.

U kunt ook voor een passend wijn arrangement kiezen bestaande uit 4 glazen € 15,50 p.p.