



TRANS-ATLANTISCH BUFFET 38€/pp

KOUD

- Zweedse Gravad lax
Of Japanse Sushi-rolletjes met wasabi en sojasaus
- Thaise beef- salad (pikant!)
- Argentijns Pastel de Cambraya met Chimi-churri
- Italiaanse Antipastaschotel (geroosterde groenten)
Of Libanese Fatoush

WARM

- Mexicaanse Molo Poblano (kip of kalkoenstoofschotel met chocoladesaus)
- Spaanse Albondigas de Pescado (visballetjes met saus)
- Turkse Sulimans Pilaff met lamsvlees
- Indonesische groentenwok

AFSLUITERS ZOUT EN ZOET

- Frans kaasassortiment
- American cheesecake
- Belgische chocolademousse
- Marokkaanse kruidige appelsientjes
- Koffie/Thee



FEESTBUFFET KLASSIEKERS VAN EIGEN BODEM 40€

KOUD

- Tomaat garnaal
- Luikse sla met perenstroop
- Paling in 't groen
- Salade van Witloof, veldsla, appeltjes en beuling

WARM

- Ballekes in tomatensaus met selder en puree-patatjes
- Gentse waterzooi met vis
- Witloof in ham en kaassaus
- Kalfsblanquette

KAASSHOTEL:

- Assortiment Belgische kazen

DESSERTENBUFFET:

- Assortiment Belgische klassiekers



'FEESTBUFFET 1' 32€ pp.

KOUD

- Gemengde koude visschotel met gerookte zalm, heilbot, forel en garnalen
- Gemengde vleeswarenschotel
- Gemengde groentesalade
- Aardappelsalade of taboulé, of pastasalade

WARM

- Zalmpithiviers (Bladerdeegtaart met verse zalm)
- Vis-tagine met aardappelen, olijven en tomaten
- Paëlla met kip en scampi
of Lams couscous met zeven groenten
- f Gewokte kip – Chinese stijl
- Frikadellen met kriekjes

- Kaasschotel
- Verse fruitsalade
- Gelegenheidstaart van huisgemaakt roomijs

FEESTBUFFET 2 - 40 €

KOUD

- Mozzarella met tomaten en basilicum
- Gevulde tomaatjes met tonijn
- Gevulde eitjes
- Huisgemaakte vleespastei

WARM

- Tongrolletjes met garnalen
- Lamsstoofpot met rijst of couscous
- Beenham met Cumberlandsaus en gebakken aardappeltjes

- Kaasschotel
- Dessertbuffet