

Captains Dinnerbuffet

Koude gerechten:

Aardappelsalade met spekjes en bieslook
Rauwkostsalade met tuinkruidendressing

Warme gerechten:

Kapucijners
Bruine bonen
Gebakken spekjes en uien
Gebraden slavinken
Gebakken speklappen
Frieten

Garnituren:

Stokbrood met kruidenboter en roomboter
Piccalilly en mosterd
Augurken, Amsterdamse uitjes en zilveruitjes

Uitbreidingen (prijs per persoon):

Tomaten- of groentensoep
Ijsdessert met een Ijsbombe (omelette Sibériënne), ijstaarten en gebak 50
Grand Dessertbuffet:
Speciale ijstaarten, diverse bavaroissoorten van het seizoen, gebak longeurs,
vers fruitsalade, warme flensjes met cointreausaus

Dit diner kan worden geserveerd vanaf 15 personen

Schippersbuffet

Hollandse groentebouillon
Kruidige tomatensoep

Huzarensalade met Hollandse vleeswaren
Aardappelsalade met spekjes en bieslook
Salade van tomaat en basilicum met tuinkruidendressing
Komkommersalade met dille en een yoghurt dressing
Ardennerham met meloen
Stokbrood met boter en kruidenboter

Gebraden varkensfilet met honing en tijm, geserveerd met een grove mosterdsaus
Gebakken zalmfilet geserveerd met kruidenlinguini en een saffraan-roomsaus
Ravioli van spinazie en ricotta met een pommodorisaus
Geserveerd met groenten en aardappelen

Bombe van roomijs

Uitbreidingen (prijs per persoon):

Ijsdessert met een Ijsbombe (omelette Sibérienne), ijstaarten en gebak
Grand Dessertbuffet:

Speciale ijstaarten, diverse bavaroissoorten van het seizoen, gebak longeurs,
vers fruitsalade en warme suikerbroodpudding met vanillesaus

Dit diner kan worden geserveerd vanaf 20 personen

Onze koks maken zoveel mogelijk gebruik van verse seizoensproducten, daardoor wordt onderstaand buffet, in overleg met u aangepast aan het seizoen

Koud en warm buffet “Galamadammen”

Koude visgerechten:

Zalm, gerookt op Ierse wijze, met Hollandse garnalen
Diverse gerookte vissoorten zoals makreel, heilbot en forelfilet
Tartaar van Hollandse haring met uitjes

Koude vleesgerechten:

Carpaccio van rund, gerold in pesto, met aceto-balsamico
In Beerenburg gemarineerde eendenborst
Italiaanse hamsoorten met meloen

Salades:

Aardappelsalade met spekjes en bieslook
Rauwkostsalade met tuinkruidendressing
Russische salade met gestoomde zalm
Vegetarische pastasalade met champignons

Warm buffet:

Roodbaarsfilet, gebakken in dragonboter, met kruidenlinguini en scampisaus
Rundersucade, langzaam gegaard in lentebokbier, geserveerd met akkerpaddestoelen
en confits van kalf en tijm
Tortellini van spinazie en ricotta, met een saus van geroosterde paprika en pomodoritomaat
Passend groente- en aardappelgarnituur van het seizoen

Ijsbuffet:

Ijsdessert met een Ijsbombe (omelette Sibérienne), ijstaarten en gebak

Indien u een Grand Dessertbuffet wenst

Speciale ijstaarten, diverse bavaroissoorten van het seizoen, gebak longeurs,
vers fruitsalade en warme suikerbroodpudding met vanillesaus

Bovenstaand buffet Galamadammen wordt geserveerd vanaf minimaal 25 personen