

BUFFETTEN

VANAF 20 PERSONEN

DE VOSSENBERG

Els peterbosweg 1 | 8076 RA Vierhouten |
0577411275 | info@hoteldevossenbergnl

BUFFET 27,50 p.p. | STEL ZELF UW BUFFET SAMEN
3 VOORGERECHTEN | 3 HOOFDGERECHTEN | DIVERSE NAGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Carpaccio
Vitello tonnato
Serranoham met meloen
Wraps met gerookte zalm
Toastjes met gerookte makreel
Haring met uitjes

SOEPEN (+ 1 soep á 4,50 p.p.)

Tomatensoep
Mosterdsoep
Champignonsoep

HOOFDGERECHTEN

Wildzwijnsspies met jachtsaus (winter)
Varkenshaassaté met satésaus (zomer)
Varkensrollade met pepersaus
Kippendij met pestosaus
Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus
Boerenachterham met mosterdsaus

* eventueel uit te breiden voor €2,50 per persoon per gerecht

GARNITUREN

Stokbrood met roomboter en kruidenboter

Vissalade

Vleessalade

Koude sauzen

Gebakken aardappelen

Seizoensgroenten

Sla met verschillende garnituren

Friet

NAGERECHTEN

Kies 3 van de volgende kleine gerechtjes

panna cotta | chocolademousse | aardbeienmousse | hangop | crème brûlée | tiramisu

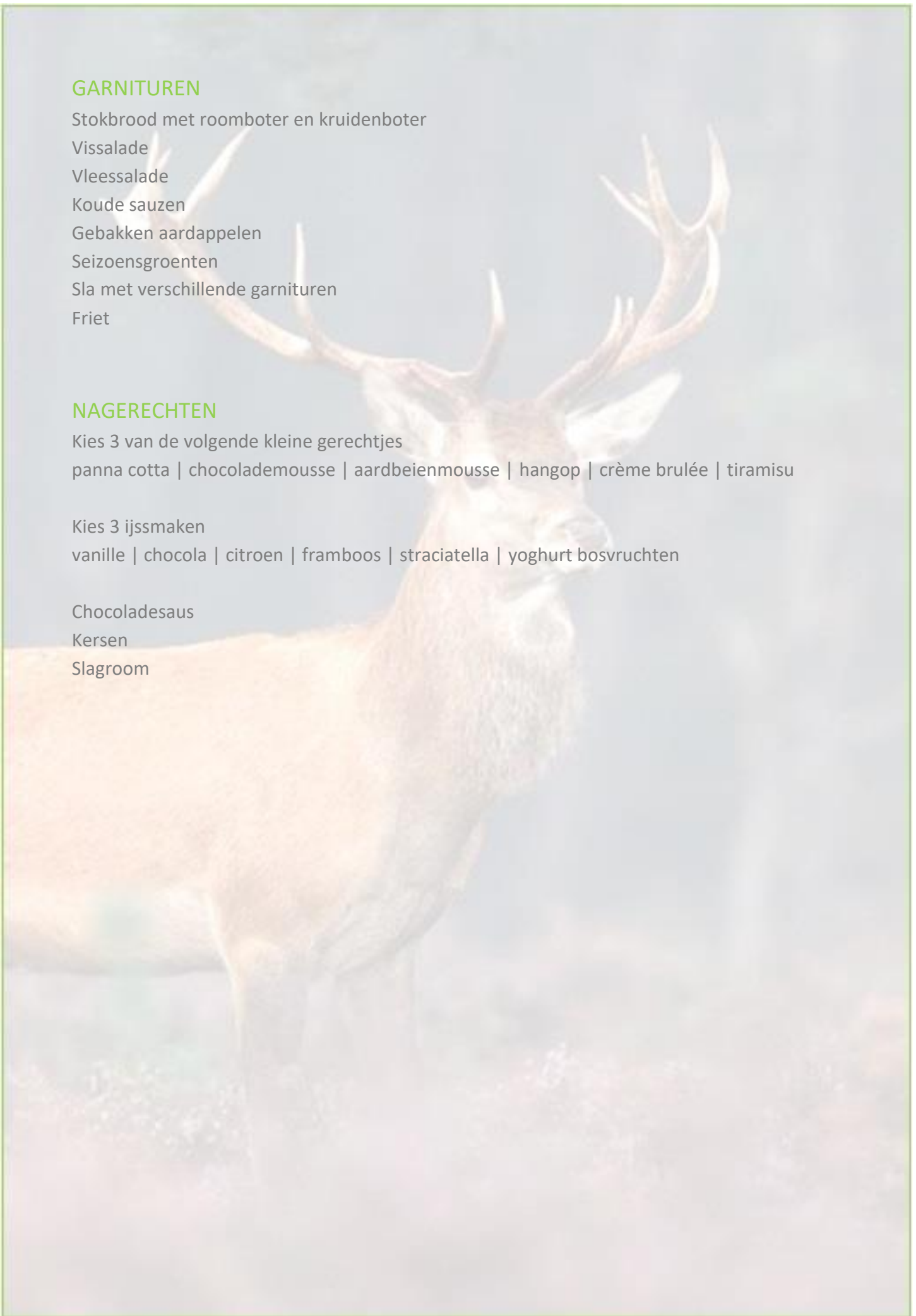
Kies 3 ijssmaken

vanille | chocola | citroen | framboos | straciatella | yoghurt bosvruchten

Chocoladesaus

Kersen

Slagroom



BUFFETTEN

VANAF 20 PERSONEN

DE VOSSENBERG

Elspeterbosweg 1 | 8076 RA Vierhouten |
0577411275 | info@hoteldevossenbergnl

BUFFET 37,50 p.p. | STEL ZELF UW BUFFET SAMEN
4 VOORGERECHTEN | 4 HOOFDGERECHTEN | DIVERSE NAGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Carpaccio
Vitello tonnato
Serranoham met meloen
Wraps met gerookte zalm
Toastjes met gerookte makreel
Haring met uitjes
Luxe visspiegel
Diverse soorten paté
Luxe kaasplank
Caprese

SOEPEN (+ 1 soep á 4,50 p.p.)

Tomatensoep
Mosterdsoep
Champignonsoep

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst met rode portsaus
Zalmfilet met dillesaus
Zeebaarsfilet met witte wijnsaus
Spiesjes van gemarineerde gamba's
Wildzwijnsspies met jachtsaus (winter)
Varkenshaassaté met satésaus (zomer)
Varkensrollade met pepersaus
Kippendij met pestosaus
Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus
Boerenachterham met mosterdsaus

*eventueel uit te breiden voor €2,50 per persoon per gerecht

GARNITUREN

Stokbrood met kruidenboter, tapenade, pesto en aioli

Vissalade

Vleessalade

Koude sauzen

Gebakken aardappelen

Seizoensgroenten

Sla met verschillende garnituren

Friet

NAGERECHTEN

Kies 4 van de volgende kleine gerechtjes

panna cotta | chocolademousse | aardbeienmousse | hangop | crème brûlée | tiramisu

6 smaken ijs

vanille | chocola | citroen | framboos | straciatella | yoghurt bosvruchten

Chocoladesaus

Kersen

Slagroom

