

Tapas buffet voor thuis!

Tapas arrangement 1

6 voorgerechten, 4 vlees of vis gerechten, 2 garnituur gerechten
en 1 dessert € 25,00 p.p.

Tapas arrangement 2

8 voorgerechten, 4 vlees of vis gerechten, 2 garnituur gerechten
en 2 desserts € 32,50 p.p.

Minimaal 15 personen per arrangement.



Voorgerechten

U kunt kiezen uit onderstaande kleine voorgerechten:

Carpaccio van runderhaas met rucola, pijnboompitjes, italiaanse kaas en truffelmayonaise.

Carpaccio van gerookt zalm met rucola en mosterd dille dressing.

Keuze uit 1 soort cocktail:

Hollandse garnalencocktail | Kipcocktail. | Krabcocktail. | Meloencocktsil.

Serranoham met meloen.

Aspergesoep (Seizoensgebonden).

Tomatensoep.

Ham met asperges (Seizoensgebonden).

Keuze uit 1 soort sushi:

Sushi met gerookte zalm. | Sushi met tonijn.

Sushi met komkommer. | Sushi tempura.

Keuze uit 1 soort salade:

Huzarensalade. | Waldorfsalade.

Geitenkaassalade | Carpacciosalade.

Gamba met chilisaus.

Keuze uit 1 soort wrap:

Wraps met kipfilet. | Wraps met serranoham.

Wraps met gerookte zalm.

Keuze uit 1 taartje:

Tonijntaartje. | Krabtaartje.

Brie op een stokbrooje.



Warme vlees en vis gerechten

U kunt kiezen uit onderstaande gerechten:

Reepjes tournedos met champignons in rode wijnsaus.

Saté van de varkenshaas in satésaus.

Kippendijen in een romige kerriesaus.

Huisgemaakt runderstoofpotje.

Kipstukjes in omwikkeld met spek.

Gehaktballetjes met stroganoffsaus.

Kabeljauw met een hollandaisesaus.

Gamba's in een romige vissaus.

Zalmfilet met een kruidensaus.



Garnituur gerechten

U kunt kiezen uit onderstaande gerechten:

Aardappelgratin.

Gebakken aardappelen.

Gekruide aardappelpuree.

Gebakken aardappelen in schil.

Rijst met groenten.

Pasta.

Nasi

Seizoensgroenten.

Asperges met gekookt ei (Seizoensgebonden).



Desserts

U kunt kiezen uit onderstaande gerechten:

Tiramisu met slagroom.

Champagnetaartje met slagroom.

• Frambozentaartje met slagroom.

Chocoladetaartje met slagroom.

Vers fruitsalade.

Huisgemaakte aardbeienbavarois met slagroom.

Huisgemaakte chocolademousse met slagroom.

