

## **1.**

Antipastibuffet met:  
Vitello tonato  
Artisjokdip met geroosted knoflookbrood  
Gegrilde groenten, gemarineerd in olijfolie en verse kruiden



Feestelijke pakketjes met zalm, basilicum, kappertjes,  
tomaat en citroen

'Stuffed chicken' met vulling van artisjok en prochiutto

Romige aardappelgratin met prei en Gruyere kaas

Green-on-green: knapperige groene groenten met geroosterde  
pijnboompitjes en parmezaanse kaas

Rijkge vulde spinaziesalade met rode ui, paddestoel, spekjes en  
Rozijnen

Homemade brood 'American style': beerbread, cornbread,  
cheese-chive bisquit, puff-pastry with ham & cheese, geserveerd met boerenboter



Dessertbuffet:  
Chocolademousse met espressoboontjes & sinaasappelzest

Cheesecake met frambozencoulis

Caramel sauced breadpudding

Carrotcake



Koffie, tea en 'mulled cider' (warme appelp cider met onder meer steranijs, kaneel,  
sinaasappelzest, kruidnagel) met daarbij een 'goodie tray' met lekkers.

### **Prijs**

47,50 euro p.p., exclusief 6% BTW.

## 2.

### Winters vegetarisch

∞

Paddestoelenfritatta

Soufflé van knolselderij, geitenkaas en truffelolie

Bio broodjes met walnotentapenade

∞

'En croute Hollandaise': een knapperige deegkorst gerecht gevuld met kruidige spinazie, rijst en kaas

Gemengde salade met warme appeltjes, geroosterde noten en mosterdkwarkdressing

Geroosterde wintergroenten met verse tijm

In tapenade van verse knoflook en peterselie gemarineerde oesterzwam getopt met salie gepresenteerd op een bedje van rucola

∞

Chocolademouse of fruitsalade met sauce van mascarpone room- en cointreau

Delight van mascarpone mousse, verse kaas blauwe bessen en lavendel siroop

### **Prijs**

42,50 euro p.p., exclusief 6% BTW.

### **3.**

#### **Afrosadiaco**

∞

Salade van beaby leaf, avocado en krabsalade afgemaakt met basilicummayonaise

Waterkerssalade met gamba's en verse-mierikswortelmayonaise

∞

Zeer langzaam gegaarde Zalm zijde uit de oven met sinaasappelzest op een bedje van verse dragon.

Gecarameliseerde venkel met verse tijm, afgeblusd met witte wijn

Tarte tatin van gecarameliseerde witlof

Romige tagliatelli met opwekkende verse kruiden

Frisse veldsla met honingdressing

∞

Zachte brownies, vanille ijs met saus van bailey's en witte chocolade  
of

Mousse van Pure Belgische chocolade met sinaasappelzest

#### **Prijs**

42,50 euro p.p., exclusief 6% BTW.

## 4.

### 'A la campagne'

∞

Gebonden kastanje en paddestoelensoep met truffel

∞

Bouf Bourignon: in rode wijn en Provençaalse kruiden gemarineerde stukjes rundvlees en groenten

Zeeduivel met hazelnoten-peterselie gratin

Rode bietjes uit de oven in balsamicoazijn besprenkeld met verse thijm

Aardappel-knolselderij puree met truffelolie uit de oven

Broccoli met citroenrasp en olijfolie

Frisse groene salade met dilledressing

∞

Kaasplankje met camembert, danish blue en oude geitenkaas

∞

Tarte Tatin geserveerd met vanille roomijs

### **Prijs**

47,50 euro p.p., exclusief 6% BTW.

## **5.**

Moors menu:

∞

Salade van gegrilde paprika en ansjovis  
Gegrilde sardines in wijnbladeren  
Pulposalade met peterselie-citroendressing

Geserveerd met:

humus: Noord Afrikaanse spread van kikkererwten, tahin, olijfolie en citroen.

∞

Lamsbout uit de oven gemarineerd in Moorse specerijen

Zeebaars met ansjovis en paprikasaus

Kruidige aardappelen met saffraan mayonaise

Winterse tabouleh

Geroosterde pompoen met kaneel

Turkse gehakte salade

∞

Pistache-amandeltaart met sinaasappel en kardemom

Trio van kaneelijs, pistache ijs en vanilleijs

### **Prijs**

47,50 euro p.p., exclusief 6% BTW.