

Voorbeeld buffet



Brood, boter, tapenade en aioli

vitello tonato, citroen, grote kappertjes, tonijnmayonaise

vitello tonato is een klassieker uit de italiaanse keuken, gekookt kalfsvlees met een puree van tonijn. wij maken hem moderner van hollandse kalfsrosbief met een tonijnmayonaise van gekookte tonijn. het resultaat is sappiger kalfsvlees en smeuiigere saus.

salade huisgerookte zalm, kappertjes, sjalotjes, crème fraîche, bieslook, saffraandressing

voor de gerookte zalm gebruiken wij schotse zalm, minder vet dan noorse (13%), worden gekweekt, maar minder per m3 dus beter ontwikkeld spierweefsel en steviger visvlees, smaak is droger, pikanter en smaakt beter naar rook dan fabrieksmatige.

salade lamsham , groene asperges, opperdoezer ronde, gekookt ei en mosterddressing

deze lamsham die eigenlijk meer op een pastrami lijkt, alleen het woord pastrami hoort eigenlijk alleen bij rundvlees. hij wordt gemaakt door de leverancier op ambachtelijke wijze en er wordt gebruik gemaakt van hollandse lamsbout en opgebonden met kruiden en weinig vet.

salade serranoham, pasta, verse pesto, gedroogde tomaat en tomaten-concassée

jamon gran serano deshues die wij gebruiken komt van het iberisch varken, het varken is een inheems soort die gefokt, verwerkt wordt in spanje, de smaak is nootachtig, zacht en niet te zout en de structuur is mooi droog en combineert prachtig met onze pastasalade.

carpaccio, geschaafde parmezaanse kaas, pijnboompitten, olijfjes, pestodressing

rundvlees voor de carpaccio wordt door ons van de smaakvolle zijlende gesneden, geen vet, prachtige rundvlees smaak, hartig gemaakt met vers geschaafde parmezaanse kaas en een mediterrane garnituur. kortom niet waterig en vol van smaak.

salade gegrilde groente, geraspte limoen, rucola, buffelmozzarella en knoflookdressing

vegetarische bestseller van de loocatie, gegrilde aubergines, courgettes en paprika's met een vleugje limoen, het scherpe van rucola, het zachte van mooie mozzarella en het pittige van knoflook in de dressing. ook voor niet vegetariërs onweerstaanbaar!

gegrilde kipspiesjes omwikkelt met katenspek, saus van morilles

bij ons worden de kipspiesjes gemaakt van kippendijen. dit geeft een veel malser effect en door het grillen krijgt het zijn karakteristieke rokerige smaak, geen smaakversterkers gebruikt de loocatie maar wel smakelijke katenspek en een heerlijke morillesaus

pikante gehaktballetjes met verse spaanse peper, munt en koriander in eigen gemaakte pindasaus

gehakt gemaakt van schotse aberdeen angus rund en scharrelvarken geeft het gehakt een volle vleessmaak, ook hierin geen kunstmatige toevoegingen en de balletjes worden bestrooid met seroendeng en verse tuinkruiden. eet smakelijk

kosten: 21,50 per persoon