



Buffetstijl

Onderstaand een aantal voorbeeldgerechten waaruit onze buffetten worden samengesteld. We hanteren de filosofie waarbij we geloven in meer groente dan vlees, om zo een mooi aanbod te kunnen bieden wat zowel duurzaam als creatief en inspirerend is.

Warme gerechten

- Harissa-auberginestoof, pilav met gedroogd fruit & dukkah-crumble
- Tandoori-kipcurry met witte rijst & raita
- Albondigas in kruidige tomatensaus met aardappel in olijfolie & peterselie
- Cassoulet; provençaals stoofgerecht met groene linzen & limabonen
- Butterchickpea; romige kikkererwtencurry met witte rijst & verse raita
- Paccheri pasta met verse ragu & parmezaanse kaas
- Fishpie van bijvangst met doperwt, spinazie & aardappelpuree
- Hollandse risotto van parelgort met paddestoelen & Rotterdamsche oude kaas
- Gevulde paprika met orzo, feta & hazelnoten
- Gepekeld & gebakken kipfilet in eigen jus, rozemarijnlinzen & zoetzure ui
- Melanzane Parmigiana; Italiaanse aubergineschotel met verse tomatensaus & parmezaanse kaas

Koude gerechten

- Caesarsalade met ansjovisdressing, parmezaan & ei
- Caponata; zoetzure gestoofde aubergine met gedroogd fruit
- Tostada met gepekeld zalm & venkelcreme
- Limabonensalade met feta & groene kruiden
- Klassieke garnalencocktail met verse cocktaildressing
- Salade van rode biet & geitenkaas
- Gemarineerde tomatensalade met basilicum
- Pepperonata; zacht gestoofde paprika met tomaat & ui
- Smashed cucumber met sesam, chili & soja
- Brioche met paling en salsa van knol & appel



Groentegerechten

- Geroosterde wortel met hot honey
- Gebakken broccoli met venkelroom
- Koolrabi met chipotle feta creme
- Roti van zoete aardappel & kouseband
- Bietencurry met nigellazaad & koriander
- Paksoy met gember- tahinidressing
- Spruiten met miso-honing & zwarte aioli

Voorbeeldmenu

De exacte invulling en verdeling van een buffetlunch is afhankelijk van specifieke wensen, eigenschappen- en grootte van de groep. Onderstaand een voorbeeldmenu:

Warme gerechten:

Gepekeld en gebakken kipfilet, rozemarijnlizen & jus
Harrissa-auberginestoof, pilav & dukkah-crumble

Groente gerechten:

Gebakken broccoli met venkelroom
Bietencurry met nigellazaad & koriander
Geroosterde wortel met hot honey

Koude gerechten:

Caesarsalade met ansjovisidressing, parmezaan & ei
Gemarineerde tomatensalade met basilicum
Pepperonata; zacht gestoofde paprika met tomaat & ui

