

PARTY



BROCHURE

WELKOM!

Uw gezelschap is in goede handen...

Al jarenlang is de Peerdestal een begrip in de regio. Niet alleen vanwege het à la carte restaurant maar zeker ook door alle feesten & partijen die wij de afgelopen jaren hebben mogen verzorgen. Of het nu gaat om een knallend huwelijksfeest, een zakelijke bijeenkomst, feestelijke high tea, een gezellig verjaardagsfeest of een condoléance-bijeenkomst; de bourgondische ruimtes, de culinaire mogelijkheden èn onze jarenlange ervaring zorgen ervoor dat uw bijeenkomst tot in de puntjes is verzorgd.

Voor een eerste indruk hebben wij wat informatie voor u op papier gezet. Echter is een standaard feest bij ons niet aan de orde. Bij het bespreken van een feest of partij wordt graag rekening gehouden met het seizoen en uiteraard met de persoonlijke wensen van u!

Wij ontvangen u dan ook graag eens in onze mooie locatie voor een kopje koffie en een vrijblijvend & persoonlijk gesprek waarin wij uw persoonlijke wensen kunnen aanhoren en u van alle informatie kunnen voorzien. Wel graag even een telefoontje vooraf zodat wij ook echt de tijd voor u kunnen nemen: 0313-415758.

DRANKEN

Van de tap schenken wij Jupiler Pilsener. Gaat uw voorkeur uit naar een ander merk bier dan valt dat natuurlijk ook te regelen. Onze wijnen komen van firma Appeldoorn uit Velp. Wij laten u onze huiswijnen graag proeven en mocht u toch liever een andere wijn geserveerd hebben tijdens uw feest dan bestellen wij deze graag voor u!

Wij hanteren de volgende drankenprijzen:

Frisdrank per glas	€ 2,10	Port / sherry / vermouth	€ 3,00
Frisdrank per flesje	€ 2,25	Huiswijn per fles	€ 19,75
Jus d`orange	€ 2,25	Rum / gin / wodka	€ 3,95
Vruchtensap per flesje	€ 2,30	Buitenlandse likeuren	€ 3,95
Koffie of thee v.a.	€ 2,10	Cognac`s & whiskey`s v.a.	€ 4,75
Jupiler pilsener	€ 2,20	Buitenlands gedistilleerd	€ 4,75
Buitenlands bier	€ 2,75	Prosecco Frizzante per fles	€ 24,50
Jenever	v.a. € 2,50	Cava "Idilicum" per fles	€ 31,50



Het is mogelijk om buitenlands gedistilleerde dranken tijdens het feest uit te sluiten. Ook bieden wij de mogelijkheid tot afkoop van de dranken of het afspreken van een maximum-bedrag. Wij nemen dit graag mee voor u in onze offerte!

BIJ DE KOFFIE

Al ons gebak komt van Patisserie Christiaan uit Arnhem & Velp. Ook zij houden graag rekening met uw persoonlijke wensen en diëten of allergieën van uw gasten. Bruidsparen kunnen eventueel persoonlijk met onze banketbakker de bruidstaart bespreken. Een afspraak kan worden gemaakt op 026-4422994.

Slagroomsoesjes	€ 0,80
Chocoladebrownie	€ 1,30
Petit Four Français	€ 2,25
Petit Four Soirée	€ 2,25
Gesorteerd tussenmaatsgebak	€ 2,75
Groot gesorteerd gebak	€ 3,50
Taartenbuffet	€ 3,75
Bruidstaart (bavaroistaart)	€ 5,50
Bruidstaart (ijstaart)	€ 6,50



BIJ DE BORREL

Gemengde nootjes & zoute koekjes	€ 1,80 p.p.
Bittergarnituur koud standaard ossenvorst op crostini – cupje eiersalade – gerookte forel in tunnbrood – zalmsandwich – mini sandwich rosbeef	€ 1,00 per stuk
Bittergarnituur koud luxe mini-crostini`s met luxe beleg; Hollandse garnalen – tartaar van gemarineerde zalm – Parmaham – gevogeltemousse – mousse van gerookte paling – filet Américain	€ 1,55 per stuk
Bittergarnituur warm standaard mini saucijzenbroodjes – "Bourgondiër" bitterballen – yakatori-saté – chick-ins – mini kaassoufflés	€ 1,00 per stuk
Charcuterie & kaaskaam Een marktkraampje met diverse soorten kaas en passende garnituren. Daarnaast ook meerdere ham-, worst en paté-soorten geserveerd met verschillende soorten brood, boter, tapenade en olijven.	€ 5,75 p.p.
Satébuffet 3 stokjes kipsaté per persoon, geserveerd met oosterse salade, gebakken uitjes, kroeppeok, atjar, zoetzure komkommer, augurk, stokbrood en pindasaus	€ 6,00 p.p.

"Hollands" feestavondbuffet (wordt alléén na 21.30 uur geserveerd) € 9,00 p.p.

Rundvleessalade, zalsalade, paté, gerookte ham met pompoen, haring met uitjes, gemarineerde zalm, garnalen in knoflooksaus, plateau met diverse soorten kaas, stokbrood, gefrituurde kiphapjes, pikante gehaktballetjes, mini saucijzenbroodjes en stokjes saté

"Italiaans" feestavondbuffet (wordt alléén na 21.30 uur geserveerd) € 13,00 p.p.

Kip-pestosalade, Italiaanse tonijnsalade, vissalade met garnalen en mosselen, Italiaans gemarineerde zalm, Spianata Romano, Parmaham, paté, pompoen, knoflookolijven, plateau met diverse Italiaanse kazen, diverse Italiaanse broodsoorten met tapenade, pizzahapjes, gefrituurde butterfly garnalen, gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus en provençaals gekruide kipstokjes

TIP!

BITTERGARNI COMPLEET

Zoute koekjes & borrelnootjes
2 x bittergarnituur koud luxe
2 x bittergarnituur warm standaard
Satébuffet (3 stokjes p.p.)
~~€ 12,90~~ € 11,00



LUNCH / BRUNCH

Lunchgerechten:

Keuze uit 2 soorten soep	€ 6,00
Vers afgebakken kaiser- & waldkornbroodjes standaard beleg; gebraden ham, belegen kaas, gerookte kipfilet	€ 2,60
Vers afgebakken kaiser- & waldkornbroodjes naast standaard beleg ook; zalm, forel, rosbeef, filet Américain, brie	€ 3,00
Luxe sandwiches	€ 2,35
Luxe bladerdeeghapjes	€ 1,55
Saucijzenbroodje	€ 2,35
Krentenbol	€ 1,30
Broodje "Bourgondiër" kroket	€ 2,95

BRUNCHBUFFET

Keuze uit 2 soorten soep

* * *

Diverse broodsoorten, beenham, Parmaham, brie, belegen kaas, oude kaas, rundvleessalade, zalsalade, gemarineerde zalm, gerookte forel, filet Américain, ossenworst, honing, marmelade, paté, vers fruitsalade, omelet, saucijzenbroodjes en "Bourgondiër" kroketten.
Melk – karnemelk – jus d`orange

€ 23,50

Uiteraard zijn er veel meer opties voor een uitgebreide lunch! » Vraag naar de mogelijkheden!

HIGH TEA

Ontvangst met zoete lekkernijen

Profiterol, diverse bonbons, waldino`s, chocoladebrownie, vruchtentaartje, florentines, short-cake, petits glacées, gember-zandtaartjes, vruchten-zandtaartjes en roomboterkoekjes

Diverse soorten verse thee vanaf buffet / koffie op verzoek

Feestelijk glas Prosecco Frizzante

Buffet met hartige lekkernijen

Luxe belegde crostini`s met gerookte forelfilet, Parmaham, gemarineerde zalm en gerookte eendenborst
Hartige soezen met eiersalade, kip-kerriesalade, Hollandse garnalen en gamba-knoflooksalade
Diverse soorten luxe sandwiches
Luxe bladerdeeghapjes met gehaktvulling
Tarteletjes gevuld met ragout van beenham

Deze feestelijke high tea is te reserveren van 14.00 tot 17.00 uur. De kosten voor dit arrangement bedragen € 25,25 per persoon. De kosten voor de overige dranken, geschonken na de Prosecco, worden begroot op € 7,50 per persoon

NET EVEN IETS MEER?

Ook is het mogelijk de high tea te verlengen met een uur. Het arrangement zou dan kunnen worden uitgebreid met een buffet met 3 soorten soep, geserveerd met diverse garnituren. De kosten voor het soepenbuffet bedragen € 6,00 per geschonken kop soep, extra kosten voor de dranken tot 18.00 uur bedragen dan ongeveer € 5,00 per persoon

DINERS

Voor de invulling van een uitgeserveerd diner zijn meerdere mogelijkheden. Zo is er een 3-gangen seizoensmenu met een keuze uit 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en ook 3 nagerechten. De invulling van dit menu verandert ieder kwartaal, de prijs van dit keuzemenu is € 35,50.

U kunt ook zelf een 3- of 4-gangen keuzemenu samenstellen aan de hand van de huidige menusuggesties. Per gang kunnen wij een keuze bieden uit 3 gerechten die u zelf heeft uitgekozen. De prijs van een door u zelf samengesteld 3-gangen menu bedraagt € 36,50, de kosten voor een 4-gangen menu bedragen € 41,50. Op sommige gerechten wordt een menutoeslag gehanteerd.

Een keuzemenu is mogelijk tot 40 personen. Bij een groter aantal gasten kunnen wij een vaststaand menu serveren waarvan u zelf de invulling kunt bepalen.

SEIZOENS MENU JANUARI T/M APRIL 2019

Licht pittige oosterse pinda-kossoep met kippendij, noodles, taugé en een gegrilde sandwich
of

Gerookte zalm-spinazie wafel met gerookte zalm, bieslook en limoen-mayonaise
of

Terrine van eend, maiskip en eendenlever met sjalottencompote en gegrild brood

* * *

Vis van de dag; de bediening vertelt u graag wat vandaag het marktverse visgerecht is
of

Uruguayaanse grain-fed entrecote van de grill met spruitjesstampot en jeneverbessensaus
of

Spies met gemarineerd lamsvlees met risotto, snijbonen, koolraap en chimichurri

* * *

Sticky toffee taartje met dadels en amandel-roomijs
of

Panna cotta van avocado met wasabi-schuim, witte chocoladesaus en lychee-ijs
of

Assortiment van 3 soorten kaas van kaasaffineurs Michel van Tricht



**DE HUIDIGE MENUSUGGESTIES
ZIJN TE VINDEN OP PAGINA 7**

TIP! PSTL-PARADE

*Een uitgebreide voorgerechten-parade met diverse gerechtjes van vis, vlees en eventueel wild
Per tafel op etagères geserveerd*

meerprijs in menu € 3,00

RUNNING DINNER

Gewoon lekker eten maar dan op informele wijze. Heerlijk in het nisje bij de open haard, aan de bar, een hangtafel of in de binnentuin. Geen gedekte tafels maar ook geen geloop naar een buffet!

Bij een running dinner worden de gerechtjes wel uitgeserveerd maar zijn het handzame gerechtjes die met een gebaksvorkje gegeten kunnen worden. Waar de gasten zich op dat moment ook bevinden. Voor de invulling van een running lunch adviseren wij 5 gerechtjes, als diner worden meestal 6 tot 7 gangetjes geserveerd. Uiteraard is een running dinner ook te combineren met een hoofdgerecht en/of nagerecht in buffetvorm. Bij een running dinner kunnen wij geen keuze geven in de gerechten. Het menu wordt dan ook in overleg met u samengesteld waarbij rekening gehouden wordt met eventueel het seizoen maar uiteraard ook uw persoonlijke wensen!

BBQ ARRANGEMENT

In de zomermaanden bieden wij de mogelijkheid tot een gezellige barbecue in onze sfeervolle, ommuurde binnentuin. Gezelschappen vanaf 30 personen kunnen bij mooi weer zelf het vlees bereiden, uiteraard met begeleiding van onze medewerkers. Als het weer niet geschikt is voor een bbq buiten, zullen de gerechten in buffetvorm worden geserveerd. € 27,50

Het bbq-arrangement is uiteraard uit te breiden met een bittergarnituur tijdens de borrel, een voorgerecht en/of nagerecht. Wij informeren u graag over de diverse mogelijkheden.

VLEESSOORTEN

Rundvleesburgers, spiesjes van gemarineerde kippendijen, dungseden entrecote, medaillons van gemarineerd speenvarkenfilet en rib-roast van Engels lam

» alle vleessoorten zijn ± 70 gram per stuk, p.p. wordt dus 350 gram vlees geserveerd!

GARNITUREN

Witte koolsalade, rauwkostsalade van mais en tomaat, aardappel-spekjessalade, gemengde salade met geitenkaas, Kikkomansaus, Italiaanse tomatensaus, meloen, diverse koude sauzen en brood uit alle windstreken (turks brood, focaccia, naanbrood & stokbrood)

BUFFETTEN

Buffetten worden geserveerd vanaf 30 personen. Op papier hebben wij 5 suggesties staan » **ZIE PAGINA 8 T/M 10**. Maar bij het samenstellen van een buffet wordt eventueel rekening gehouden met het seizoen en uiteraard uw persoonlijke wensen. De buffetten kunnen dan ook worden uitgebreid, ingekort of gecombineerd worden. Prijzen variëren van € 29,50 voor een *winters warm buffet* tot € 56,50 voor een *uitgebreid 4-gangenbuffet de luxe*.

HUWELIJKSFEEST

De huwelijksdag moet een van de mooiste dagen uit jullie leven worden en daar dragen wij graag ons steentje aan bij!

Onze service houdt niet op bij het bespreken van de culinaire invulling van de dag. Wij denken graag mee over de tijdsplanning van de dag, de eventuele aankleding van de ruimte, geven graag suggesties voor de muzikale invulling en/of ander entertainment. Een standaard huwelijksfeest is bij ons dan ook niet aan de orde. Wij houden uiteraard graag rekening met jullie persoonlijke wensen en organiseren met veel plezier "een feest op maat". Daarbij kan de huwelijksvoltrekking ook op onze locatie plaatsvinden. Wij ontvangen jullie graag voor een kopje koffie en een vrijblijvend en persoonlijk gesprek waarin wij jullie kunnen informeren over al onze mogelijkheden en wij jullie wensen kunnen inventariseren. Aan de hand daarvan kunnen wij een passende offerte uitbrengen. Voor een afspraak zijn wij bereikbaar op 0313-415758.



PSTL ALL-IN PARTY

ONZE FEEST-TIP!



De PSTL all-in PARTY is een combinatie van running dinner en buffet. Een gezellig 5-uur durend feest met heerlijk eten en onbeperkt drinken voor maar € 62,50 per persoon!

Een ontvangst

Met koffie of thee en een tussenmaatsgebakje òf een feestelijk glas Cava "Idilicum" Brut. Aansluitend wordt er drank naar keuze geserveerd met heerlijke knoflookolijven.

Het voorgerecht zijn 4 kleinere gerechtjes, in running dinner-vorm geserveerd:

- » Tartaar van gemarineerde zalm met Hollandse garnalen, citroen-crème fraîche, gefrituurde kappertjes en briochetoast
- » Hartige soes, gevuld met gevogeltemousse, met rucola, cashewnoten en groene kruidenmayonaise
- » Lichtgebonden bospaddenstoelen, geserveerd in een theeglas met een soepstengel
- » Spiesje met gemarineerde gamba`s met zwarte tagliatelle en kerriemayonaise

Het hoofdgerecht wordt in buffetvorm geserveerd:

Aan het buffet getrancheerde runderbavette, rouleau van maïskip omwikkeld met Parmaham en bladerdeeg en gemarineerde varkenshaasmedaillons. Geserveerd met gefrituurde aardappelwedges, gratin van aardappel en paddenstoelen, twee soorten seizoensgroenten, gemengde salade en warme sauzen.

Een uitgebreid dessertbuffet als feestelijk nagerecht:

Luikse wafels uit de oven, rood fruitcompote, huisgemaakte desserttaart, passievruchtenpavé, chocolademousse, diverse soorten bavaois, warme appelstrüdel, vers fruitsalade, roomijs, sorbetijs, luxe ijstaarten, frambozenpavé en slagroom.

De wijnen die tijdens het feest worden geschonken:

Villa Castello Chardonnay – Italië Een fraaie, droge Chardonnay met rijping op eikenhout. In de geur fijn geel fruit en florale nuances. De smaak is rond, vol en soepel en eindigt met een geurige afdrank waarin lichte karameltonen.

Marcel Martin Syrah Rosé – Frankrijk Een rosé Syrah met een mooie diepe kleur. De geur is verfrissend en fruitig met aantrekkelijke aroma`s van aardbeien en kersen. De smaak is opwekkend en vol.

Palacio de Cirat Syrah-Monastrell - Spanje Volrood van kleur en fruitig van geur met een toets van eikenhout. Volle smaakinzet met een frisse voortzetting en licht tannine in de finale. Geurige afdrank met rijp fruit en kruiden.

De prijs van het PSTL all-in arrangement bedraagt € 62,50 per persoon. Dit is op basis van een tijdsbestek van 5 uur waarbij alle dranken (met uitzondering van cognac`s, whiskey`s en likeuren) zijn inbegrepen. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen, allergieën en vegetarische gasten. Ook eventuele kinderen krijgen een aangepast arrangement. Het definitief aantal gasten vernemen wij graag 3 dagen voor het feest, waarbij wij een speling hanteren van 2 personen. Voor gasten (buiten deze speling) die wel zijn opgegeven maar niet aanwezig waren wordt een bedrag berekend van € 36,50. De tijden, invulling van de voorgerechten en het hoofdgerecht worden aangepast aan uw persoonlijke wensen en eventueel het seizoen!

MENU SUGGESTIES

JANUARI
FEBRUARI
MAART & APRIL
2019

VOORGERECHTEN

- Hollandse garnalenkroketjes** met salade van rettich, komkommer en gele wortel en miso-mayonaise
Zalmparade; zalmpaté "en croute", gerookte zalm-spinazie wafel en in bruschettamix gemarineerde zalmfilet *
Frisse salade met vis; gerookte zalm, Hollandse garnalen en gerookte paling met basilicum dressing *
Gemarineerde gamba`s met zwarte quinoa, wilde radijs, beukenzwammetjes en rode peper & mangochutney
Gerookte zalm-spinazie wafel met gerookte zalm, bieslook en limoen-mayonaise
Gefrituurde feta in een tomatentortilla met Chioggia biet, appel, walnoten en rucola
Frisse salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing
Knapperige salade met Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, ansjovis, tomaat, ei en croutons
Oosterse salade met kippendijen in kataifi, avocado, rode ui, babymais en oosterse mayonaise
Carpaccio van gemarineerd rundvlees met Parmezaanse kaas, rucola en basilicum dressing *
Dungesneden tamme eendenborstfilet met waterkers, granaatappel, avocado en soja-sinaasappeldressing
Salade met Parmaham, gemarineerde paddenstoelen, gefrituurde shiitake en truffelmayonaise
Italiaanse ham- en worstsoorten met paddenstoelen-hummus, ricotta-truffel spread en eendenlever
Terrine van eend, maiskip en eendenlever met sjalottencompote en gegrild brood
Gefrituurd filodeeg pakketje met lam, mais, munt en ras el hanout met kikkererwten en Pappadew-yoghurdip

WARME VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

- Italiaanse tomatensoep** met tapenade-scrocchi
Licht pittige oosterse pinda-kokossoep met kippendij, noodles en taugé en een gegrilde sandwich
Heldere runderbouillon met reepjes rauwe ham en bospaddenstoelen
Lichtgebonden bospaddenstoelensoep met dungesneden paddenstoelen
Spiesje met gemarineerde gamba`s, noodles en licht pittige kokossaus
Stoofschotel van kalfsvlees met een bladerdeegbakje en knolselderij

HOOFDGERECHTEN

- Gebakken kabeljauwfilet** met geroosterde tomaat, kumquats en sinaasappel-kardemomsaus
Vis van de dag; heeft u een bepaalde voorkeur, laat het ons weten!
Gebakken zeebaarsfilet met zwarte tagliatelle en gerookte paprikasaus
Tamme eendenborstfilet gemarineerd in diverse kruiden met aardappelpuree en rode port-steranijsaus
Gegrilde Limousin tournedos met rode ui, spekjes, paprika, tuinbonen, tomaat en knoflooksaus **
Dry-aged runderentrecote van de grill met huisgemaakte zoete aardappelfriet en béarnaisesaus *
Stoofschotel van kalfsvlees met aardappel, ui, knolselderij, wortel, aubergine en bleekselderij
Gemarineerde Ibérico varkenskotelet met gekonfijte zuurkool, krieltjes en rozemarijnjus
Spies met gemarineerd lamsvlees met risotto, snijbonen, koolraap en chimichurri
Uruguayaanse grain-fed entrecote van de grill met spruitjesstampot en jeneverbessensaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groente- en aardappeltgarnituur, hierbij komen schaaltes friet op tafel

PETIT GRAND DESSERT

Een feestelijk nagerecht van diverse zoete lekkernijen

3-GANGEN KEUZEMENU € 36,50

4-GANGEN KEUZEMENU € 41,50

MENUTOESLAG € 1,50 per gekozen gerecht met een *

BUFFET SUGGESTIES

WINTERS WARM BUFFET € 29,50

VOORGERECHT

Romige pompensoep met gerookte kipfilet

HOOFDGERECHT

Diverse soorten stampot met rundersucadelapjes, haché (of wildragout), aan het buffet gesneden beenham en gegrilde maïskipfilet. Augurkjes, gefrituurde uienringen, uitgebakken spekjes, rookworst, Amsterdamse ui en jus.

NAGERECHT

Trifle van appeltaart, kaneelmousse en slagroom met een kaneelstengel

KOUD / WARM BUFFET € 33,50

KOUDE GERECHTEN

Gemarineerde zalm, pasta-zalmsalade, gerookte forelfilet, Noorse garnalen in knoflooksaus, haring en visterrine.

Rosevalaardappelsalade met gerookte kipfilet, augurk en cashewnoten, diverse hamsoorten met meloen, paté, carpaccio van gemarineerd rundvlees en tomaat met mozzarella en pesto.

Gemengde salade, gemarineerde paprika, knoflookolijven en gekonfijte uitjes.

Diverse soorten brood met boter.

WARME GERECHTEN

Varkenshaasmedaillons, Oosters gemarineerde kippendijen en aan het buffet gesneden beenham.

Gekruide aardappeltjes uit de oven, gefrituurde aardappelwedges, gemengde seizoensgroenten, zoetzure groenten en warme sauzen.

UITERAARD IS DIT BUFFET UIT TE BREIDEN MET EEN NAGERECHT

BUFFET SUGGESTIES

ITALIAANS KOUD / WARM BUFFET € 39,50

VOORGERECHT

Italiaanse tomatensoep

KOUDE GERECHTEN

Gemarineerde zalm, scampi-knoflooksalade, gerookte forelfilet, Italiaanse tonijnsalade en een visterrine. Rosevalaadappelsalade met gerookte kipfilet, diverse Italiaanse ham- en worstsoorten, vitello tonato; dungseden kalfsvlees met tonijnmayonaise, carpaccio van gemarineerd rundvlees en salade Caprese. Knoflookolijven, gemengde salade, gekonfijte uitjes, meloen en rauwkost. Diverse soorten brood met olijfolie, tapenade en zeezout.

WARME GERECHTEN

Saltimbocca; kalfsentrecote gevuld met salie en parmaham, in pesto gemarineerde maïskipfilet en varkenshaasmedaillons met tomatentapenade. Gemarineerde aardappelen uit de oven, pasta met room en paddenstoelen, gegratineerde tomaten met Italiaanse kruiden, gemengde groenten, salieroomsaus en Toscaanse rode wijnsaus.

NAGERECHT

Huisgemaakte tiramisu, karamelsaus, mini-moorkopjes met pistache, peertjes in Amaretto gemarineerd, straciatella-roomijs en slagroom

UITGEBREID 3-GANGEN BUFFET € 48,50

VOORGERECHT

Keuze uit 2 soorten seizoenssoep

VOORGERECHTENBUFFET

Aan het buffet gesneden en gemarineerde zalm, gerookte zalm in tunnbrood, Italiaanse tonijnsalade, glaasjes met Hollandse garnalen en citroen-crème fraîche, gamba-knoflooksalade, palingmousse, visterrine en gerookte makreelfilet met salade van bulgur en wakame. Rosevalaadappelsalade met gerookte kip, augurk en cashewnoten, charcuterieplank met diverse hamsoorten en paté, ossenworst op briochetoast en carpaccio van gemarineerd rundvlees. Salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing, meloen, tomaat met mozzarella en pesto, gemengde salade, gemarineerde paprika, gekonfijte uitjes en knoflookolijven. Diverse soorten brood met boter, tapenade, olijfolie en bruschetta.

HOOFDGERECHTENBUFFET

Ossenhaasmedaillons, speenvarkenracks en rouleau van maïskip omwikkeld met Parmaham en bladerdeeg. Gekruide aardappelen uit de oven, aardappelgratin, 2 soorten groenten van het seizoen en diverse warme sauzen.

DESSERTBUFFET

Luikse wafels uit de oven, rood fruitcompote, huisgemaakte desserttaart, passievruchtenpavé, chocolademousse, diverse soorten bavarois, warme appelstrudel, vers fruitsalade, roomijs, sorbetijs, luxe ijstaarten, frambozenpavé en slagroom.

(Presentatie van het dessertbuffet met vuurwerk & droogijs € 25,00)

BUFFET SUGGESTIES

UITGEBREID 3-GANGEN BUFFET *DE LUXE* € 56,50

AMUSE

VOORGERECHT

Keuze uit 2 soorten seizoenssoep

VOORGERECHTENBUFFET

Mini-crostini`s met zalmtartaar, gerookte paling, glaasjes met Hollandse garnalen en citroen-crème fraîche, verse oesters, tunnbroodrolletjes met huisgemaarineerde zalm, Italiaanse tonijnsalade, coquilles omwikkeld met gerookt spek en gamba-knoflooksalade.

Rosevalaardappesalade met gerookte kip, augurk en cashewnoten, ossenworst op briochetoast, gemengde salade, carpaccio van gemarineerd rundvlees, tomaat met mozzarella en pesto, charcuterieplank met Ibérico ham en diverse worstsoorten, gekonfijte uitjes en knoflookolijven.

Dit buffet wordt uitgebreid met 3 items van onze à la carte kaart, op dit moment zijn dat:

Tataki van zalm met sesam en yuzu-mayonaise

Kalfsrosbief en gekarameliseerde artisjok met knolselderij, cantharellen en dashi-truffel gel

Wildzwijnspaté met pistache en cranberries met rode biet-balsamicostroop

HOOFDGERECHTENBUFFET

Ossenhaasmedaillons, lamsracks, eendenborstfilet en paddenstoelenkroketjes.

Gekruide aardappeltjes uit de oven met spekjes en ui, puree van rosevalaardappel, oosterse wokgroenten, zoetzure groenten, rode wijn-truffelsaus en roomsaus met eekhoortjesbrood.

UITGEBREID KAASPLATEAU

Plateau met diverse luxe kazen, geserveerd met brood en garnituren.

DESSERT-TAPAS-BUFFET

Feestelijk nagerecht van 5 dessertspecialiteiten, in buffetvorm geserveerd.

CONDOLÉANCE

In stijl afscheid nemen van een dierbare. Onze locatie is gevestigd op slechts enkele auto-minuten van het crematorium in Dieren. Wij ontvangen dan ook regelmatig gezelschappen na afloop van een uitvaart voor een informeel samenzijn. Wij adviseren u graag over een invulling die past bij uw wensen, het moment van de dag en het gezelschap.