



**BENEMAN**  
RESTAURANT - CATERING - EVENTS



# suggestiemap 2022

1. Mini buffet
2. Wok buffet
3. Partybuffet
4. Mini broodjesbuffet
5. Warm/koud buffet
6. Warm/koud buffet de luxe
7. Tapas buffet
8. Italiaans Buffet
9. Hapjesbuffet
10. Stamppotbuffet
11. Walking dinner
12. Life cooking grill buffet
13. Schnitzelbuffet
14. Warme broodjes
15. Dessertbuffetten

*Alle genoemde prijzen zijn prijzen inclusief BTW , borden, bestek, servetten en afwaskosten*



## 1. Mini Buffet

*v.a. 15 pers.*

Rundvleessalade  
kipsalade met noten & fruit  
Pastasalade

Rauwkostsalade  
Gemengde salade met dressing  
Gerookte zalm & makreelfilets

Huisgemaakte tapenade & knoflooksaus  
Gesorteerde (stok) broden met kruidenboter

Gehaktballetjes in ketjapsaus  
Malse kipsate met pindasaus  
Varkensoesters in roomsaus

**€ 20,50 p.p.**



## 2. Wok Buffet

*v.a. 15 pers*

Rundvleessalade  
gevulde eieren  
Gemengde salade  
Rauwkostsalade  
Stokbrood met kruidenboter  
Knoflooksaus & tapenade  
Roergebakken kipreepjes  
Schnitzeltjes met garnituur  
Gemarineerde saté v/d haas

**€ 18,50 p.p.**

*Optioneel: Gebakken aardappelen met spek/ui á € 2,50 p.p.*



### **3. Partybuffet**

*v.a. 15 pers*

Rundvleessalade  
kipsalade met noten & fruit  
Pastasalade

Rauwkostsalade  
Gemengde salade

Vers fruitsalade

Huisgemaakte tapenade & knoflooksaus  
Gesorteerde Stokbroden met kruidenboter

Oosterse kip  
Gehaktballetjes in ketjapsaus  
Schnitzeltjes met garnituur  
Spare-Ribs

rijst met paprika  
Gebakken aardappelen met spek/ui

**€ 24,50 p.p.**



## 4. Mini broodjes buffet

*v.a. 15 pers*

Gehalveerde mini broodjes, kant & klaar belegt met o.a.

Brie, honing & walnoot  
Italiaanse kruidenkaas  
Gezond; ham/kaas/ei  
Carpaccio  
Parmaham  
Filet American  
Gerookte zalmfilet  
Gerookte pepermakreel  
Gerookte palingfilets



Rauwkostsalade  
Gemengde salade met feta kaas & zongedroogde tomaat  
Rundvleessalade luxe gearneerd  
Zalmsalade met visgarnituur

### 2 warme gerechten:

Boerenkip  
Warme fricandeau met Roomsaus

**€ 19,50 p.p.**



## 5. Warm/koud buffet

*v.a. 15 pers.*

Rundvleessalade in amuseglasje  
Zalmsalade met visgarnituur  
Cous- cous salade  
Kip-cocktail  
Rauwkostsalade  
Gemengde salade  
Carpaccio met Parmezaanse kaas & pesto  
Meloen met parmaham  
Vers fruitsalade

Huisgemaakte knoflooksaus  
stokbroden met kruidenboter &  
tapenade

Oosterse kip  
Varkenshaas met spek in roomsaus  
Schnitzeltjes met garnituur  
Ossenhaas in pepersaus  
Vispannetje met zalm & kabeljauw  
Rijst met roerbakgroenten  
Gebakken aardappelen met spek/ui

**€ 29,50 p.p.**

**Vis:** Visschotel met gerookte Noorse Zalm  
Haring met zwartbrood en uitjes  
Diverse soorten gerookte makreelfilets  
Gerookte paling & garnalen in cocktailsaus

**€ 5,95 p.p.**



## 6. Warm/ koud buffet de Luxe

*v.a. 25 pers*

Rundvleessalade luxe gegarneerd  
Zalmsalade met visgarnituur  
Huisgemaakte tonijnsalade met appel  
Gerookte Kip-notensalade

Rauwkostsalade van appel & selderij  
Gemengde salade met feta kaas  
Tomaten/olijvensalade

Salade Caprese (tomaat & mozzarella)  
Vitello Tonato (kalfshaas met tonijnmayonaise)  
Meloen met parmaham  
Carpaccio met parmezaanse kaas & pesto  
Gevulde olijven & peppadews  
Vers fruitsalade met seizoensfruit  
Visplateau met o.a. gemarineerde zalm,  
Makreel & haring

Huisgemaakte knoflooksaus  
Gesorteerde kruidenbroden met kruidenboter  
& tapenade

Varkenshaasmedaillons in roomsaus  
Ossenhaasmedaillons met pepersaus  
Kabeljauw met groene kruidensaus  
Kipfilet omwikkeld met spek & pesto  
Gegrilde Kalfsrib-eye met mosterdsaus  
Gamba's in knoflookolie

roseval aardappeltjes met rozemarijn  
Warme groenten v/h seizoen

**€ 36,50 p.p.**





## 7. Tapas-Hapjesbuffet

*v.a. 25 pers*

### Koud

Kaasplank met diverse kaassoorten & kletzenbrood

Spiesje van gamba/zongedroogde tomaat

Canapé (stokbroodjes met gerookte zalm, brie, geitenkaas, carpaccio, filet american, kruidenkaas)

Diverse soorten olijven

Peppadews gevuld met roomkaas

Diverse gesneden soorten spaanse worst/ham

Tonijnpastasalade

Wraps gevuld met kip of zalm

Meloen met parmaham

Dadels/roomkaas omwikkeld met spek

Gevulde eieren

Amuse van gerookte rib-eye

Grote mand met diverse soorten broden zoals Foccacia tomaat & oregano, ciabatta, bruchetta's olijvenbrood, kaas-uien stokbroden

Diverse kruidenboters

Knoflooksaus, pesto & tapenade

### Warm:

Spiesje van gehaktballetje met spek

Gegrilde chicken wings

Kipspiesjes met kerrie

Indische saté spiesjes

Roergebakken gamba's in knoflookolie



**€ 24,95 p.p.**

## **8. Hapjesbuffet**

*v.a. 20 pers*

*Let op: dit is geen maaltijdvervangend Buffet*

### **Koud:**

Canapé belegd met o.a.:  
(stokbroodjes met gerookte zalm, brie,  
geitenkaas, carpaccio, filet american, kruidenkaas)

Rundvleessalade luxe gegarneerd  
Zalmsalade met visgarnituur

Gevulde eieren  
Meloen met serrano ham  
Haring met roggebrood & gesnipperde ui  
Plateau met diverse kaas borrelhapjes  
Gevulde wraps met kip & zalm  
Vers afgebakken brood met kruidenboter & tapenade

### **Warm:**

Indische saté met pindasaus overgoten  
Gehaktballetjes in ketjapsaus  
Kip-kerrie spiesjes in piri-piri saus

**€ 17,50 p.p.**



## 10. Italiaans Buffet

*v.a. 20 pers*

### **Koud:**

Italiaanse Salade met o.a.  
Lolo bionda, lolo rosso, frisee  
courgette, tomaat, parmezaanse kaas  
en een heerlijke dressing  
Rundercarpaccio  
Vitello tonato  
Dun gesneden kalfshaas met tonijnmayonaise  
Tomaten-olijvensalade  
Parmaham-meloen  
Italiaanse ham met meloen en vijgen  
Salade Carprese  
Salade van Mozzarella, basilicum en tomaten  
Huisgemaakte pastasalade  
Ciabatta en olijvenbrood  
Pesto & tapenade  
Diverse kruidenboters



### **Warm:**

div. pasta's o.a.: penne regatta, tagliatelle en fussilli  
Kip in dragonsaus  
Osso-Bucco (traditioneel kalfsgerecht)  
Varkenshaas uit de oven op siciliaanse wijze  
Italiaanse Visstoofschotel (zalm/broccoli/champ./asperge)  
Traditionele lasagne

**€ 25,50 p.p.**



## 11. Stampopotbuffetten

### Stampopotmaaltijd v.a. 10 pers

Stampopot boerenkool of hutspot wortelen  
Braadworst met jus,  
Speklappen,  
Ambachtelijke rookworst,  
Tafelzuur, grove mosterd & jus  
**€ 16,50 p.p.**



### Stampottenbuffet "Beneman" v.a. 15 pers

Stampopot Boerenkool met spekjes,  
Zuurkool met spekjes & gebakken ananas,  
Stampopot Hutspot wortel-ui,  
Gegrilde Spare ribs,  
Grootmoeders Hachee,  
Speklapjes  
Saucijsjes  
Ambachtelijke rookworst,  
Tafelzuur, grove mosterd & jus  
**€ 19,50 p.p.**



### Stampottenbuffet "de Luxe" v.a. 25 pers

Stampopot Boerenkool met spekjes,  
Stampopot zuurkool met ananas  
Stampopot spitskool met gegrilde tomaatjes (v)  
Stampopot Hutspot wortels en ui met hachee



Houthakkerssteaks  
Achterhoekse wildstoofschotel  
Casselerrrib met geb. ui  
Gehaktballetjes in jus,  
Braadworst & ambachtelijke rookworst  
Gemengde slasoorten  
Tafelzuur, grove mosterd & jus

**€ 23,50 p.p.**



# 14. Walking Dinner

*v.a. 25 pers*

Een walking dinner bestaat uit kleine voor, hoofd – en nagerechten/amuses & diverse tapas die aan tafel worden geserveerd. Deze gerechtjes zullen veelal op decoratieve kleine bordjes en in trendy cocktailglasjes worden gepresenteerd!

Een voorbeeld:

## **Koude gerechtjes:**

- Vitello tonato (dun gesneden kalfshaas)
- Gemarineerde noorse zalm met kruidenkaas
- Meloen met gedroogde nägelholt (Achterhoekse ham)
- Carpaccio van ossenhaas met pesto en oude kaas
- Frisse salade met gerookte eendenborstfilet



## **Mini kopje soep:**

- Pomodori tomatensoep
- Runderbouillon met lente ui



## **Warme gerechtjes:**

- Spiesjes van gemarineerde varkenshaassaté
- Gepocheerde zalm & heilbot en papillot
- Biefstukje van ossenhaas met pepersaus
- Lamsrack met rozemarijnjus
- Gebakken gamba's met knoflookolie



## **Desserts:**

- Huisgemaakte chocolademousse
- Tiramisu
- Gemarineerde aardbeien
- Crème brulee

**Prijs op aanvraag**

## 15. Life Cooking grill buffet

*v.a. 30 pers*

Heerlijk buffet met *live cooking* met uitgebreide voor – en hoofdgerechten buffet, waar de kok ter plekke verschillende vlees – visgerechten op de lavasteengrill bereidt.

### **Broodbuffet**

Diverse soorten heerlijk ovenvers brood zoals: notenbrood, olijvenbrood & Italiaanse focaccia met tomaat en olijven met diverse dips, tapenades, kruidenboters en gemarineerde olijven en peppadews

### **Buffet met koude gerechten:**

Diverse Amuseglaasjes met o.a.

Zalmmousse

garnalen cocktail

kipsalade

rauwkostsalade

Rundvleessalade v/h huis

Huisgemaakte tonijnsalade met appel

Vitello Tonato, *kalfsfricandeau met tonijnmayo*

Verse carpaccio met *pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*

Gerookte runder ribeye met mangochutney

Amuseglaasje gevuld met vers fruit salade

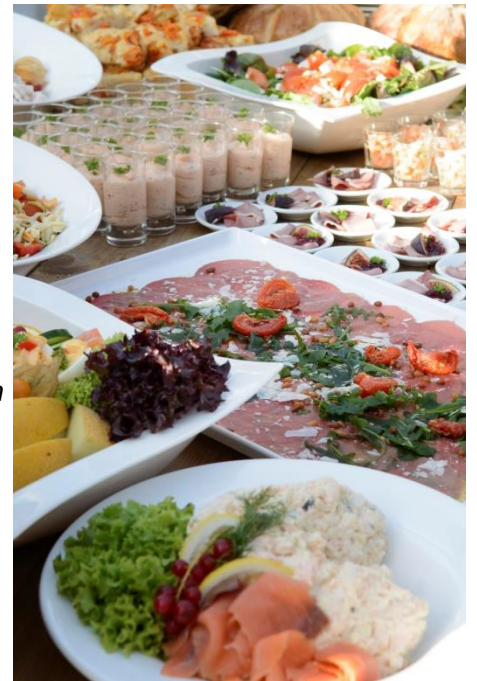
Beantri ham met meloen

Amuseglaasje met gambaspiesje

Groene salade met dressing feta kaas & pomodori tomaat

Gerookte eendenborstfilet met chutney

Schotels met proeverij van vis!



### **“Live Cooking” op de lavasteengrill door onze koks:**

Varkenshaasmedaillons met spek

Ossenhaasmedaillons

Kipbrochette

Gamba's in knoflookolie

Kabeljauw met serranoham

Kalfs Rib-eye

### **Warme bijgerechten op het buffet:**

Gebakken kriel met spek/ui

Steakhouse frites

Pepersaus/ Satésaus/ Roomsaus

**€ 45,00 p.p.**

## 17. Schnitzelbuffet

*v.a. 15 pers*

2 schnitzeltjes ( a 100 gr.) p.p:

Kipschnitzel  
Varkensschnitzel

Champignon roomsaus  
Zigeunersaus  
Gebakken champignons & ui

Rundvleessalade  
Gemengde salade met tomaat & feta kaas  
Rauwkostsalade  
Stokbrood met kruidenboter & knoflooksaus  
Gebakken aardappeltjes + spekjes

Warme groenten v/h seizoen

**€ 18,50 p.p.**



## 18. Broodje Warm Broodjes

v.a. 15 pers

*in buffetvorm met disposable bordjes en servetten*

**1 broodje warm vlees** € 4,95/ 2 stuks € 9,50  
*dungesneden fricandeau met ijsbergsla en satésaus*

**1 pistolet beenham** € 4,95/ 2 stuks € 9,50  
*dungesneden gegrilde beenham met ijsbergsla en roomsaus & honingsaus*

**1 broodje Roerbakkip** € 4,50/ 2 stuks € 9,00  
*met ijsbergsla en satésaus*

**1 pistolet pulled pork** € 5,95/ 2 stuks € 11,-  
*langzaam gegaarde procureur met koolsla en smokey bbq saus*

**Wrap met chileense kip** € 4,50/ 2 stuks € 8,00

### Aanvulling:

Achterhoekse rundvleessalade € 4,00

Groene salade met dressing € 2,50

Rauwkostsalade € 2,50

Gebakken aardappelen met spek/ui € 2,50

Stokbrood met kruidenboter & dips € 2,50





## 19. Desserts

*Om u diner of buffet compleet te maken,  
hebben we voor u een aantal dessertsuggesties*

### **Ijscoupe;**

**€ 5,50 p.p.**

Vanille ijs met aardbeien, saus en slagroom

### **Dessertglas**

**€ 5,95 p.p.**

Tiramisu of monchou kersen dessert

### **Ijsbuffet (v.a. 15 pers)**

**€ 7,50 p.p.**

diverse soorten ambachtelijk schepijs van ijsboerderij 't Dommerholt, ijstaarten  
warme kersen, fruitcocktail, chocoladesaus en slagroom

### **Dessertbuffet** \_\_\_\_\_ (v.a. 20 pers)

**€ 9,50 p.p.**

Div. soorten bavaroise, ijstaarten, diverse soorten schepijs, warme kersen,  
Tiramisu, Omelet Sieberienne , vers fruitsalade, chocoladesaus en slagroom

### **Toetjesbar/proeverij aan tafel (v.a. 20 pers)**

**€ 8,50 p.p.**

Kleine dessert amuse glaasjes gevuld met o.a. hangop met aardbeien,  
Tiramisu, Panna Cotta met rood fruit, vers fruitsalade, chocolademousse,  
Cheesecake, Sorbet ijs & creme brûlée

### **Sweettable: (v.a. 25 pers)**

**€12,50 p.p.**

Desserttaart, Tiramisu, mini muffins, brownies, cupcakes, macarons, creme brûlée  
Aardbei met chocolade, marshmallows, schepsnoepjes, friandaises

### **Optie : (alleen in combinatie met dessertbuffet)**

Extra Amuseglaasjes bij uw dessert

**€ 1,50 p.st.**

Chocoladefontijn:

**€ 4,00 p.p.**

