



suggestiemap
2025

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. Hapjes buffet
9. Italiaans Buffet
10. Stamppotbuffet
11. Walking dinner
12. Life cooking grill buffet
13. Westernbuffet
14. Warme broodjes
15. Dessertbuffetten

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

*Voor dieetwensen berekenen wij een toeslag van € 5,- p.p. per dieet.

*Bezorging buiten de gemeente oost-Gelre bedraagt €30,- (brengen, ophalen)



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

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

€ 24,50 p.p.



2. Wok Buffet

v.a. 15 pers

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

€ 22,50 p.p.

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



3. Party buffet

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

€ 27,50 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 gegarneerd

Zalmsalade met visgarnituur

2 warme gerechten:

Boerenkip

Warme fricandeau met Roomsaus

€ 23,50 p.p.



5. Warm/koud buffet

v.a. 20 pers.

Rundvleessalade

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

€ 37,50 p.p.

Vis: Visschotel met gerookte Noorse Zalm

Haring met zwartbrood en uitjes

Diverse soorten gerookte makreelfilets

Gerookte paling & garnalen in cocktailsaus

€ 8,95 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



€ 45,- 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, parmaham,
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

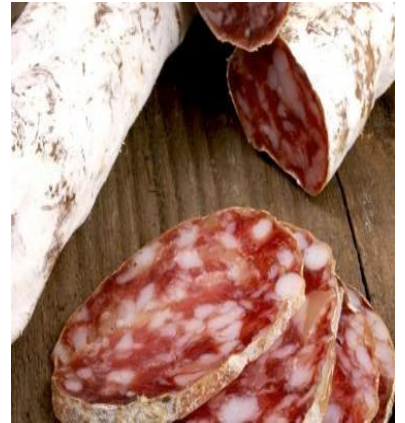
Dadels/roomkaas omwikkeld met spek

Gevulde eieren

Carpaccio met parmezaan en truffelmayo

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



€ 29,50 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, parmaham,
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

€ 22,50 p.p.



9. 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

met parmezaan, truffelmayo en pijnboompitten

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

Pastasalade met tricolore pasta, champignons & pesto

Ciabatta en olijvenbrood

Pesto & tapenade

Pomodori - boter



€ 29,50 p.p.

10. Stamppotbuffetten

Stamppotmaaltijd v.a. 15 pers

Stamppot boerenkool of hutspot wortelen
Braadworst met jus,
Speklappen,
Ambachtelijke rookworst, Tafelzuur, grove
mosterd & jus **€ 21,50 p.p.**



Stamppottenbuffet "Beneman" v.a. 15 pers

Stamppot Boerenkool met spekjes,
Zuurkool met spekjes & gebakken ananas,
Stamppot Hutspot wortel-ui,
Gegrilde Spare ribs,
Grootmoeders Hachee,
Speklapjes
Saucijsjes
Ambachtelijke rookworst,
Tafelzuur, grove mosterd & jus
€ 24,95 p.p.



Uit te breiden met:

Houthakkerssteaks € 3,75 p/p
Achterhoekse wildstoofschotel € 3,95 p/p
Pork racks € 5,- p/p
Gehaktballetjes in jus € 3,50 p/p
Casseler rib met gebakken uien € 3,50 p/p
Gemengde slasoorten € 2,50 p/p
Stoofpeer € 2,50 p/p

11. Walking Dinner

Catering op aanvraag

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
- 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

12. Live Cooking grill buffet

v.a. 30 pers

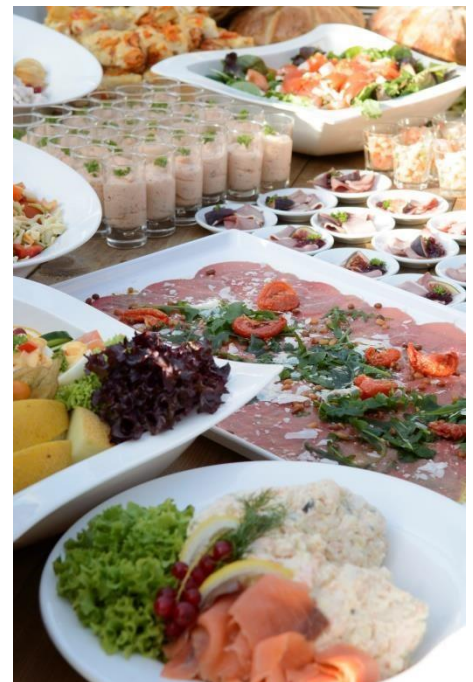
Heerlijk buffet met *live cooking* met uitgebreide voor – en hoofdgerechten buffet, waar de kok ter plekke verschillende vlees – visgerechten op de lavasteengrill bereidt.

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
Peppersaus/ Satésaus/ Roomsaus

€ 55,00 p.p.

13. Western buffet

Koude gerechten

- Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | truffel mayonaise
- Mexicaanse salade
- Amerikaanse koolsalade
- Rauwkostsalade
- Aardappel-vleessalade | ei | bieslook
- Tortillachips | tomatensalsa
- OerBrood | kruidenboter | knoflooksaus

Warme gerechten

- Spareribs | zoet | pittig
- Hot Chicken Wings | honing | rode peper
- Beefburger | 100% rundvlees | barbecuesaus
- Lendesteak met gebakken uien & pepersaus
- Gehaktballetjes | spek | Italiaanse kruiden
- Gebakken Roseval aardappeltjes | knoflook | rozemarijn
- mayonaise

€ 27,95 p/p



14. Warm Broodjes

in buffetvorm met disposable bordjes en servetten
Minimale afname 20 stuks per soort

1 broodje warm vlees € 4,95

dungesneden fricandeau met ijsbergsla en satésaus

1 pistolet beenham € 5,95

dungesneden gegrilde beenham met koolsla en roomsaus & honing/mosterdsaus

1 broodje Roerbakkip € 5,50

met ijsbergsla en satésaus

1 broodje pulled pork € 6,50

langzaam gegaarde procureur met koolsla en smokey bbq saus

Wrap met chileense kip, groente & kerrie € 4,95

Ook vegetarische mogelijkheid

Wrap pulled pork € 6,50

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



15. Desserts

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

Dessertglas € 6,50 p.p.

Tiramisu of monchou kersen dessert

Luxe Dessertbuffet € 12,50 p.p. (v.a 20 personen)

Tiramisu, Vanille ijs met kersen en slagroom,
Longeur bosvruchten, Cheesecake, vers gesneden fruit van het seizoen.

Toetjesbar/proeverij aan tafel € 9,95 p.p. (v.a. 15 personen)

Kleine desserts (3 p.p.)

Monchou met Bastognekruid en kersen

Lime cheesecake

Chocolade dessert

Aanvullingen (op bovenstaande dessertbuffetten)

Bavaroise

Bavaroise bitterkoekje (6 personen) € 2,75 p.p.

Bavaroise chocolade (6 personen) € 2,75 p.p.

Bavaroise aardbei (6 personen) € 2,75 p.p.

Ijstaart

Ijstaart vanille (8 personen) € 2,50 p.p.

Ijstaart Aardbei (8 personen) € 2,50 p.p.

Ijstaart Kaneel (8 personen) € 2,50 p.p.

Bij catering op locatie dessert in overleg

