

B

BENEMAN  
RESTAURANT - CATERING - EVENTS

# suggestiemap

# 2026



1. Oosters buffet
2. Warme broodjes buffet
3. Buffet Beneman
4. Westernbuffet
5. Warm/koud buffet
6. Warm/koud buffet de luxe
7. Hapjes buffet
8. Tapas buffet
9. Mini Broodjes buffet
10. Italiaans buffet
11. Stampotbuffetten
12. Warme broodjes
13. Life Cooking grill buffet
14. Vegetarisch buffet
15. Desserts

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

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

\*Bezorging in de gemeente oost-Gelre gratis



# **1. Oosters Buffet**

*v.a. 15 pers.*

## **Vleesgerechten:**

Spies van kipdij in zoetzure saus

Spies van varkenshaas in satésaus

## **Koude gerechten:**

Komkommer rauwkost

Stokbrood

Kruidenboter/ huisgemaakte kruidenboter

Atjar Tjampoer

Gemengde sla

Kroepoek

## **Warme gerechten:**

Nasi goreng

Bami goreng

**€ 24,50 p.p.**



## **2. Warme Broodjes Buffet**

*v.a. 25 pers*

### **Warme gerechten:**

Pulled Chicken - BBQ sauce

Hamburger – gebakken ui- tomatenrelish

Boerenkip – knoflooksaus

\*Inclusief diverse broodjes, uitgaande van 2 broodjes per persoon.

### **Koude gerechten:**

Gemengde salade

Witte koolsalade

Komkommer roomsalade

Knoflooksaus

**€ 18,50 p.p.**

### **Optioneel:**

Rundvleessalade € 4,50 p.p.

Geb. aardappelen met spek/ui á € 3,50 p.p.



### **3. Buffet Beneman**

*v.a. 15 pers.*

#### **Brood en smeersels:**

Vers afgebakken stokbrood wit en bruin  
Huisgemaakte kruidenboter  
Knoflooksaus  
Heksenkaas

#### **Koude gerechten:**

Kipsalade met courgette, paprika en walnoten  
Pastasalade met paprika en zontomaat  
Rauwkostsalade van het seizoen  
Gemengde salade met zontomaat, feta en pittenmix  
Meloen met Parmaham en vijgen

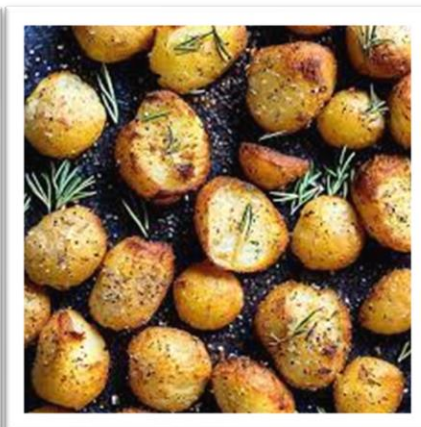
#### **Warme gerechten:**

Oosterse kip in zoetzure saus  
Gehaktballetjes in ketjapsaus  
Schnitzeltjes met garnituur van champignons en uien  
Varkenshaasmedaillons in champignon roomsaus

#### **Warme bijgerechten:**

Gekruide rijst met gewokte groente  
Gebakken krieltjes met spek en ui

**€ 29,50 p.p.**



## 4. Western buffet

v.a. 15 pers.

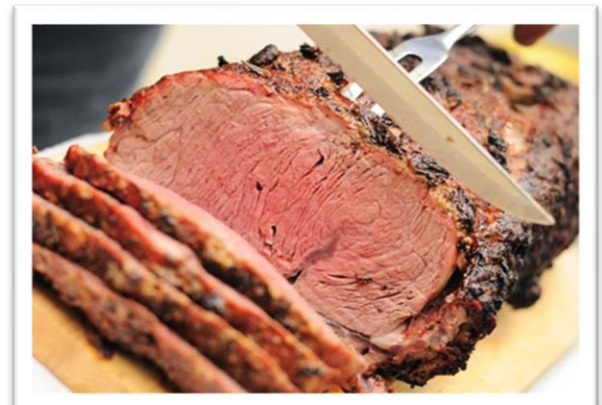
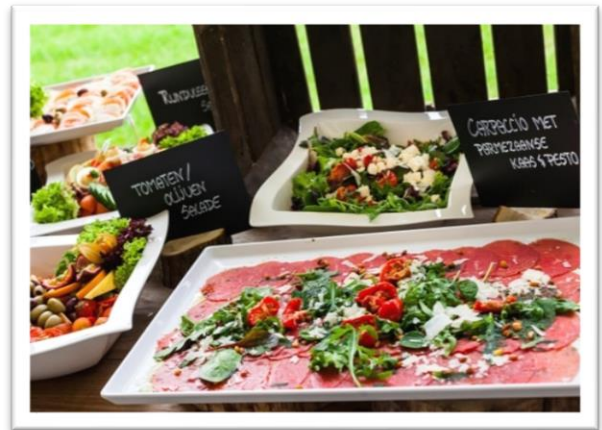
### Koude gerechten

- 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
- Gerookte mayonaise

€ 32,50 p.p.



## **5. Warm/Koud Buffet**

*v.a. 20 pers.*

### **Brood en smeersels:**

Vers afgebakken stokbrood wit en bruin  
Diverse breekbroodjes  
Huisgemaakte kruidenboter  
Knoflooksaus  
Heksenkaas

### **Koude gerechten:**

Kipsalade met courgette, paprika en walnoot  
Pastasalade met paprika en zontomaat  
Rauwkostsalade van het seizoen  
Gemengde salade met zontomaat en fetakaas  
Carpaccio met Parmezaanse kaas & pesto  
Vers fruit (van het seizoen)

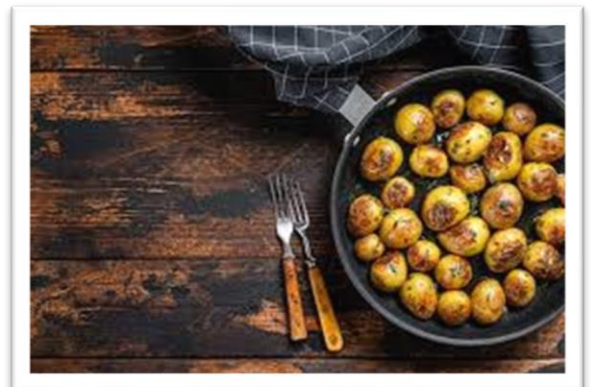
### **Warme gerechten:**

Kipdij met zoet zure saus  
Varkenshaas in champignons roomsaus  
Schnitzeltjes met champignons en uien  
Ossenhaas in pepersaus  
Zalmfilet met groene kruidensaus

### **Bijgerechten:**

Gekruide rijst met roerbakgroenten  
Gebakken krielaardappels met spek/ui  
Witlofschotel met ham en kaas

**€ 37,50 p.p.**



## **6. Warm/ koud buffet de Luxe**

*v.a. 25 pers*

### **Brood en smeersels:**

Versgebakken stokbrood wit en bruin  
Molenteenbroden  
Huisgemaakte kruidenboter  
Diverse spreads en tapenade  
Diverse olijven en gevulde pepers

### **Koude gerechten:**

Kipsalade de luxe  
Rauwkostsalade van het seizoen  
Gemengde salade met fetakaas en zontomaat  
Tomaten/olijvensalade  
Salade Caprese (tomaat & mozzarella)  
Vitello Tonato (kalfshaas met tonijnmayonaise)  
Carpaccio met parmezaanse kaas & pesto  
Vers fruitsalade met seizoensfruit  
Gemarineerde zalm  
Garnalencocktail

### **Warme gerechten:**

Varkenshaasmedaillons in roomsaus  
Ossenhaasmedaillons met pepersaus  
Kabeljauw met groene kruidensaus  
Kipdij in zoet zure saus  
Gegrilde Kalfsrib-eye met gebakken champignons  
Gambaspies in knoflookolie

### **Bijgerechten:**

Geroosterde roseval aardappels  
Witlofschotel met ham en kaas  
Sperzieboontjes in spek gewikkeld  
Aardappelgratin met Gruyèrekaas

**€ 47,50 p.p.**



## **7. Hapjesbuffet**

*v.a. 20 pers*

**Let op: dit is geen maaltijd vervangend Buffet!**

### **Koude stokbroodjes:**

Zalm, brie, Parmaham, carpaccio, filet American, kruidenkaas

### **Amuseglaasjes met:**

Rundvleessalade

Zalmmousse

Kerrie koolsalade

### **Koude hapjes:**

Gevulde eieren

Meloen met Parmaham en vijgen

Gevulde wrap kip-kerrie-rucola

Gevulde wrap carpaccio- pesto

Plateau met diverse kaas borrelhapjes en kletzenbrood

### **Brood en smeersels:**

Diverse stokbroden wit en bruin

Huisgemaakte kruidenboter

Knoflooksaus en spreads

### **Warm:**

Indische saté met pindasaus overgoten

Gehaktballetjes in pittige ketjapsaus

Kip-kerrie spiesjes in piri-piri saus

**€ 23,50 p.p.**



## **8. Tapasbuffet**

*v.a. 25 pers*

### **Koude gerechten:**

Kaasplank met diverse kaassoorten & kletzenbrood

Spiesje van gamba/zongedroogde tomaat

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

Tapasplank met diverse Spaanse worst/ham

Pasta pestosalade

Wraps gevuld met kip en zalm

Meloen met parmaham

Dadels/roomkaas omwikkeld met spek

Gevulde eieren

Carpaccio met Parmezaan en truffelmayo



### **Brood en smeersels:**

Foccacia tomaat

Ciabatta

Kaas-uien stokbroden

Huisgemaakte kruidenboters

Knoflooksaus, tapenade

Diverse soorten olijven

Peppadews gevuld met roomkaas



### **Warme gerechten:**

Moinkballs

Gegrilde chicken wings

Kipspiesjes met piri piri saus

Indische saté spiesjes

Roergebakken gamba's in knoflookolie

Patatas Braves



**€ 32,50 p.p.**

## **9. Mini broodjes buffet**

*v.a. 25 pers*

### **Gehalveerde mini broodjes, kant & klaar belegt (3 pp) met o.a.**

Brie, honing & walnoot

Italiaanse kruidenkaas

Gezond; ham/kaas/ei

Carpaccio- truffelmayo-Parmezaan

Parmaham - zontomaat

Filet American – rode ui

Gerookte zalmfilet -roomkaas

Gerookte palingfilets

### **Koude gerechten:**

Rauwkostsalade van het seizoen

Gemengde salade met feta kaas & zongedroogde tomaat

Rundvleessalade luxe gearneerd

Aardappelsalade met spek en ei

### **Warme gerechten:**

Boerenkip met roerbakgroente

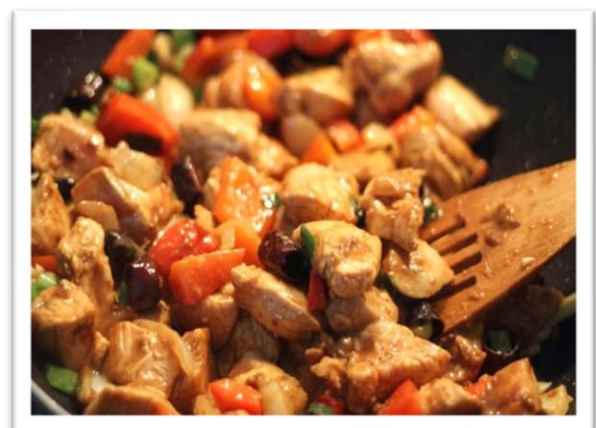
Fricandeau in jus

### **Sausen:**

Roomsaus

Satésaus

**€ 24,95 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**

Met parmezaan, truffelmayo en pijnboompitten

#### **Vitello tonato**

Dungesneden 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

#### **Huisgemaakte kruidenboter/ knoflooksaus**

### **Warm:**

Pasta met Kip in dragonsaus

Osso-Bucco (traditioneel kalfsgerecht)

Porchetta in roomsaus

Pasta met zalm & roomkaas

Pasta funghi met paddestoelen (vega)

Traditionele lasagne of vega lasagne

**€ 32,50 p.p.**



# **11. Stamppotbuffetten**

*v.a. 15 pers*

## **Stamppotmaaltijd**

Stamppot boerenkool

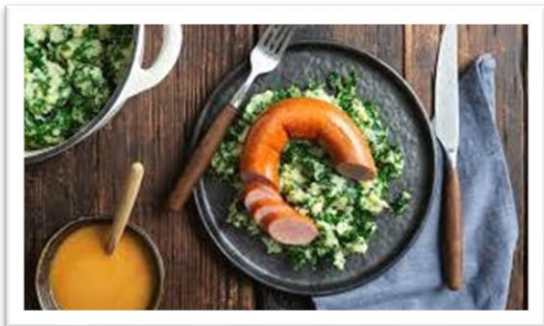
Hutspot

Braadworst met jus,

Speklappen,

Ambachtelijke rookworst, Tafelzuur, grove mosterd & jus

**€ 22,50 p.p.**



## **Stamppottenbuffet "Beneman"**

Stamppot Boerenkool met spekjes,

Zuurkool met spekjes & ananas,

Stamppot Hutspot wortel-ui,

Gegrilde Spare ribs,

Grootmoeders Hachee,

Speklapjes

Saucijsjes

Ambachtelijke rookworst,

Tafelzuur, grove mosterd & jus

**€ 26,50 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



## 12. Warme Broodjes

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

**1 broodje warm vlees** € 5,95

*Dungesneden fricandeau met ijsbergsla en satésaus*

**1 pistolet beenham** € 6,50

*Dungesneden gegrilde beenham met koolsla en roomsaus & honing/mosterdsaus*

**1 broodje Roerbakkip** € 5,50

*Met ijsbergsla en satésaus*

**1 broodje pulled pork** € 6,95

*Langzaam gegaarde procureur met koolsla en smokey bbq saus*

**Wrap met chileense kip, groente & kerrie** € 5,50

*Ook vegetarische mogelijkheid!*

**Wrap pulled pork** € 6,95

### Aanvullingen:

Achterhoekse rundvleessalade € 4,00

Groene salade met dressing € 3,00

Rauwkostsalade € 3,00

Gebakken aardappelen met spek/ui € 3,50

Stokbrood met kruidenboter & dips € 3,50

Porselein bordjes + bestek € 2,00



## **13. Live Cooking grill buffet**

v.a. 35 pers

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

### **Broodbuffet en smeersels:**

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

### **Diverse Amuseglaasjes met o.a.**

Zalmmousse & Garnalencocktail  
Gambaspiesjes met knoflookolie  
Kipsalade met courgette, paprika en walnoten  
Fruit van het seizoen

### **Diverse kleine schoteltjes:**

Beef Tataki  
Visproeverij (diverse soorten vis)

### **Koude gerechten:**

Vitello Tonato, *kalfsfricandeau met tonijnmayo*  
Carpaccio met *pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*  
Tapasplank met Italiaanse ham soorten  
Rauwkostsalade  
Pasta pestosalade  
Gemengde sla met zontomaat en fetakaas en pittenmix

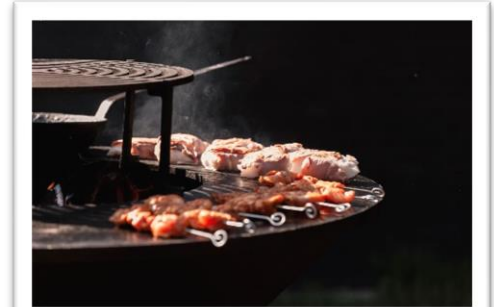
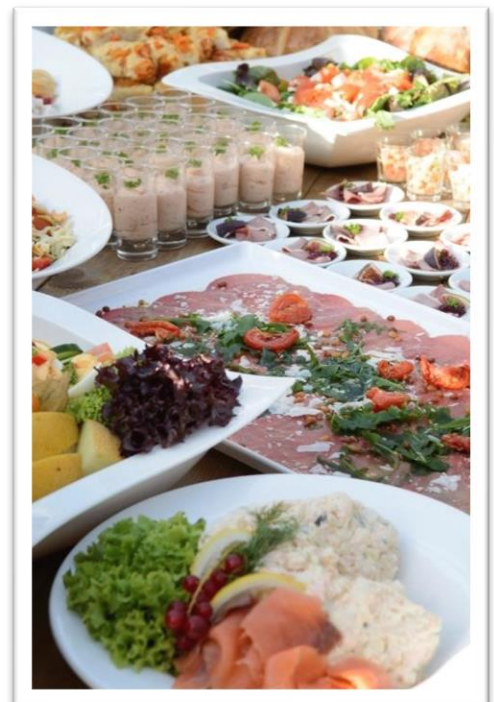
### **“Live Cooking” op de lavasteengrill door onze koks:**

Varkenshaasmedaillons met spek  
Ossenhaasmedaillons  
Kipbrochette  
Gamba's in knoflookolie  
Zalm met citroen botersaus  
Kalfs Rib-eye

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

Gebakken krielt met spek/ui  
Pepersaus/ Satésaus/ Roomsaus

€ 55,00 p.p.



## **14. Buffet Vegetarisch**

*Vanaf 10 personen*

*Alleen te bestellen in combinatie met 1 van onze andere buffetten*

### **Brood en smeersels:**

Vers afgebakken stokbrood wit en bruin

Huisgemaakte kruidenboter

Knoflooksaus

### **Koude gerechten:**

Gemengde sla met zontomaat, feta, pittenmix

Aardappelsalade rijkelijk gegarneerd

Pasta pestosalade met paprika en zontomaat

### **Warme gerechten:**

Gebakken krieltjes of witte rijst met gewokte groente

Vegetarische balletjes in ketjapsaus

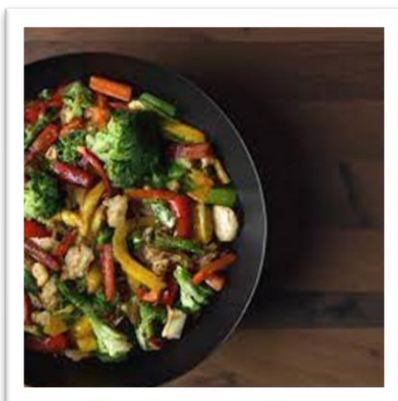
Vegetarische reepjes in een piri piri saus

Paddenstoelen gratin

### **Bijgerecht:**

Mix van wortelen, bloemkool en broccoli in een frisse groen kruidensaus

**€ 25,00 p.p.**



## **15. Desserts**

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

**Luxe Dessertglas** € 7,50 p.p.

**Keuze uit:**

- \*Mascarpone met gebroken appeltaart en kaneel
- \*Tiramisu “De klassieker”
- \*Pornstar Martini Trifle
- \*Monchou met kersen en bastognekoek



**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.

**Toetjesproeverij** € 9,95 p.p. (v.a. 20 personen)

**Kleine desserts (3 p.p.)**

Monchou met Bastognekruid en kersen  
Huisgemaakte cheesecake  
Chocolade Mousse  
Mascarpone met Appeltaart  
Tiramisu  
Dessertje van het seizoen

