

Buffet Fruits de Mer

Buffet Du Cuisinier

Buffet chaud "Fruits de Mer"
Warm buffet "Fruits de Mer"
€ 27,45 p.p.

Vissoep

(met hele garnalen, schelpjes en mosselen)

**

Terrine van drie groenten

(Wortel, broccoli en sellerie)

Terrine van gerookte zalm

(heerlijk verse gerookte zalm)

Paella

(Gele rijst met mosselen, inktvis, kabeljauw, kip en garnalen)

Zeeuwse visschotel

(Een visragout met mosselen, garnalen, kabeljauw en zalm)

Krielaardappelen

(gekookte kleine krielaardappelen)

Gemengde groente

(Broccoli, wortel, selderij, schorseneren, boontje in boter)

Wortelen Vichy

(Bijtgare wortelschijfjes)

Tuinsalade

(Frisse groentemix van verse tuingroente in een heldere vinaigrette)

Italiaanse tonijnsalade

(Salade van tonijn, ui, tomaat, paprika, wortel en olijven)

Haringhapjes in mosterdsaus

(Stukjes hollandse haring in een yoghurt mosterd dressing)

Vlaamse appelsalade

(Appel en prei in een citroendressing)

**

Citroenbavarois

(Bisquits met citroenbavarois en citroenconfituur)

Verse fruitsalade

(salade van appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en grapefruit)

Warm buffet " Du Cuisinier"
Vegetarisch buffet
€ 27,58 p.p.

Groentensoep

(Een heldere royaal gevulde soep)

**

Stokbrood kruidenboter

(Ovenvers, met een romige kruidenboter)

Wittekoolsalade

(reepjes wittekool met azijn en komijnzaad)

Courgette ratouille

(Een gevulde courgette, met paprika, ui, bonen, wortel, maïs en prei in een tomatensaus)

Notenkaas

(Een zachte roomkaas met walnoten)

Gevulde avocado

(gevuld met avocadomousse)

Champignons gratiné

(Gevulde gegratineerde champignons met brie)

Gevulde tomaten

(rijst, paprika en mandarijn in een kerriedressing)

Tomaten/prei Quiche

(Warme groentetaart)

Tahoe met chinese groente

(heerlijk gebakken met diverse groente's)

Verse fruitsalade

(Salade van appel, sinaasappel, meloen, banaan, ananas en blauwe druiven)

Russische salade

(Heerlijke aardappelsalade met doperwten, peen, augurk)

Gembersaus

Provençalse kruidensaus

**

Warme apfelstrudel in vanillesaus

(appelgebak met een warme vanillesaus)