

Buffet mondiaal Gerard van Voorne
Warm/koud buffet Gerard van
Voorne € 28,70

Koude Gerechten

In zijn geheel gepocheerde noorse zalm.
Terrine van gerookte IJsselmeerpaling.
Op beukenhout gerookte haai.
(Schillerlocken)
Gerookte makreel met zwarte pepertjes en
fijne tuinkruiden.
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte
uitjes.
Aan het buffet getrancheerde gerookte
heilbot.
Gamba's in een oosterse zoetzure saus.
Vleesspiegel met verschillende soorten vlees
o.a.:
rosbief, fricandeau, Ardennerham met
meloen.
Gebraden varkensfilet gevuld met notenfarce.
Gebraiseerde ossetong omringd door
tarteltjes en gevuld met een romige pate.
Huzarensalade gearneerd met ham en
asperges.
Ansjovis-salade met aardappelen en brunoise
van appel.
Gerookte zalmflinters met een julienne van
komkommer.
Salade van maiskip omgeven door gebakken
kipsticks.

Buffet mondiaal de Hoofdwacht
Koud/warm buffet de Hoofdwacht
€ 34,44

koude gerechten

In zijn geheel gepocheerde zalmforel.
Gebakken zeeduivel op een bedje van
spinazietaart met een citroendressing.
Aan het buffet getrancheerde zalmfilet.
Tompouche van Jaby's en
Langoustinestaartjes.
Gefileerde gerookte IJsselmeerpalingsuper.
Gepocheerde tongrolletjes met tartaar en
zalm.
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte
uitjes.
Eclairs gevuld met forelmousse.
Huisgemaakte paté en Croute met een saus
van amelandse veenbessen en julienne van
sinaasappel.
Gebraden eendeborstfilet met tuinkruiden en
frambozendressing.
Licht gerookte Parmaham met meloenflinters.
Rollade van wildzwijn.
Kalfsfilet "Gordan Bleu"; met
kruidenroomkaas gevulde lende.

Buffet Gerard van Voorne
Hoofdwacht

Warme Gerechten

Paëlla: spaans rijstgerecht.
Gesauteerde zalm in een romige
basilicumsaus.
Op de bakplaat gebraden kipsaté in een
zachte pindasaus.
Varkensfilet in een romige pepersaus met
paddestoelen.
Blanchette van kalfsvlees met
oesterzwammen.
Aardappelgratin

Bijgerechten

Stokbrood
Breekbrood
Gezouten room en kruidenboter

Salade Bratislava; salade van groene
asperges, paprika, julienne van aardappel en
ham.
Jumbococktail van hollandse garnalen.
Salade Zeelande; salade van schaal- en
schelpdieren uit de zeeuwse wateren.
Salade Dindonneau; salade van
kalkoenjulienne, die luchtig is vermengd met
verschillende
slasoorten.
Huzarensalade gearneerd met hamrolletjes
en asperges.

Stokbrood, room en kruidenboter

Warme gerechten extra p.p. € 11,23

Garnalen in een zachte kreeftesaus,
afgeblust met franse cognac.
Rijstbuideltjes gevuld met delicate vis.
Mixed Grill: kalkoen tournedos,
varkenshaasmeddaillons in een
Calvadossaus met gesm. Appelen.
Riz Pilaw met pommes Anna.

(Aardappelschijfjes uit de oven)