



# DE KUNSTKEUKEN

## BUFFET "DE SNELLE HAP"

Voorstel van een zeer toegankelijk voornamelijk warm buffet.

Dit buffet is zeer geschikt voor grotere groepen, en is zeer toegankelijk qua assortiment. Natuurlijk is het in overleg mogelijk om kleine persoonlijke wensen aan te passen aan dit buffet.

### Warme gerechten

Balletje saté;  
Gebraden gehaktballetjes – saté saus.

\*

Kip piripiri;  
Gegrilde kip – piripiri saus.

\*

Procureur;  
Gebraden varkensrib – pepersaus.

\*

Gebakken rijst

\*

Aardappel gratin

### Koude gerechten

Luxe salade van gemende sla soorten, kruiden dressing en croutons.

\*

Salade van witte kool met rozijn en yoghurt dressing.

\*

Tomaat salade met mosterd dressing.

### Supplementen

Wit stokbrood & kruidenboter.

**Prijsvoorbeeld op basis van 30 personen:**

**€ 29,95 PP**





# DE KUNSTKEUKEN

## BUFFET "AAN DE MARKT"

### Voorstel van een klassiek koud en warm buffet.

Dit buffet is zeer geschikt voor grotere groepen, en is zeer toegankelijk qua assortiment. Natuurlijk is het in overleg mogelijk om kleine persoonlijke wensen aan te passen aan dit buffet.

#### Koude gerechten

Huzaren salade gearneerd met gevulde eitjes, feestelijk gedecoreerd.

\*

Pasta salade met zontomaat, fijne groenten en pesto dressing.

\*

Kleurige tomaten salade met prei, rode ui, en komkommer.

\*

Gebraden rosbief met een truffel mayonaise

\*

Rolletjes beenham met asperge gearneerd met verse ananas.

#### Warme gerechten

Kipsaté;

Malse stukjes kipsaté in een licht pikante pinda satésaus.

\*

Balletje Balletje;

Gebraden gehaktballetjes in zoetzure pangang saus.

\*

Romige reepjes;

Reepjes varkensfricandeau in champignonroomsaus.

\*

Rijst fleur;

Gekookte wilde rijst met een fris groenten garnituur.

#### Supplementen

Mooie mand met bruin en wit stokbrood geserveerd met kruidenboter.

**Prijsvoorbeeld op basis van 30 personen:**

**€ 37,50 PP**





# DE KUNSTKEUKEN

## BUFFET "IN DE KUNST"

### Voorstel van een kunstig buffet.

Dit luxueuze buffet is geschikt voor allerlei groepen die qua assortiment wat extra's verwachten. Natuurlijk is het in overleg mogelijk om kleine persoonlijke wensen aan te passen aan dit buffet.

#### Koude gerechten

Insalata Caprese;

Roma tomaat – mozzarella – olijf – pijnboompitten – balsamico – olijfolie – zwarte peper.

\*

Een plateau met diverse gedroogde Zuid Europese worsten;

Pain D'ardennes – Spianata Romana – scudetto – truffel salami – chorizo Pamplona.

\*

Carpaccio tartufo;

Runderhaas – pijnboompit – truffelmayo – mesclun sla – olijfolie – gegrilde look.

\*

Pastasalade arrabbiata;

Pittige kipfilet – gegrilde groeten – dressing.

\*

Vitello tonato;

Kalf muis – tonijnmayonaise – rucola – tomaat bruschetta – olijfolie.

\*

Prochiotto & Serrano;

Parmaham – Serranoham – galiameloen – Cantaloupe meloen.

\*

Zeemans weelde;

Gerookte Deense forelfilet – gerookte Schotse zalmfilet – Stellendam garnalen – Gerookte palingfilet – Whiskysaus.

\*

Delicatessen plateau;

Franse Roombrie – Caractère – Bleu d'Auvergne – Tête de Moine (schaafkaas) – Old Amsterdam – Noten – druiven – Truffelhoning – Seizoen paté – Confituur – Filet de préparé.

#### Warme gerechten

Boeuf Bourguignon;

"Ons wei" Rundvlees – Rode wijn – Champignon – Spekjes – Zilver ui – Room.

\*

Varkenshaas Brabançonne;

Varkenshaas – Mosterd – Ui – Room.

\*

Kip oriëntaals;

Kip Haas – Roerbakgroenten – Sesam – Soja

\*

Valkenswaardse aardappeltjes;  
Krieltjes – Room – Knoflook – Bieslook – Kaas.

**Supplement**

Ambachtelijk gebakken brood, Tapenade & Kruidenboter

**Prijsvoorbeeld op basis van 30 personen**

**€ 46,50 PP**





# DE KUNSTKEUKEN

## Mini cocktail

(Kleine glaasjes in de volgende variaties)

Gerookte Kipfilet – Mandarijn – Selderij – Yoghurt

\*

Hollandse Garnalen – Chiffonade van Sla – Sherry dressing

\*

Meloen – Appeltjes – Krokant van Serranoham – Rode Port

\*

Scharrelei – Gehakte Bieslook – Lente-ui – Kurkuma

\*

Tartaar van Tomaat – Komkommer – Rode ui – Tonijn



## Brochette

(Spiesjes, smaakvol geregen met de volgende delicatessen)

Trostomaat – Gemarineerde olijf – Basilicum – Mozzarella

\*

Prochuitto di Parma – half gedroogde zontomaat

\*

Wrap – Gerookte zalm – Rucola – Roomkaas

\*

Japans Kipspiesje met soja/sesam glacé

\*

Gemarineerde gamba's – Chilimayonaise



## Canapé

(Hapje gecreëerd op maïsbrood, lollo rosso, komkommer)

Gerookte paling filet – Kerrie mayonaise – Zalmeitjes – Dille

\*

Kalf fricandeau – Tonijn – Bruschetta – Bladpeterselie

\*

Filet americain – Kappertjes – Witte ui – Martino

\*

Geitenkaas – Pecannoot – Truffelhoning

\*

Seizoen paté – Ui confituur.