

Bestellijst

## **BUFFETTEN, SALADES & LUXE SCHALEN**

### **HOLLANDSE STAMPOTTEN BUFFET** € 18,50 per persoon

- Boerenkool
- Zuurkool
- Andijviestamppot
- Speklapjes
- Originele rookworst van slagerij Blom
- Gehaktballen volgens grootmoeders recept
- Kalfssucade in jus
- Uitgebakken spekjes
- Picalilly-zilveruitjes-augurk-mosterd

### **LUXE HOLLANDS BUFFET** € 23,50 per persoon

- Salade van opperdoes aardappel, uitgebakken spekjes en verse kruiden
- Luxe visschaal met gerookte zalm, paling, forel, heilbot, makreel en haring
- Hollandse garnalen cocktailtje in glaasje gepresenteerd
- Luxe vleesschaal met ambachtelijke Hollandse vleeswaren
- Carpaccio van Fries rund met kruidensalade en oude reypenaer kaas
- Kaasplateau met ambachtelijke Hollandse kaassoorten
- Zuurdesem brood met gezouten roomboter en salade

Extra aanvulling Hollands stoofvlees met aardappel puree

### **ASPERGE BUFFET** Prijs op aanvraag

Dit is allen verkrijgbaar in de maanden mei en juni

*In overleg kunnen wij ook andere buffetten voor u verzorgen zoals:*

- Halal buffet
- Klassiek Frans buffet
- Biologisch buffet
- Aziatisch buffet
- Pasta buffet
- Trendy grill buffet
- Traditioneel grill buffet
- Landen buffet

## ITALIAANS BUFFET

€ 24,50 per persoon

- Carpaccio van ossehaas op klasieke wijze bereid
- Vitello tonato zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijnsaus
- Kaasplateau met ambachtelijke Italiaanse kaassoorten
- Tomaat met buffelmozzarella en verse pesto
- Italiaanse vleesschaal met ambachtelijke vleeswaren
- Gegrilde aubergine en courgette
- Pasta salade met verse kruiden, salami, olijfolie en balsamico
- Warme pasta naar keuze in overleg met onze chefkok
- Diverse soorten broden en tapenade

## BUFFETTEN

Vanaf 10 personen

## MERCUUR'S BUFFET

€ 26,50 per persoon

- Tapasschaal met o.a. gevulde olijven, sweet bytes, pepers gevuld met roomkaas, balsamico uitjes, gedroogde tomaatjes, gegrilde champignons, artisjokken op houtskool geroosterd, diverse soorten spaanse vleeswaren, dagverse producten.
- Luxe vissschaal met schaal en schelpdieren en diverse gerookte vissoorten
- Carpaccio van ossenhaas op Italiaanse wijze bereid
- Kaasplateau met ambachtelijke Franse en Italiaanse kaassoorten
- Hartige taart vulling in overleg met onze chefkok
- Twee salades naar keuze uit ons salade assortiment
- Ambachtelijke gevulde broden tapenade en salade

## SPAANS BUFFET

€ 26,50 per persoon

- Tapasschaal met spaanse delicatessen zoals Spaanse vleeswaren, pepers gevuld met roomkaas, olijven, sweet byte, gegrilde champignons, op houtskool gerilde artisjokken, gemarineerde chorizo, dagverse producten
- Kaasplateau met ambachtelijke Spaanse kaassoorten
- Gehaktballetjes in pittige tomatensaus
- Gemarineerde kip pinchos
- Gamba's a la plancha
- Gazpacho koude Spaanse soep gerserveerd in een champagneglas met een gemarineerde gamba
- Ensalada Spaanse salade
- Diverse soorten broden
- Paella met gemarineerde kippenpootjes, inktvis, mosselen, gamba's

## **MERCUUR'S VIS BUFFET**

**€ 37,50 per persoon**

Vanaf 15 personen

- Stevig gevulde vissoep naar Frans recept
- Hele zalm in de visbouillon gekookt opgemaakt met diverse gerookte gemarineerde vissoorten en schaaldieren
- Dagverse sushi van onze winkel Sushi time
- Tartaar van blauw vin tonijn met wagame salade en wasabi mayonaise
- Klassieke nicoise salade met krokant gebakken tonijn
- Huisgemaakte visterrine met dille mosterd
- Gemarineerde gambaspiesjes met knoflook mayonaise

Inclusief halve Canadese kreeft gevuld met julienne gesneden groenten en geserveerd met een knoflook saffraan mayonaise € 11,50 per persoon extra

## MAALTIJDSALADES

### **NIÇOISE SALADE** € 14,50 per persoon

Verse groenten met krokant gebakken tonijn, anjovis en verse kruiden aangemaakt met olijfolie en witte balsamico

### **ITALIAANSE PASTA SALADE** € 9,50 per persoon

Verse pasta met geurende kruiden en groenten, aangemaakt met een dressing van oude balsamico azijn

### **HUZARENSALADE** € 10,50 per persoon

Huzarensalade volgens authentiek recept

### **ZALMSALADE** € 14,50 per persoon

Aardappelblokjes met verse zalm en kruiden aangemaakt met een huisgemaakte mayonaise

### **ROSEVAL AARDAPELSALADE** € 11,50 per persoon

Roseval aardappels uit de oven met knoflook tijm en rozemarijn, uitgebakken spekjes, verse kruiden en truffel mayonaise

### **AUTHENTIEKE KIPSALADE** € 8,50 per persoon

Salade van maiskip op grootmoeders wijze aangemaakt met een pittige kerrie mayonaise

### **SALADE CAPRESE** € 8,50 per persoon

Buffel mozzarella met verse pesto rucola verse tomaat en sud en sol tomaatjes

### **HOLLANDSE AARDAPPEL SALADE** € 9,50 per persoon

Salade van opperdoesjes met kaantjes, augurk en uitjes aangemaakt met huisgemaakte mayonaise en verse kruiden

### **SALADE VAN ASPERGES**

In de maanden mei en juni

## LUXE SCHALEN

### **VISSCHAAL** € 13,50 per persoon

Luxe visschaal opgemaakt met schaal en schelpdieren, diverse gerookte en gemarineerde vissoorten en dagverse specialiteiten.

### **VLEESSCHAAL** € 7,95 per persoon

Luxe vleesschaal met Italiaanse en Spaanse vleeswaren

### **TAPPASSCHAAL** € 8,95 per persoon

Tapasschaal opgemaakt met gegrilde artisjok, gegrilde champignons, gedroogde tomaatjes, peper sweet, pepedew, dadels gevuls, diverse soorten Spaanse kazen, diverse soorten vleeswaren, dagverse producten.

### **KAASPLATEAU** € 6,50 per persoon

Kaasplateau met diverse soorten ambachtelijke Franse en Italiaanse kaassoorten geserveerd met vijgen compote en crackers

### **VITELLO TONATO** € 6,50 per persoon

" Vitello tonato " zacht gebraden kalfshaas met een kruidige tonijn saus

### **CARPACCIO** € 6,50 per persoon

Carpaccio van ossenhaas met rucala, verse pesto, olijfolie, pijnboompitjes, parmezaan

### **ZALMSCHAAL** Prijs opaanvraag vanaf 8 personen

Noorse zalm gekookt in de visbouillon opgemaakt met diverse soorten gerookte vissoorten en geserveerd met koude sausen