

# Vierjaargetijden buffet exclusief

## Soepen

Huisgemaakte tomatensoep en mosterdsoep  
(geserveerd met stokbrood en kruidenboter)

## Ambachtelijke salades

Huzarensalade, zalmzalade, kipkerrie salade en aardappelsalade

## Gecompleteerd met

Ham rolletjes, gevulde tomaatjes, gevulde eitjes, rode en witte peren,  
frisse rauwkost, cocktail-, remoulade- en knoflooksaus

## Zeebanket

Makreelfilet, gerookte forelfilet, gerookte zalmfilet, Noorse en Hollandse garnalen,  
mosselen, gepocheerde zalmforel, steurgarnalen, gerookte paling, gerookte meervalfilet,  
zoute haring en zure haring

## Ambachtelijke vleeswaren

Ardenner ham met zoete meloen, rollade, rosbief en fricandeau

## Warme gedeelte

Varkenshaas met champignonroomsaus, spareribs met pikante saus,  
drumsticks, biefstuk met stroganoffsaus, zalm met hollandaise saus

## Garnituren

In ham gerolde witlof gegratineerd met kaas, haricots verts met gebakken spekjes,  
pommes Noisettes en gebakken aardappelen

## Grand dessert

Een variëteit aan bavaroises, ijstaarten en soesjes,  
afgemaakt met verschillende sauzen, verse fruitsalade en slagroom

### Voor het Vier Jaargetijdenbuffet "Exclusief" rekenen wij:

Bij 25 tot 35 personen € 36.00 per persoon

Bij 36 tot 50 personen € 33.50 per persoon

Vanaf 50 personen € 31.50 per persoon

Kinderen t/m 3 jaar eten gratis mee

Voor kinderen van 4 t/m 10 jaar rekenen wij 50% van de prijs.