



'T BUITENHOFF

PARTYCENTRUM & CATERING



Er is altijd iets  
te vieren!

# BUFFETTEN, SOEPEN & DESSERTS

Als u een feest geeft thuis of op uw eigen locatie!!

Wij maken het u graag gemakkelijk met een kant & klaar buffet, voor-en/of nagerecht.

Wij verzorgen diverse smaakvolle warme & koude buffetten,  
die wij met kwaliteitsproducten en passie vanuit onze eigen professionele keuken bereiden.

Voor speciale wensen denken wij graag met uw mee.

Ook de dranken en overige benodigdheden,  
evenals een medewerker voor de bediening kunnen wij voor u verzorgen.

Onze prijzen zijn gebaseerd op 25 personen.

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*

Edwin &  
Leona Verbeek



☎ 0183 449 042



'T BUITENHOFF

PARTYCENTRUM & CATERING

✉ info@buitenhoffandel.nl



# Warm & Koud **DINNER BUFFET** 1

## “Een lekkere basis”

### Koude gerechten

- » Ambachtelijke huzarensalade
- » Rauwkost & fruit garnituur
- » Rauwe ham met meloen
- » Frisse rauwkostsalade
- » Komkommer salade
- » Vers gebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

### 2 warme hoofdgerechten

- » Gehaktballetjes in ketjapsaus of kruidige tomatensaus
- » Malse kipsaté in satésaus

### Bijgerechten

- » Rijst met ham, omelet en prei
- » Gebakken aardappeltjes
- » Mayonaise

€ 16,50

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## Warm & Koud **DINNER BUFFET** ②

### “Altijd lekker”

#### Koude gerechten

- » Ambachtelijke huzarensalade luxe opgemaakt met garnituur
- » Rauwkost & fruit garnituur
- » Rauwe ham met meloen
- » Frisse rauwkostsalade
- » Komkommer salade
- » Vers gebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

#### 3 warme hoofdgerechten

- » Malse kipsaté met satésaus
- » Bourgondische beenham met mosterd-honingsaus
- » Varkenshaas in romige champignonssaus

#### Bijgerechten

- » Rijst met ham, omelet en prei
- » Gebakken aardappeltjes
- » Mayonaise

€ 19,50

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## Warm & Koud **DINNER BUFFET** 3

### “Vlees & vis”

#### Koude gerechten

- » Ambachtelijke huzarensalade luxe opgemaakt
- » Rauwkost & fruit garnituur
- » Rauwe ham met meloen of carpaccio schotel
- » Visschotel luxe opgemaakt met diverse vissoorten
- » Frisse rauwkostsalade
- » Komkommer salade
- » Vers gebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

#### 3 warme hoofdgerechten

- » Malse kipsaté met satésaus of Bourgondische beenham
- » Huisgemaakte runderstoofvlees
- » Zalmfilet met romige dillesaus

#### Bijgerechten

- » Rijst met ham, omelet en prei
- » Aardappelgratin of gebakken aardappeltjes
- » Mayonaise

€ 23,50

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## Warm & Koud **DINNER BUFFET** 4

### “ Buitenhoff Royaal ”

#### Koude gerechten

- » Ambachtelijke huzarensalade luxe opgemaakt
- » Rauwkost & fruit garnituur
- » Rauwe ham met meloen of carpaccio schotel
- » Visschotel luxe opgemaakt met diverse vissoorten
- » Frisse rauwkostsalade
- » Komkommer salade
- » Vers gebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

#### 4 warme hoofdgerechten

- » Malse kipsaté met satésaus of Bourgondische beenham
- » Varkenshaasmedaillons in champignonsroomsaus
- » Ossehaas met pepersaus
- » Zalmfilet met romige dillesaus

#### Bijgerechten

- » Rijst met ham, omelet en prei
- » Aardappelgratin
- » Gebakken aardappeltjes
- » Mayonaise

€ 25,50

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*





## Warm & Koud **KEUZE BUFFET**

### “Volop keuze”

**3 warme gerechten**

**4 warme gerechten**

€ 20,50

€ 22,50

### Koud buffet

- » Ambachtelijke huzarensalade luxe opgemaakt
- » Rauwkost & fruit garnituur
- » Rauwe ham met meloen of carpaccio schotel
- » Frisse rauwkostsalade
- » Komkommer salade
- » Vers gebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

**Vervolg keuzebuffet ‘Volop keuze’ op de volgende pagina »**

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## Warm & Koud **KEUZEBUFFET (VERVOLG)**

### Warme keuze hoofdgerechten (keuze 3 of 4 gerechten)

- » Bourgondische Beenham met mosterd-honingsaus
- » Malse kipsaté met satésaus
- » Gehaktballetjes in oosterse ketjapsaus of gekruide tomatensaus
- » Spareribs met saus
- » Huisgemaakte runderstoofvlees
- » Hongaarse goulash stoofpot
- » Kalkoenrollade gevuld met roomkaas en gedroogde tomaatjes
- » Kipfilet in romige currysaus
- » Magere bourgondische rib met chutneysaus
- » Varkenshaasmedaillons in champignonsroomsaus
- » Malse ossehaas van het rund met milde pepersaus
- » Zalmfilet met romige dillesaus
- » Tongfilet in mosterdsaus
- » Gamba's in romige curry-kokossaus en koriander

### Bijgerechten

- » Rijst met ham, omelet en prei
- » Aardappelgratin of gebakken aardappelen
- » Mayonaise

**Vervolg keuzebuffet 'Volop keuze' op de volgende pagina »**

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## UITBREIDINGEN KEUZE BUFFET

### Uitbreiden?

» Extra warm gerecht uit de keuze gerechten	€ 2,00
» Verse groente van het seizoen	€ 1,50
» Witlof ham/kaas schotel	€ 1,50
» Gebakken aardappeltjes	€ 1,00
» Aardappelgratin	€ 1,00
» Schaal met carpaccio van ossenhaas met, sla, dressing, parmazan en pijnboompitjes	€ 1,75
» Kaasplateau, 3 soorten kaas met mosterd en chutneysaus	€ 2,00
» Vissalade, frisse zalm-aardappelsalade, gegarneerd met diverse vissoorten	€ 1,75
» Luxe visschotel o.a. markreel, gerookte forel, garnalen, gerookte zalm, crabschruncks	€ 3,00
» Vleeswarenplank, diverse vleeswaren met garnituur	€ 2,00
» Rundvleessalade opgemaakt met diverse vleeswaren garnituur	€ 1,50
» Hele zalmforel, gestoomd & gerookt	€ 22,50 per kg.
» Haring met uitjes en zuur	€ 2,10 per stuk

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*





# KOUD BUFFET

## “Koud buffet”

- » Ambachtelijke rundvleessalade
- » Rauwkost & fruitgarnituur
- » Gevulde eieren
- » Vleeswarenplateau, diverse vleeswaren en garnituur
- » Tonijnsalade
- » Frisse rauwkostsalade
- » Komkommersalade
- » Vers gebakken brood met huisgemaakte kruidenboter

€ 13,50

## Uitbreiden?

- » Schaal met carpaccio van ossenhaas met, sla, dressing, parmazan en pijnboompitjes
- » Kaasplateau, 3 soorten kaas met mosterd en chutneysaus
- » Vissalade, frisse zalm-aardappelsalade, gearneerd met diverse vissoorten
- » Luxe visschotel o.a. markreel, gerookte forel, garnalen, gerookte zalm, crabschruncks
- » Vleeswarenplank, diverse vleeswaren met garnituur
- » Huzarensalade opgemaakt met diverse garnituur
- » Hele zalmforel, gestoomd & gerookt
- » Haring met uitjes en zuur

€ 1,75

€ 2,00

€ 1,75

€ 3,00

€ 2,00

€ 1,25

€ 22,50 per kg.

€ 2,10 per stuk

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## THEMA BUFFET "STAMPPOT"

### "Stamppotbuffet"

Drie heerlijke winterse stampotten.

€ 15,00

#### Hutspot, zuurkool & boerenkool

- » Rookworst
- » Runderstoof hachee
- » Gehaktbal of speklap
- » Uitgebakken spekjes
- » Grove milde mosterd
- » Jus

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## THEMA BUFFET “(BOER)GONDISCH”

### “(Boer)gondisch Buffet”

- » Boerengroentesoep
- » Broodplank met boerenbrood, spek/ham en kruidenboter
- » Spareribs
- » Kipkluiven
- » Bourgondische beenham
- » Knoflooksaus & pikante saus
- » Aardappelgratin
- » Rauwkostsalade
- » Grootmoeders appel compote
- » Mayonaise

€ 17,50

### Dessertbuffet “Van vroeger”

- » Warme rijstepap met rozijnen, boter, kaneel en suiker (keuze)
- » Warme griesmeelpudding met bessensap (keuze)

€ 17,50

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## THEMA BUFFET “ OOSTERS ”

### “Oosterse eenvoud”

- » Kipsaté in satésaus
- » Gehaktballetjes in ketjapsaus
- » Nasi
- » Atjar tjampoer
- » Kroepoek
- » Gebakken uitjes
- » Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

€ 11,00

### “Oosters genieten”

- » Oosterse loempiaatjes met piri-piri saus
- » Saté ajam in satésaus
- » Oosterse ossehaas met roerbakgroente
- » Kip in romige curry-kokossaus
- » Nasi goreng
- » Bami goreng
- » Sperzieboontjes met tange en sesam
- » Atjar tjampoer
- » Kroepoek
- » Gebakken uitjes
- » Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

€ 17,50

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



## THEMA BUFFET “ITALIAANS”

### “Italiaans buffet”

#### Voorgerechten

- » Italiaans brood en stokbrood met kruidenboter en tapenade
- » Crostini tomaten-knoflok
- » Italiaanse gedroogde ham en vleeswaren

€ 21,50

#### Bijgerechten

- » Penne pasta
- » Tagiatelle, lintpasta
- » Salade carprese
- » Mediteriaans aardappelgratin
- » Geraspte kaas

#### Nagerecht

- » Tiramisu

€ 4,50

**Hoofdgerechten keuzebuffet ‘Italiaans’ op de volgende pagina »**

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*





# THEMA BUFFET “ITALIAANS” (VERVOLG)

## “Italiaans buffet”

### 4 hoofgerechten

- » **Bolognese**  
Kruidige tomatensaus royaal gevuld met gehakt
- » **Carbonara**  
Roomsaus met spekjes en ham
- » **Lasagna di tradizionale**  
Laagjes van pasta met gehakt, spinazie, tomatensaus en een bechamel-kaas gratin
- » **Salmone**  
Zalm en dilleroomsaus
- » **Pollo con basilicum**  
Stukjes kipfilet in romige basilicumsaus
- » **Kalkoen rouleaux**  
Kalkoenrollade gevuld met roomkaas en zongedroogde tomaatjes
- » **Lamskotelleto's**  
Lamskoteletjes met thijm en knoflook
- » **Vitello de sucade italiano**  
Heerlijk mals kalfsucadevlees in saus
- » **Vitello picana**  
Kalfsvlees rosé gegaard op italiaanse wijze
- » **Groentelasagne**  
Laagjes van pasta met italiaanse gekruide groente en bechamelgratin

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



# THEMA BUFFET “TIROLER BAUERN

## “Tiroler bauern buffet”

### Voor- en bijgerechten

- » Speckplatte met diverse ham en tafelzuur
- » Boerenbrood en kruidenboter
- » Witte koolsalade
- » Kartoffelsalade met bieslook en spekjes
- » Tiroler Gröstle (gebakken aardappelen met spek, kruiden en een ei)

€ 21,50

### Warme gerechten

- » Wienerschitzels met champignonroomsaus
- » Braadworsten in sauerkraut
- » Runder Goulashstoofschotel

### Nagerecht

- » Apfelstudel met vanillesaus en kaneelijs

€ 3,75

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



# SOEPEN

Onze ambachtelijke rijk gevulde soepen worden geleverd in hotpot met benodigd servies.  
Wij leveren onze smaakvolle soepen vanaf 15 personen

## “Soepen”

» Boeren groentesoep	€ 3,50
» Tomatensoep	€ 3,50
» Champignonsoep	€ 3,50
» Mosterdsoep	€ 3,50
» Erwtensoepp	€ 4,75
» Vers gebakken stokbrood	€ 0,75
» Vers gebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter	€ 1,50

Uiteraard kunnen wij meerdere smaakvolle soepen bereiden op aanvraag

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*



# DESSERT BUFFET

## Desserts

### “Kan der nog net bij”

€ 4,50

- » Luxe geflambeerde ijstaart meringue met 2 smaken ijs, vers fruit salade, slagroom en dessertsaus.

### “Genieten tot het einde”

€ 5,50

- » Luxe geflambeerde ijstaart. Meringue met 2 smaken, vers fruit salade, slagroom, dessertsaus, chocolademouse en chipolata bavarois.

### “Buitengewoon lekker”

€ 7,50

- » Een feestelijk dessert bestaande uit o.a. diverse luxe ijs- en bavarios taarten in diverse smaken en vormen. Profiteroles soezentaart met chocoladesaus, ijstruffels, vers fruitsalade en slagroom.

**Mogelijk vanaf 40 personen.**

### “Van vroeger”

€ 3,75

- » Warme rijstepap met rozijnen, boter, kaneel en suiker (keuze)  
Warme griesmeelpudding met bessensap (keuze)

## Uitbreidingsmogelijkheden dessertbuffet

- » Warme kersen
- » Luikse wafels
- » Apfelstudel met vanillesaus
- » Profiteroles, soezentaart met chocoladesaus
- » Tiramisu
- » Ijssmaken naar keuze
- » Diverse bavarois smaken
- » Diverse mousse smaken

Voor onze desserts heeft u zelf koel- en/of vriesruimte nodig

*Alle genoemde prijzen zijn per persoon inclusief btw, onder voorbehoud van prijswijzigingen en eventuele spelfouten.*