

# ETEN EN DRINKEN DE BOSRAND 2019

(PRIJZEN O.B.V. 20 PERSONEN)



## **KOFFIE / THEE BUFFET (2X PP) MET:**

Bonbon / Plak cake	€ 2,80
Brownie / Muffins (eigen gemaakt)	€ 3,50
Petit four+tekst / grote mergpijp	€ 4,25
Kwarktaart (eigen gemaakt)	€ 4,30
Monchou (eigen gemaakt)	€ 4,35
Appeltaart (eigen gemaakt)	€ 4,50
Luxe gesorteerd gebak	€ 4,75
Likeur	€ 4.00

## **EENVOUDIG LUNCHBUFFET € 7,50**

Een kop soep, witte en tarwe bolletjes (3 p.p.), jonge kaas en schouderham, hagelslag, melk en karnemelk.

## **UITGEBREID LUNCHBUFFET € 9,00**

Witte en tarwebolletjes (3 p.p.), krentenbrood, roggebrood, knäckebröd, beschuit, hagelslag, diverse soorten kaas en vleeswaren, jam, pinda kaas, tomaat, komkommer, sla, ei, melk, karnemelk, chocomelk, Fristi en een fruitschaal.

## **LUXE LUNCHBUFFET € 11,95**

Ciabatta met brie, walnoot, honing en tijm uit de oven. Kaiserbroodje met oude kaas, tomaat, komkommer, tuinkers en pijnboompitten. Pistolet met filet americain. Pistolet met tonijn, sla, sojamayo en lente ui. (2 p.p.). Melk en karnemelk.

## **SOEPEN € 2,85**

Aspergesoep	Champignonsoep
Erwtenssoep	Goulashsoep
Groentesoep	Kerriesoep
Kippensoep	Mosterdsoep
Ossenstaartsoep	Tomatensoep

## **CHINEES BUFFET € 17,00**

Mini loempia's, Kerry Ko, Pisang Goreng, Tjap Tjoi, Babi Pangang, Foe Yong Hai, Kip in Balisau, Babi Ketjap, nasi, bami, witte rijst, kroepoek.

## **STAMPOTPOTBUFFET € 18,00**

### Keus uit:

boerenkoolstampot, zuurkoolstampot, hutspot, andijviestampot

### Keus uit (2 pp):

casselerrib, rookworst, speklap, augurken, uitjes, jus en spekjes.

## **KOUD EN WARM BUFFET 1 € 19,00**

Rundvleessalade, ham met meloen, Hollandse rauwkostsalade, kippendij in satésaus, gehaktballetjes in pangangsaus, stoofpotje van mals rundvlees, gebakken krieltjes met gesnipperde ui, witte rijst, warme seizoensgroente, vers afgebakken stokbrood, kruidenboter.

## **KOUD EN WARM BUFFET 2 € 20,50**

Rundvlees- en zalm salade, ham met meloen, gevulde eieren, Hollandse rauwkostsalade, kipsate, boeuf stroganoff, stoofpotje van witvis, zalm & gamba's in romige saus, pommes gratin met knoflook, room en Zwitserse Gruyere kaas, witte rijst, warme seizoensgroente, vers afgebakken stokbrood, kruidenboter, pesto en tapenade.

## **KOUD EN WARM BUFFET 3 € 22,75**

Rundvlees-, huzaren-, zalm salade, en vegetarische salade. Zalmfilet, makreel, haring met uitjes, rolletjes asperges/ham, rolletjes augurk/boterhamworst, meloen met Ardennerham, gevulde eieren, gefrituurde krieltjes, witte rijst, groentemix, drumsticks runderstoofpotje, gehaktballetjes in satésaus, vers gebakken stokbrood, kruidenboter.

# **ETEN EN DRINKEN DE BOSRAND 2019**

(PRIJZEN O.B.V. 20 PERSONEN)



## **ITALIAANS BUFFET 1 € 17,50**

Lasagne, pasta met kip in tuinkruidensaus, gehaktballetjes in Italiaanse saus, pasta salade, peppadew, Italiaanse rauwkost salade, tomatensalade, olijven, Italiaanse ciabatta brood, kruidenboter mediterraine.

Uit te breiden met tiramisu á € 3,50 per persoon

## **ITALIAANS BUFFET 2 € 19,00**

Italiaanse gedroogde ham met meloen, pastasalade met kip in een zoet/zure dressing met olijf en knoflooktomaatjes, rucola met gerookte zalm en dille-saus, ijsbergsla met mini Pomodori tomaat en bosui, Italiaanse roerbak met pasta en pesto, Toscaanse kipspies, lasagna verde met groenten, gehakt en bechamelsaus, Italiaanse broden, tapenade, pesto en kruidenboter.

## **ITALIAANS BUFFET 3 € 22,00**

Coppa di Parma met meloen, Pastrami, gemarineerde artisjokken en courgette, salami Milano en cipolle all'aceto balsamico, visschotel met o.a. gerookte zalm, albacora en sprokfilet, Caprese met Pomodori tomaat, mozzarella en verse basilicum, geraspte kaas, Siciliaanse salade met kip en pesto, Pastasalade met tonijn, feta, tomaat en verse basilicum, lasagne verde met groenten, gehakt en bechamelsaus, macaroni en tricolore penne met bolognese saus, carbonara saus, quattro formaggi saus, Italiaanse broden, tapenade, pesto en kruidenboter.

## **GRIEKSE BUFFET 1 € 19,00**

Mousaka, Griekse kipstukjes, Griekse spare ribs, gyros, griekse lams stoofpotje, rijst, pastasalade, gebakken aardappelen, Griekse rauwkost, Grieks stokbrood, forcaccia brood, tapenade, kruidenboter, tzazikisau

## **GRIEKSE BUFFET 2 € 21,50**

Stifado, mals rundvlees met ui in mooie bruine saus; Griekse stoofschotel met mals lamsvlees met aubergines, courgettes, rode paprika, ui en aardappelen in kruidige tomatensaus; souvlaki, gegrilde vleesspies met groenten; Grieks stoofpotje van vis in kruidige saus; wilde notenrijst; moussaka, aubergineschotel met gehakt; aardappelsalade met olijven, komkommer, zongedroogde tomaatjes in tzaziki saus; Griekse kaassalade met feta, zwarte olijven, ui en prei ; platte broden, tapenade en pesto.

## **TAPAS BUFFET 1 € 20,00**

Tapenade tricolore, kruidenboter, peppadew met roomkaas, 2 soorten olijven, seranoham, Griekse rauwkostsalade, tomatensalade, cevapcici met spek, gehaktballetjes, mini saté in sesam saus, gamba's witvis, kip piri piri, 3 soorten brood aoli.

## **TAPAS BUFFET € 25,00**

gemarineerde sardines met limoen; gerookte zalm, dille en mayonaise; spiesje met ansjovis en olijven; gerookte heilbot; groene asperges met serranoham; chorizo; diverse pittige en gedroogde worst met peper en rozemarijn; gemarineerde groentes zoals artisjokken en aubergines; huisgemarineerde groene en zwarte olijven; peppadews gevuld met roomkaas; zongedroogde tomaatjes; gamba's in knoflookolie; paella; tortilla Espanola, taartje van omelet en aardappelen; albondigas, pittige gehaktballetjes in tomatensaus en amandelen; gebraden kipkluijfjes; champignons in knoflookolie, diverse broodsoorten met verse pesto, olijventapenade, tomatentapenade, en aoli.

## **BRAZILIAANS/CARIBISCH BUFFET € 23,00**

Kipsalade van wortel, maïs, appel, rozijnen, rode ui, koriander, crème fraîche met een topping van gezouten chips; Braziliaans slaatje van courgette, rucola, bosui, tomaatjes en olijfolie; wraps met gedroogde ham, pijnboompitten, gerijpte kaas, olijfolie en verse basilicum; wraps met gerookte kip, veldsla, avocado en kerriemayonaise; wraps met gerookte zalm, zure room, appel, komkommer en grove peper; tomaatjes gevuld met rivierkreeftenstaartjes en avocado; tortilla chips met guacamole; Braziliaanse stoverij van rundvlees met verse groenten en/of chili con carne; moqueca de camerao, hutspot van gamba's, paprika, spinazie, tomaat gegaard in kokosmelk en palmolie; pittige kipspiesjes; sambaballetjes van gehakt, cornflakes, ei, pinda's, sambal en knoflook, gegrilde maiskolfjes, ratatouille van rijst en groenten; ijsbergsla, fetakaas, paprika, mini tomaatjes, lenteui; maisbrood met olijfolie en kruidenboter.

# ETEN EN DRINKEN DE BOSRAND 2019

(PRIJZEN O.B.V. 20 PERSONEN)



## **HOUSWARMING PARTY € 18,50**

2 soorten salade, stokbrood met kruidenboter, kip in piri piri saus, spare ribs, gehaktballetjes in satésaus, nasi, mini saté in sesamsaus, gebakken krieltjes, gemengde groentes, fruitcocktail

## **KINDERBUFFET € 7,75**

Friet, mini frikandellen, kipfingers, appelmoes, mayonaise en ketchup.

## **IJSBUFFET € 6,60**

vanille roomijs, warme kersen en warme chocoladesaus  
verse slagroom, vers fruit.

## **GRAND DESSERT € 9,95**

Mousse, baveirois, panna cotta, fruitsalade, 2 soorten ijs, slagroom

Alleen in combinatie met Grieks buffet 1, Italiaans buffet 1, tapas buffet 1

## **SNACKSTEEN LIEREN € 20,00**

Snackballetjes  
Mini kipspiesjes  
Beekbergsebol  
Ketjapsaus  
**Voor 10 personen (per steen)**

## **SNACKSTEEN BEEKBERGEN € 20,00**

Rodeovlees  
Grillfingers  
Kippenlingen  
Sesamsaus  
**Voor 10 personen (per steen)**

## **BORRELGARNITUUR 1 € 23,00**

10x kaaspuntjes  
10x boterhamworst met augurk  
10x gekookte worst  
10x ham met asperge  
10x grillworst

## **BORRELGARNITUUR 2 € 28,00**

10x kaaspuntjes  
10x boterhamworst met augurk  
10x grillworst  
10x wrap met zalm en kruidenkaas  
10x gevuld ei

## **BORRELGARNITUUR 3 € 28,00**

50 stuks gemixte borrelgarnituur  
Of  
50 stuks bitterballen  
Of  
50 stuks minifrikandellen

## **PARTYPAN € 87,50**

Ongeveer 140 warme hapjes  
2 soorten gehaktballetjes, spareribjes,  
grilworst, mini saté, kipkluijjes, knoflooksaus,  
smulsaus, cocktailsaus

**Vraag op tijd naar mogelijke diëetvormen.**