



TASTY THEMES

De onderstaande gerechten zijn slechts voorbeelden en mogelijkheden. U kunt zelf een samenstelling maken van uw voorkeuren of om een geheel nieuw voorstel vragen. De prijzen zijn afhankelijk van uw samenstelling en eventuele aanvullende wensen. Vraag gerust vrijblijvend informatie op.

Tasty Buffetten

'Mi Mexico'

- Mini-wraps en taco's
- Vegetarische groenten-empanada's
- Zwarte bonen dip
- Knoflookbrood
- Nacho's gegratineerd met kaas met guacomole, tomatensalsa en sour cream
- Pittig gekruid gehakt voor in de taco's
- Gewokte in limoen gemarineerde kippendijen met paprika en ui afgeblust met Mexicaans bier en fajitakruiden
- Chili van zwarte bonen, donker bier en cacao
- Mexicaanse bonen salade met tonijn
- Mexicaanse wittekoolsalade met walnoten, rozijnen en koriander

'Asian delight'

- Assortiment sushi en sashimi van coquilles, makreel, krab, garnalen, tonijn en zalm
- Bamboespiesje met pittige gamba's met sereh in een tuitje van bananenblad
- Viskoekje met limoenblad, pepertjes en bosui met een zoetzure dip
- Cocktail van zalmtartaar en komkommer met een schuim van wasabi
- Home-made dimsum van pekingeend en hoisin saus
- Rolletjes tataki gevuld met knapperige groenten
- Torentje van sushirijst en in zwarte sesamzaad gepaneerde tonijn
- Yakitori kipspiesjes gepaneerd in bieslook in bananenblad
- Gamba's in gesponnen filodeeg gewikkeld met een saus van umeshu

‘Winter wonderland Boerenbuffet’

Ontvangst met huisgemaakte Gluhwein en echte Bossche koek, geserveerd in grote mokken.

- Homemade Mini-erwtensoepje met een rondje roggebrood met panchettaspek
- Dadel-notenbroodjes met gorgonzola en ruculakers
- Boerenbrood belegd met paling en een mousse van ei
-
- Italiaanse stamppot met courgette, tomaat, knoflook, ui, rucula en parmezaan
Hier wordt een saltimbocca (kalfsvlees met pancetta) in een grote braderiepan bij gebakken (showitem)
- Andijviestamppot met uitgebakken chorizo.
- Zuurkoolstamppot met gebakken appeltjes en spekjes, gegratineerd met kaas
- Zoetzure rode bieten salade
- Koolsalade
- Bij de stamppotten worden speklappen, rookworst en jus geserveerd en ambachtelijk gebakken brood van een meter met roomboter

‘Mediterrane heerlijkheden’

- Spaanse tortilla van aardappel
- Pasta alioli (met knoflook en pepertjes)
- Bouillabaisse van verschillende vissoorten
- Scampi's in knoflookolie
- Albondiga's (gehaktballetjes in tomatensaus)
- Charcuterie van diverse gedroogde hamsoorten, carpaccio en saucisson met vijgen en meloen
- Calamaris- en uienringen
- Knoflookchampignons
- Garnalen in knoflookolie, pepers en dragon
- Gevulde pepertjes
- Catalaanse verse mosselen
- Lichte minestrone met chorizo
- Vitello tonato op een bedje van rucola
- Een carpaccio van gerookte zalm met sjalotjes, marscapone en olijfjes
- Een rundercarpaccio met truffeldressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Gerookte eendenborst met een uien/frambozenmarmelade en balsamicostroop
-

Mediterrane Bourgondische BBQ

- Vispakketjes in sinasappel en limoenboter
- Pittig gemarineerde gamba's a la plancha van de grill met zee-zout en citroen
- Argentijnse Entrecote puur natuur
- Lamskotelet, gemarineerd in knoflook, basilicum en munt
- Italiaans gekruide, in citroen gemarineerde kipbrochettes
- Marokkaanse lamsbrochettes

Salades & Meer

- Salade Verte met vinaigrette
- Rijk gevulde cous-cous salade (groene asperges, courgette)
- Salade Nicoise (tonijn)
- Salade met gebakken panchetta en parmezaan (Italiaans spek)
- Frisse tomatensalade met mozzarella en basilicum
- Gepofte aardappel
- Turks Brood met diverse dips en tapenades

Sauzen

- Kruidenolie van olijfolie en verse kruiden
- Knoflookolie met pepertjes
- Huisgemaakte Alioli
- Verse basilicumpesto
- Citroen-kruidenboter