



Informatiebrochure Buffet Service Didam

2014 - 2015

Buffet Service Didam
Lichtenhorststraat 19
6942 GS DIDAM

Telefoon: 0316 - 224411
Mobiel: 06 - 51227044
Fax. 0316 - 295538

Email: info@buffetservicedidam.nl
Website: www.buffetservicedidam.nl

INHOUD

STANDAARD BUFFET	3
LUXE BUFFET.....	4
BARBECUE BUFFET MENU 1	5
BARBECUE BUFFET MENU 2	6
BARBECUE BUFFET MENU 3	7
BOURGONDISCH BUFFET	8
BOEREN BUFFET	9
OOSTERS BUFFET	10
BROODJES BUFFET STANDAARD.....	11
BROODJES BUFFET LUXE	12
HIGH TEA BUFFET	13
WARME GERECHTEN.....	14
KOUDE GERECHTEN.....	15
RAUWKOSTSALADES	16
BELEGDE BROODJES.....	17
KLEINE HAPJES	18
AFWAS EN TRANSPORT	19

STANDAARD BUFFET

Huzarensalade

Huisgemaakte huzarensalade gegarneerd met gevulde eieren en diverse soorten vleeswaren

Zalmsalade

Ambachtelijk bereide zalmsalade gegarneerd met diverse soorten vis

Gebraden rosbief en fricandeau

Dun gesneden rosbief en fricandeau op schaal

Vis

Hollandse haring met uitjes en gefileerde makreel

Kaasplateau

Diverse soorten Franse kaas met stokbrood

Rauwe ham met meloen

Gerookte Schwarzwald ham met Galia meloen

Drie soorten rauwkost

Keuze uit: komkommer-appel / witte kool / tomaat-feta / appeltjes in likeurroomsaus / ham-prei / wortel-komkommer / mix van diverse slasoorten

Vers fruit

Gemengde salade van dagvers fruit

Brood

Dagvers brood met kruidenboter

De prijs van het standaard buffet bedraagt € 14,50 per persoon.
Inclusief twee warme gerechten € 19,50 per persoon (zie warme gerechten, pag.13).
Met een minimum van 10 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

LUXE BUFFET

Het standaard buffet aangevuld met:

Gemengde visschotel

Rijkelijk belegd met diverse soorten vis zoals haring, zalm en makreel

Hele gepocheerde zalm

Gepresenteerde hele zalm, vers gepocheerd.
Een ware aanvulling op uw buffet!

Gevulde tomaten

Tomaten gevuld met Hollandse garnalencocktail

Gevulde eieren

Scharreleieren uit de regio, gevuld met een zachte mousse

Kaasplateau met minibroodjes

Luxe Franse kazen met bijpassende minibroodjes, noten en druiven

De prijs van het luxe buffet bedraagt € 19,50 per persoon.
Inclusief twee warme gerechten € 24,50 per persoon (zie warme gerechten, pag. 13).
Met een minimum van 10 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

BARBECUE BUFFET MENU 1

Keuze uit drie stuks vlees per persoon

Keuze uit: karbonade, speklap, (kip)saté, hamburger, braadworst of kippenpoot.

Drie bolletjes huzarensalade

Huisgemaakte huzarensalade

Een bolletje zalmzalade

Ambachtelijk bereide zalmzalade

Twee soorten rauwkost

Keuze uit: komkommer-appel / witte kool / tomaat-feta / appeltjes in likeurroomsaus / ham-prei / wortel-komkommer / mix van diverse slasoorten

Stokbrood en twee soorten saus

Huisgemaakte cocktailsaus en barbecuesaus

Vers fruit

Gemengde salade van dagvers fruit

De prijs van de standaard barbecue bedraagt € 11,95 per persoon.
Met een minimum van 10 personen.

Inclusief barbecue, gasfles, barbecuetangen, borden en bestek.

BARBECUE BUFFET MENU 2

Keuze uit vijf stuks vlees

Keuze uit: karbonade, speklap, kipfilet, kipsaté, hamburger, braadworst en biefstuk

Huzarensalade

Huisgemaakte huzarensalade gegarneerd met gevulde eieren en diverse soorten vleeswaren

Zalmsalade

Ambachtelijk bereide zalmsalade gegarneerd met diverse soorten vis

Drie soorten rauwkost

Keuze uit: komkommer-appel / witte kool / tomaat-feta / appeltjes in likeurroomsaus / ham-prei / wortel-komkommer / mix van diverse slasoorten

Stokbrood en kruidenboter

Barbecuesauzen

Huisgemaakte whiskey-cocktailsaus, barbecuesaus, knoflooksaus en warme satésaus

Vers Fruit

Gemengde salade van dagvers fruit

De prijs van de standaard plus barbecue bedraagt € 14,95 per persoon.
Met een minimum van 10 personen.

Inclusief barbecue, gasfles, barbecuetangen, borden en bestek.

BARBECUE BUFFET MENU 3

Vijf stuks vlees of vis naar keuze

Biefstuk, varkenshaas gewikkeld in katenspek, karbonade, speklap, kipfilet, kipsaté, hamburger, braadworst, zalmoot met kruidenboter en dille in aluminiumfolie, gambaspiesjes gemarineerd in knoflooksaus

Gegrilde champignon

Gevuld met luchtige roomkaas en gearneerd met Parmezaanse kaas voor op de barbecue

Stoofpakketje groente

In aluminium verpakte dagverse groenten met zeezout en tuinkruiden voor op de barbecue

Drie soorten Rauwkost

Keuze uit: komkommer-appel / witte kool / tomaat-feta / appeltjes in likeurroomsaus / ham-prei / wortel-komkommer / mix van diverse slasoorten

Stokbrood en kruidenboter

Barbecuesauzen

Huisgemaakte whiskey-cocktailsaus, barbecuesaus, knoflooksaus en warme satésaus

Vers Fruit

Gemengde salade van dagvers fruit

De prijs van de luxe barbecue bedraagt € 17,95 per persoon.
Met een minimum van 10 personen.

Inclusief barbecue, gasfles, barbecuetangen, borden en bestek.

BOURGONDISCH BUFFET

salade

Huisgemaakte huzarensalade gearneerd met gevulde eieren en diverse soorten vleeswaren

Zalmsalade

Ambachtelijk bereide zalmsalade gearneerd met diverse soorten vis

Gemengde visschotel

Rijkelijk belegd met diverse soorten vis zoals haring, zalm en makreel

Drie soorten rauwkost

Keuze uit: komkommer-appel / witte kool / tomaat-feta / appeltjes in likeurroomsaus / ham-prei / wortel-komkommer / mix van diverse slasoorten

Liemerse stoofschotel

Een stoofgerecht van varkensvlees en champignons

Boeuf stroganoff schotel

Een stoofgerecht van rundvlees met paprika, ui en champignons op smaak gebracht met cognac en wodka

Beenham

Warme beenham met champignonsaus, whisky-cocktailsaus of honing-mosterdsaus

Bijgerecht

Aardappelpuree, gegratineerde aardappels, nasi of rijst

Vers fruit

Salade van dagvers fruit

De prijs van het Bourgondisch buffet bedraagt € 19,95 per persoon.
Met een minimum van 15 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

BOEREN BUFFET

Boerenkool met ribbetjes en verse worst

Hollands stampotje van boerenkool, aardappels en mosterd

Zuurkool met rookworst en speklapjes

Een winterse stampot van zuurkool, aardappel en spekjes

Hutspot met hachee

Kleurrijke stampot van winterpeen, ui en aardappel

Augurken, Amsterdamse uitjes, mosterd en piccalilly zijn inbegrepen

De prijs van het boeren buffet bedraagt € 14,50 per persoon.
Met een minimum van 15 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

OOSTERS BUFFET

Huzarensalade

Huisgemaakte huzarensalade gegarneerd met gevulde eieren en diverse soorten vleeswaren

Zalmsalade

Ambachtelijk bereide zalmsalade gegarneerd met diverse soorten vis

Nasi, bami of witte rijst

Kipsaté of varkenssaté

In satésaus

Babi pangang

Gebakken varkensvlees in zoetzure saus

Gehaktballetjes

In een pikante saus

Bijgerechten

Kroepoek en atjar
augurken en uitjes

Sauzen

Ketjap en sambal

De prijs van het Oosters buffet bedraagt € 13,50 per persoon.
Met een minimum van 15 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

BROODJES BUFFET STANDAARD

Huzarensalade

Huisgemaakte huzarensalade gearneerd met gevulde eieren en diverse soorten vleeswaren

Dranken

Koffie, thee en melk

Drie zachte broodjes (wit en bruin) belegd met sla, komkommer en vleeswaren

Keuze uit:

Jonge kaas, achterham, cervelaatworst, kipfilet of fricandeau

Warm

Keuze uit een vleeskroket of een kop groente-, tomaten- of kippensoep

De prijs van het broodjes buffet standaard bedraagt € 9,95 per persoon.
Met een minimum van 15 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

BROODJES BUFFET LUXE

Broodjes buffet standaard aangevuld met:

Dranken

Karnemelk en jus d 'orange

Drie gevarieerde broodjes

Sesam broodje, maanzaad broodje, ciabatta broodje, pistolet, Italiaanse bol en pyramide broodje

Beleg

Rosbief, beenham, filet-American, gerookte zalm, Brie en diverse salades

Warm

Keuze uit een vleeskroket, kaasbroodje of een kop groente-, tomaten- of Kippensoep

Fruit

Gemengde salade van dagvers fruit

De prijs van het broodjes buffet luxe bedraagt € 13,95 per persoon.
Met een minimum van 15 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met borden en bestek.

HIGH TEA BUFFET

De ingrediënten voor de High Tea worden gepresenteerd op een buffet zodat uw gasten naar eigen wens hun keuze kunnen maken.

Standaard buffet

- Diverse theesoorten
- Sandwiches met gerookte zalm
- Sandwiches met huisgemaakte tonijnsalade
- Warme mini quiches
- Scones met marmelade en room
- Assortiment van chocolade
- Verse fruitsalade met slagroom

De Luxe buffet

- Kopje heldere groentebouillon met kaasstengel
- Sandwiches met gerookte zalm
- Warme mini quiches
- Appelmeisje mini
- Zwitserse bollen met room
- Koffiebroodjes
- Assortiment van bonbons
- Verse fruitsalade met slagroom
- Vers geperst sinaasappelsap

De prijs van het High Tea buffet standaard bedraagt € 14,95 per persoon.
De prijs van het High Tea de Luxe buffet bedraagt € 18,95 per persoon.
Met een minimum van 10 personen.

Het buffet wordt standaard geleverd met servies en glaswerk.

WARME GERECHTEN

Schotels	<u>Liemerse stoofschotel</u>	€ 5,95
	Stoofgerecht van varkensvlees en champignons	
	<u>Kip-kerrieschotel</u>	€ 5,95
	Romige kip-kerrie schotel met ananas	
	<u>Boeuf Stroganoff schotel</u>	€ 5,95
	Stoofgerecht van rundvlees met paprika, ui en champignons, op smaak gebracht met cognac en wodka	
	<u>Vispotje</u>	€ 7,50
	Stoofgerecht van zalm, kabeljauw en garnalen in een romige vissaus	
	Bovenstaande schotels worden geserveerd met witte rijst, gratineerde aardappels of aardappelpuree naar keuze	
Bijgerechten	<u>5 Gehaktballetjes</u>	€ 2,50
	Keuze uit pikante saus of satésaus	
	<u>Varkens- of kipsaté</u>	€ 4,50
	In satésaus	
	<u>Beenham</u>	€ 3,40
	Keuze uit honing-mosterd, whisky-cocktail, saté- of champignon-roomsaus	
Soepen	<u>Ragout</u>	€ 2,95
	Ragout van rundvlees en champignons, inclusief pasteibakje	
	<u>Erwten- en goulashsoep</u>	€ 3,50
	<u>Groente- , tomaten- , kippen- en uiensoep</u>	€ 3,00

Bovengenoemde prijzen zijn per persoon. Met een minimum van 4 personen.

Gerechten worden geleverd op schaal exclusief borden en bestek.

KOUDE GERECHTEN

<u>Huzarensalade</u>	€ 5,95
Huisgemaakte huzarensalade opgemaakt met gevulde eieren en diverse soorten vleeswaren	
<u>Zalmsalade</u>	€ 6,95
Ambachtelijk bereide zalmsalade gearneerd met verschillende soorten vis	
<u>Waldorfsalade</u>	€ 5,50
Waldorfsalade met walnoten, perzik, rozijnen en dressing	
<u>Aardappelsalade</u>	€ 5,50
Een verrassende salade op basis van aardappels en spekjes	
<u>Eiersalade</u>	€ 5,50
Salade van ei, bieslook en huisgemaakte dressing	
<u>Russisch ei</u>	€ 7,50
Russisch eisalade wordt gearneerd met halve eieren en diverse vissoorten	
<u>Gerookte makreel (portie)</u>	€ 1,75
<u>Gerookte forel (portie)</u>	€ 1,75
<u>Gerookte paling (portie)</u>	€ 2,75
<u>Haring met ui (per stuk)</u>	€ 1,50
<u>Gepocheerde zalm (portie)</u>	€ 3,25
<u>Noordzee garnalen (portie)</u>	€ 3,50

Bovengenoemde prijzen zijn per persoon. Met een minimum van 15 personen.

Warme gerechten worden geleverd in warmhoudbakken, inclusief borden en bestek.

Soepen zijn inclusief (stok)brood, soepkoppen, lepels en servetten.

RAUWKOSTSALADES

Tomaat-feta salade

Tomaat, feta, zoete witte ui en huisgemaakte dressing

Komkommer-appel salade

Komkommer, appel, rozijnen en huisgemaakte dressing

Witte kool salade

Witte kool, rozijnen, ananas, paprika en huisgemaakte dressing

Ham-prei salade

Prei, ham en huisgemaakte dressing

Komkommer-wortel salade

Komkommer, wortel, zoete witte ui en zoet-zure dressing

Groene mix van diverse slasoorten

Mix van diverse slasoorten met spekjes, walnoten, druiven en balsamico dressing

Appeltjes salade

Schijfjes appel in een romige likeursaus

De prijs van een rauwkostsalade bedraagt € 2,50 per persoon.

Met een minimum van 8 personen.

BELEGDE BROODJES

	Zacht broodje	Hard broodje
<u>Zachte broodjes</u>		
Variatie aan witte en bruine bolletjes		
<u>Harde broodjes</u>		
Pyramide, Italiaanse bol, Pistolet (wit/bruin), ciabatta		
<u>Standaard beleg</u>	€ 2,00	€ 2,25
Achterham, jonge kaas, cervelaatworst, kipfilet		
<u>Luxe beleg</u>	€ 2,50	€ 2,75
Oude kaas, Brie, filet-American, fricandeau, rosbief, diverse soorten salade		
<u>Vis beleg</u>	€ 2,95	€ 3,20
Haring, paling, makreel en gerookte zalm		
<u>Luxe broodjes</u>		€ 3,50
<ul style="list-style-type: none">• Sjaak's broodje speciaal: Mediterraans broodje belegd met achterham, kaas, huzarensalade, Brie, ananas, ei en huisgemaakte dressing• Sandwich "dikke mik" van boeren speltbrood met sla, Brie, schijfjes appel, pijnboompitten en honing• Sandwich "dikke mik" van boeren speltbrood met sla, ham, kaas, tomaat, komkommer, ei en dressing• Sandwich "dikke mik" van meergranen speltbrood met gegrilde kipfilet en kerriedressing• Sandwich Carpaccio met rucola sla, balsamico dressing en pijnboompitten		

Broodjes zijn voorzien van garnituur en worden op schaal aangeleverd inclusief servetten.

Bovengenoemde prijzen zijn per persoon. Met een minimum van 10 personen.

KLEINE HAPJES

Warm

<u>Bittergarnituur</u>	€ 0,45
Nasi-, bami-, bitterbal, mini frikadel en kipvariantje	
<u>Mini roomboter saucijzen</u>	€ 0,80
In de oven afgebakken	
<u>Gehaktballetjes</u>	€ 0,50
In saté- of chilisaus	
<u>Saté in satésaus</u>	€ 1,75
Saté ± 60 gram per stuk	
<u>Broodje beenham</u>	€ 2,95
Met honing-mosterd-, champignon- of whiskey-cocktailsaus	
<u>Gebraden kippenpootje</u>	€ 1,25

Koud

Verse bladerdeegcups belegd met:

<u>Kip-kerrie, tonijn- en zalmzalade</u>	€ 0,90
<u>Haring, paling en makreel</u>	€ 0,90
<u>Diverse soorten kaas en paté</u>	€ 0,90
<u>Filet-American</u>	€ 0,90
Hapjes zonder bladerdeegcups:	
<u>Gevulde Eieren</u>	€ 0,90
<u>Gevulde tomaten met krabsalade of garnalen</u>	€ 0,90
<u>Wrap gevuld met zalm of geitenkaas, rucola en honing</u>	€ 0,90

Prijzen zijn per hapje met een minimum van 40 stuks per bestelling.

Afwas en transport

Afwas

1 tot 10 personen	€ 5,00
10 tot 25 personen	€ 10,00
25 tot 50 personen	€ 15,00
50 tot 75 personen	€ 25,00
75 tot 100 personen	€ 35,00
100 personen en meer	€ 50,00

Transport

0 tot 5 kilometer	€ 0,00
5 tot 20 kilometer	€ 15,00
20 tot 40 kilometer	€ 30,00
40 tot 75 kilometer	€ 45,00
75 tot 100 kilometer	€ 60,00
100 kilometer en meer	€ 100,00