



## **BUFFET A**

**22,50**

---

### **Koud**

- Huisgemaakte aardappelsalade met zilveruitjes, augurk en bosui
- Boerenland salade met komkommer, tomaat en kool
- Stokbrood met kruidenboter en knoflooksaus

### **Warm**

- Roseval wedges met rozemarijn, zeezout en Provençaalse kruiden
- Kippendijschotel met room, ui en champignons
- Gehaktballetjes in tomatenkruidensaus
- Spareribs in huisgemaakte marinade



## **BUFFET B**

**29,50**

---

### **Koud**

- Huisgemaakte aardappelsalade met zilveruitjes, augurk en bosui
- Gemengde salade met komkommer, tomaat en koolsalade
- Rundvleessalade met bijpassende garnituren
- Carpaccio bereid met truffelmayonaise, kaas en pittenmix
- Stokbrood met kruidenboter, knoflooksaus en pesto

### **Warm**

- Roseval wedges met rozemarijn, zeezout en Provençaalse kruiden
- Zalm gegaard in wittewijnsaus met prei
- Groentelasagne met mozzarella en tomaat
- Varkenshaasmedaillons in huisgemaakte champignonsaus
- Gemengde warme groenten



## **BUFFET C**

**32,95**

---

### **Koud**

- Stokbrood met kruidenboter, knoflooksaus en pesto
- Crostini met carpaccio, pittenmix, geraspte kaas en truffelmayonaise
- Crostini met gerookte zalm, sesamzaadjes en wasabimayonaise
- Kip- en garnalencocktail
- Caesarsalade met gerookte kip en cherry tomaten
- Rundvleessalade met bijpassende garnituren
- Aardappelsalade met zilveruitjes, augurk en bosui
- Carpaccio met truffelmayonaise, geraspte kaas en pittenmix





**HOFZICHT**  
*eten & drinken*

---

**Warm**

- Roseval wedges met rozemarijn, zeezout en Provençaalse kruiden
- Kippendijschotel met room, ui en champignons
- Gemengde warme groenten
- Diamanthaasmedaillons in pepersaus
- Zalm gegaard in wittewijnsaus met prei
- Varkenshaas met courgette in huisgemaakte champignonsaus



## **BUFFET**

**VEGETARISCH**  **22,50**

---

### **Koud**

- Watermeloen salade met feta en rode ui ringen
- Aardappelsalade met zilveruitjes, augurk en bosui
- Koolsalade met wortel, kool en appel
- Stokbrood met kruidenboter, knoflooksaus en pesto

### **Warm**

- Rosevalval wedges met rozemarijn, zeezout en Provençaalse kruiden
- Groentelasagne met wittewijnsaus, mozzarella en tomaat
- Groentequiche met diverse seizoensgroente
- Rijk gevulde nasi met pindasaus, kroepoek, atjar en kerrie-ei



## **V R A G E N   E N   A N T W O O R D E N**

---

### **Waarop zijn de prijzen gebaseerd?**

De buffetprijzen zijn per persoon vanaf 20 personen. Bovenstaande buffetten zijn bedoeld voor gasten die verblijven binnen onze groepsaccommodaties. U dekt zelf de tafel en doet de afwas.

### **Diëten, allergieën en vegetarisch?**

Vlees kan altijd in overleg gewijzigd worden, bijvoorbeeld geen varken, maar kip of rund.

### **Hoe laat is uw buffet klaar?**

Het buffet is klaar om afgehaald te worden tussen 16:30 en 17:00uur.

Afwijkende tijden zijn in overleg.





---

**Wanneer dient u uiterlijk te bestellen?**

Bestellingen worden verwerkt tot uiterlijk  
7 werkdagen voor uw verblijf.

**Is catering van derden toegestaan?**

Catering en/of aanvulling van derden is niet  
toegestaan.

Vind ons op social media:



Hofzicht



Inhofzicht