



Homemade partycatering  
Chrysantenstraat 6  
2431 XK Noorden  
Tel: 0618-480822

## **BUFFETGERECHTEN**

***Onderstaand vindt u een greep uit de diverse buffetgerechten. Zoekt u echter iets speciaals? Neemt u dan even contact met mij op, dan bespreken we de mogelijkheden.***

Een buffet bestaat meestal uit 3 of 4 vlees- en/of visgerechten aangevuld met 1 of 2 salades en 2 of meerdere bijgerechten.

Vooraf kunt u soep nemen of bijvoorbeeld een Antipastischotel.

Het buffet kunt u afsluiten met een nagerecht.

De warme gerechten worden geleverd in chafing dishes met gelbranders

Alle gerechten zijn voorzien van opscheplepels en/of tangen

### **Soep**

Hollandse Chinese of Italiaanse tomatensoep

Hollandse of Mexicaanse groentesoep

Hollandse, Chinese of Oosterse Kippensoep

Champignonsoep

Erwtensoep

maar heeft u liever een andere soep dan is dat altijd bespreekbaar.

### **Warme vleesgerechten (Varkens- of Rundvlees)**

Spareribs met knoflooksaus

Varkensvlees in champignon-roomsaus of kerriesaus

Varkensvlees in Pangangsaus

Varkensvlees in ketjapsaus

Varkenssaté in satésaus

Beenham in honing-mosterdsaus

Grote rundergehaktballen in jus

Gehaktballetjes in piri-pirisaus of satésaus

Pittige gehaktballetjes in tomatensaus,

Chili con carne

Thaise Curry met varkensvlees

### **Warme kipgerechten**

Kip in champignon-roomsaus of kerriesaus

Kipkluijjes naturel of pittig

Kipblokjes in saus bv pangangsaus, ketjapsaus of satésaus

Kipsaté met pindasaus ( 3 x 25 gr.)

Kipspies (80 gr.) met saus bv. pinda-, ketjap- of piri-pirisaus

Kip Madras (Indiase curry met kipdijenvlees)

Thaise groene of rode curry

### **Warme visgerechten**

Pangafilet "mediterraans" met knoflook en Provençaalse kruiden  
Romig visstoofpotje in mosterd-dillesaus  
Garnalen in pittige roomsaus  
Zalmmoten uit de oven

### **Warme pastagerechten**

Penne Pasta Carbonara met ham, spekjes, verse room  
Lasagne Bolognese  
Spaghetti Bolognese  
Macaroni met zalm  
Vlinderpasta met kleine garnalen

### **Warme bijgerechten**

Groente-aardappelschotel (ui, paprika en champignons)  
Mexicaanse aardappel-groenteschotel ( ui, paprika, mais en kidneybonen)  
Italiaanse (aardappel) Groenteschotel van courgette, aubergine, tomaat besprenkeld met olijfolie, oregano en basilicum  
Oosters gekruide rode aardappelpartjes met koriander en komijn  
Gebakken aardappeltjes in schil (met ui en spekjes)  
Gegratineerde aardappelschotel  
Gegratineerde aardappelschotel mediterraans  
Gekookte krieltjes  
Nasi, Bami, en/of witte rijst  
Maïskolven

### **Koude Bijgerechten:**

Stokbrood (wit en bruin)  
Kruidenboter  
Kruidendip  
Tomatentapenade  
Chiabattabrood  
Mini-broodjes  
Atjar, Kroepoek en/of komkommerschijven  
Appelmoes  
Nacho's met salsa dip en guacamole.

### **Schotel met Antipasti:**

Italiaanse olijven  
Italiaanse salami en kaas  
Italiaanse Tapenade en kruidendip

### **SALADES**

Rundvleessalade  
Huzarensalade  
Zalmsalade  
Aardappelsalade met gerookte kip  
Pastasalade met ham en spek , rucola en zongedroogde tomaatjes

Mediterrane pasta salade met salami, groene pesto, zongedroogde tomaatjes en olijven

Gemengde slasoorten met lichte dressing

Couscoussalade

Salade Caprese, Mozzarella met pomodoro tomaten

### **NAGERECHTEN**

Chocolademousse (melk, puur of wit)

Fruitsalade (evt. met slagroom of vanilleroomsaus)

Bavarois (aardbei, viervruchten of citrus)

Indien u over een vriezer beschikt kunt u ook kiezen voor diverse soorten ijs.

### **STAMPOTTEN** (naar het seizoen)

Boerenkool met spekjes en gehaktbal of rookworst

Hutspot met speklapjes en piccalilly

Zuurkool met spek en ananas

Prei of Rucola met gehaktballetjes in bruine jus

Sperciebonenschotel met hamblokjes

### **HIGH TEA of LUNCHBUFFET**

Diverse zoete en hartige hapjes, sandwiches en broodjes, gemiddeld 8 – 10 stuks per persoon, eventueel soep vooraf.

U zorgt zelf voor de drank.

### **Prijzen tussen de € 9,50 en € 17,50 per persoon incl. 6 % BTW.**

Prijs is incl. plastic borden en bestek van stevig materiaal en servetten

Er kan ook gebruik gemaakt worden van porseleinen borden en rvs bestek voor het buffet tegen een meerprijs van € 1,00 per persoon excl. BTW

Serviesgoed en bestek mogen vuil worden ingeleverd.

Mochten er gasten zijn die vegetarisch zijn of bepaalde voedselallergieën hebben dan hoor ik dat graag van te voren en dan kan daar rekening mee gehouden worden.

### **BBQ**

Tijdens het barbecueseizoen (maar ook in de winter!) kunt u bij mij ook terecht voor een barbecuepakket waarbij u kunt kiezen uit diverse soorten vlees, vis (wild tijdens het seizoen) of vegetarische producten, aangevuld met sauzen, salade en stokbrood en kruidenboter of dip.

Prijs vanaf 7,50 per persoon, minimaal aantal personen: 6.

Graag 1 week van te voren bestellen.

Vanaf 15 personen is het mogelijk er een gasbarbecue bij te leveren

U kunt ons ook inhuren voor het bakken van uw vlees op de BBQ of het uitserveren van uw buffet incl. klaarzetten en opruimen op uw locatie.

De kosten daarvoor zijn € 20,00 per uur per persoon.

Tegen een kleine vergoeding kunt u ook gebruik maken van statafels incl. hoezen, buffettafels, een partytent of drankenkoelkast.