

LUNCH BASIC

2 zachte belegde broodjes,
1 stuk fruit
€ 10,75 pp.

LUNCH DELUXE

2 luxe belegde broodjes,
1 mini croissant, 1 stuk fruit,
€ 14,50 pp.

12 O'clock AT PLATEAU

12 uurtje,
2 sneetjes oerbrood met
spiegelei, kaas en vegatarische
kroket of kalfskroket,
kopje dagsoep
€ 15,50 pp.

BASIC BRUNCH BUFFET

Tomatensoep
diverse broodjes,
hartig-, en zoetbeleg
soorten, mini croissant,
tonijnsalade,
gekookte eieren,
divers hand fruit
€ 23,50 pp.

DELUXE BRUNCH

Soep vd dag
Carpaccio rund,
Gerookte zalmspread,
Diverse zachte broodjes,
harde luxe broodjes,
mini mix vennoiserie
hartig-, en zoetbeleg soorten,
salade caprese,
roerei truffel,
uitgebakken spek,
verse fruitsalade
€ 30,50 pp.

BRUNCH PLATEAU

2 soorten soep
Diversen luxe (zoete) broodjes
Diversen zoet en hartig beleg
Diversen gevulde wraps
Gerookte zalm
Tonijnsalade
Parmaham canteloupe meloen
Schaal charcuterie
Glaasjes garnalensalade
Mexicaanse cajun kip salade
Runder carpaccio
Salade Caprese
Gekookte eieren
Roerei met truffel
Gebakken Bacon
Chipolata worstjes
Pikante groenten quiche
Pastei gevogelte
bospaddenstoelen ragout
€ 38,50 pp.

Plateau
ETEN&DRINKEN

2 0 2 6 LUNCH BRUNCH Arrangementen

EXTRA AANVULLINGEN

Gevulde koek 2,75
Amandelbroodje 3,25
Huisgemaakte appeltaart 4,50
Mini gebakje met logo
dagprijs
Luxe gebak
dagprijs
Kalfs-, of vegatarische kroket
2,95
Saucijzenbroodje
2,95
Kopje soep van de dag
3,75
Pasteitje kip ragout
4.50
Glaasje met salade van
gemarineerde gepofte groenten
4.50
Glaasje met salade van piripiri
gamba's en whiskysaus
5.75
Vegatarische lasagna
gegratineerd met
buffelmozzarella en pesto
5.75

OPTIE 1

Lasagna Bolognese

...

Penne pasta
fruiti di mare

...

Farfalle carbonara

...

Gemengde groene salade

...

Stokbrood met smeersels

€ 26 pp.

OPTIE 2

Gnocchi met truffel en
gebruneerde bloemkool

...

Spaghetti
met rucola/spinaziepesto,
parmezaan, gedroogde
cherry tomaat
en pijnboompitten

...

Lasagna met tomaat,
courgette, artisjok en
dragon

...

Groene salade
Tomatensalade met rode ui

...

Stokbrood met smeersels

€ 28,50 pp.

Plateau
ETEN&DRINKEN

2 0 2 6 PLATEAU BUFFETTEN

OPTIE 3

Spaghetti met kalfsgehakt,
salami, tomaat en basilicum

...

Pipe Rigate
met bospaddenstoelen,
truffel, geroosterde kip en
bladpeterselie

...

Tortellini van geitenkaas,
gepofte pompoen,
spinazie en gerookte
amandelen

...

Lasagna van zeevruchten

...

Groene salade,
tomatensalade met
rode ui, komkommersalade
met komijn

...

Stokbrood met smeersels

€ 33,50 pp.

OPTIE 4

Runder carpaccio
met truffel, rucola, bieslook,
pijnboompitten
en parmezaan

...

Grove aardappelsalade met
gerookte zalm, kappers,
bosui

...

Parmaham
met watermeloen,
veldsla salade
en meloenpitten

...

Salade mini mozzarella,
mini pommedori tomaat
en basilicumolie

...

Grote garnalen gemarineerd
in pesto-knoflookolie

...

Stokbrood
met knoflookboter,
olijfolie en zeezout

...

Salimbocca van duroc
Varkensfilet met parmaham,
Jus van salie

...

Pepa Rigate met zeebaars,
gedroogde cherry tomaat,
artisjokken en spinazie

...

Salade tomaat,
komkommer, munt

...

Patat Friet

€ 38,50 pp.

2 0 2 6
PLATEAU
BUFFETTEN
vanaf 20 pers.

OPTIE 5

(VEGETARISCH)

Komkommer gevuld met Arabische
couscoussalade, dadels, koriander en munt

...

Terrine van geitenkaas,
gepofte bataat en bietenmayonaise

...

Salade caprese met basilicum/yoghurtemulsie
en olijfolie

...

Salade Pepe Rigate met gedroogde cherry
tomaat, champignons, courgette en pesto

...

Gnocchi met truffel,
gebruneerde bloemkool en parmezaan

...

Lasagne met tomaat,
courgette, artisjok en dragon

...

Gegratineerde taart van twee
soorten aardappel met sour cream,
mozzarella en rozemarijn

...

Salade komkommer, venkel,
Granny smith en komijn

€ 33,50 pp.

OPTIE 6

Gerookte zalm met zoetzure venkel,
citroen/dille hangop en mosterdsla

...

Vitello tonato met rucola, gedroogde cherry
tomaat, kappers, pijnboompitten en parmezaan

...

Glaasje Gazpacho tomaat met gamba
en chorizo-olie

...

Plateau Italiaanse hamsoorten met gemarineerde
anti-pasti groenten en taggiasche olijven

...

Salade penne pasta met zeevruchten,
artisjokken, mini San Marzano tomaat en bosui

...

Stokbrood met smeersels

...

Zalmfilet met basilicumkorst, aardappel crème
met parmazaan, preistoof en witte-wijnsaus

...

Rondo van parelhoender, seizoen groenten,
roseval aardappel en rozemarijnsaus

...

Aan buffet gesneden ribeye
met jus van aceto balsamico

...

Ovengegaarde romige taart van twee soorten
aardappel en tijm

...

Patat

...

Zoetzure salade van witte kool, wortel en mais

...

Tomatensalade met rode ui

...

Groene salade met noten

€ 48,50 pp.

OPTIE 1

Verse fruit van het seizoen

...

Drie soorten ijs

...

Vanille room

...

Huisgemaakte vruchtentaart
van het seizoen

...

Glaasjes chocolademousse

€ 10 pp.

OPTIE 2

Vers fruit van het seizoen

...

Tiramisu

...

Panna cotta van witte chocolade
met hemelse modder

...

Pancakes gevuld met
Passievruchtenmousse

...

Drie soorten ijs

€ 13,50 pp.

Plateau
ETEN&DRINKEN

2 0 2 6 DESSERT BUFFETTEN

OPTIE 3

Vers fruit van het seizoen

...

Mango tiramisu

...

Panna cotta van yoghurtcrème
met frambozen en witte chocolade

...

Crème brûlée

...

Vijf soorten ijs

...

Soezen piramide

...

Parfait van Oreo
met een compote van bosvruchten

€ 16 pp.