



Alle buffetten vanaf 20 personen

Koud en warm buffet budget

- Huzarensalade
- Diverse fijngesneden slasoorten met passende dressing
- Kipsaté met pindasaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Stokbrood met kruidenboter

€ 15,50 P.P.

Koud- en warm buffet I

- Rundvleessalade
- Vleeswaren assortiment
- Gevulde eieren
- Diverse fijngesneden slasoorten met passende dressing
- Kipsaté met pindasaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Varkenshaas met champignons en roomsaus
- Vers afgebakken brood met kruidenboter en tapenade

€ 19,50 P.P.

Koud- en warm buffet II

- Pasta salade, rijkelijk opgemaakte salade van penne pasta met zongedroogde tomaatjes, pesto en verse basilicum
- Huzarensalade
- Vleeswaren assortiment
- Gevulde eieren
- Diverse fijngesneden slasoorten met passende dressing
- Kipsaté met pindasaus
- Gehaktballetjes tomatensaus
- Gewokte garnalen met, knoflook, ui, Spaanse peper, en kruiden
- Vers afgebakken brood met kruiden boter en tapenade

€ 21,50 P.P.

Koud- en warm buffet III

- Zalmsalade, rijkelijk opgemaakte met diverse soorten vis o.a. zalm, garnalen, makreel, forel
- Rundvleessalade
- Pastasalade met kip en pesto
- Hollands salade, rijkelijk opgemaakte salade van grove rauwkost met o.a. paprika, tomaat, ui en komkommer
- Serranoham met ham en meloen
- Diverse soorten witvis, met kruidensaus
- Biefstuk met stroganoffsaus
- Varkenshaas met champignons en roomsaus
- Kipfilet met kerriesaus
- Roseval aardappels met rozemarijn
- Vers afgebakken brood met kruiden boter en tapenade

€ 23,50 P.P.

Italiaans buffet

Voorgerechten

- Insalate Caprese: mozzarella, tomaat en verse basilicum met een heerlijke olijfolie
- Vitello Tonato: dun gesneden fricandeau met tonijnsaus en kappertjes
- Carpaccio

Hoofdgerechten

- Lasagne: tomaat, ui, knoflook, kruiden, gehakt, bechamel saus, gegratineerd met kaas
- Schnitzel op Italiaanse wijze.
- Pasta con salmone: pasta met zalm, room en pesto
- Geserveerd met ciabattabrood kruidenboter, olijventapenade en een salade verde: groene salade met olijven en een kruidenvinaigrette.

Uit te breiden met:

- Italiaanse tomatensoep met verse kruiden
- Dessert buffet

€ 23,50 P.P.



Fijnproevers buffet

Voorgerechten

- Vitello Tonato: dun gesneden fricandeau met tonijnsaus en kappertjes
- Carpaccio
- Zalmsalade, rijkelijk met diverse soorten vis o.a. zalm, garnalen, makreel, forel
- Rundvleessalade,

Hoofdgerechten

- Biefstuk met stroganoff saus
- Varkenshaas met champignons en room saus
- Kipfilet met kerrie saus
- Roseval aardappels met rozemarijn
- Pasta con salmone: pasta met zalm, room en pesto

- Geserveerd met ciabattabrood kruidenboter, olijventapenade en een salade verde: groene salade met olijven en een kruidenvinaigrette.

€ 26,50 P.P.

Tapas menu 3 gangen menu

duur 2 uur vanaf 10 personen in ons eetcafé of Shetlandbar.

Voorgerecht

Brood met smeersels

Huisgemaakte tomatensoep met ballen

Hoofdgerecht onbeperkt

Spareribs met honing marinade

Kipfilet met pindasaus en kroepoek

Mini burgers met tomatensaus

Mini - schnitzels met champignonsaus

Bijgerechten

Friet met mayonaise

Gemengde sla met tomaat en komkommer

Dessert

Chocolade dessert met bolletje ijs en slagroom.

€ 27,50 p.p.

Incl. 2 uur drankjes uit het Hollands drankenpakket € 38,50 p.p.

Extra

Vis € 2,00 p.p.

Biefstuk € 2,00 p.p.

Scampies € 2,50 p.p.

Uitbreidingen voor buffetten

Soepen vanaf € 3,25

Keuze uit: (o.a. gebonden tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep, mosterdsoep en franse uiensoep)

Koude gerechten

- Huzarensalade € 3,50
aardappelblokjes, augurk, rundvlees, appel, ui rijkelijk belegd
- Kartoffelsalade € 3,50
aardappelblokjes, spekjes, augurk, appel, ui rijkelijk belegd
- Rundvleessalade € 4,50
gegarneerd met vleeswaren, fruit en gevulde eieren
- Zalmsalade € 5,50
gegarneerd met vissoorten, fruit en gevulde eieren
- Italiaanse salade € 3,00
met Penne, zongedroogde tomaatjes, pesto en kaas
- Hollandse salade € 3,00
van sla, paprika, tomaat, ui, Komkommer
- Griekse salade € 3,00
van sla, paprika, rode ui, pijnboompitten, olijven en feta
- Hollandse haring met uitjes (1 p.p.) € 2,50
- Gerookte zalm, Gerookte paling, Hollandse Garnalen € 3,75 p.p.
- Vlees waren assortiment ham, kipfilet, fricandeau, salami en rosbief € 3,50
- Gebraden rosbief € 2,00
- Carpaccio € 3,00
- Parmaham met meloen € 3,75
- Gevulde eieren (2 p.p.) € 1,50
- Kaasplank € 2,75
diverse kaassoorten uit binnen- en buitenland
- Patés € 2,75
diverse soorten met o.a. peper, Ardenne, room en champignons

De genoemde prijzen gelden per persoon en zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.

Uitbreidingen voor buffetten

Warme gerechten

- Zalm in witte wijnsaus € 2,50
- Garnalenspies met knoflook € 3,00
- Witvis rolletje gevuld met zalm in hollandaisesaus € 2,75
- Varkenshaas met champignonsaus € 3,00
- Varkensfilet met champignonsaus € 2,50
- Beenham met mosterdsaus € 3,00
- Gehaktballetjes in tomatensaus € 2,50
- Kippendij met paddenstoelensaus € 2,75
- Kipfilet met saus naar keuze € 2,75
- Saté 3 stoken met pindasaus € 3,00
- Ossenhaaspuntje met saus naar keuze € 3,75
- Biefstukjes in rode wijnsaus € 2,75
- Pasta met bolognesesaus € 2,50
- Groenten van het seizoen € 1,75
- Rijst € 1,50
- Nasi € 1,75
- Gebakken aardappels € 2,25
- Ambachtelijke friet € 2,00
- Aardappel puree € 2,25
- Aardappel Gratin € 2,25

Sauzen

- Kerriesaus
- Tomatensaus
- Satésaus
- Stroganoffsaus
- Rode wijn saus
- Oosterse saus
- Champignon room saus
- Braad jus
- Mosterdsaus
- Vissaus
- Witte wijn saus
- Hollandaisesaus
- Dillesaus

Stamppot buffet I

- Boerenkool
- Zuurkool
- Gehaktballen
- Ambachtelijk gerookte Gelderse worst
- Krokant uitgebakken spekjes
- Lichtgebonden jus
- Mosterd
- Amsterdamse uien en augurkjes

Minimaal 20 personen

€ 13,50 P.P.

Stamppot buffet II

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot
- Gehaktballen
- Ambachtelijk gerookte Gelderse worst
- Gemarineerde en krokant gebakken speklap
- Krokant uitgebakken spekjes
- Krachtige lichtgebonden jus
- Mosterd
- Amsterdamse uien en augurkjes

Minimaal 20 personen

€ 15,50 P.P.

Stamppot buffet III

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot
- Andijviestamppot (met spekblokjes)
- Gehaktballen
- Ambachtelijk gerookte Gelderse worst
- Gemarineerde en krokant gebakken speklap
- In roomboter gebraden varkens saucijzen
- Amsterdamse uien en augurkjes

Incl. jus, spekjes, mosterd, piccalilly

€ 18,00 P.P.



Stamppot buffet IV

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot
- Andijviestamppot (met blokjes beenham)
- Rode kool (met stukjes appel en kaneel)
- Gehaktballen
- Ambachtelijk gerookte Gelderse worst
- Gemarineerde en krokant gebakken speklap
- In roomboter gebraden varkens saucijzen
- Amsterdamse uien en augurkjes

Incl. jus, spekjes, mosterd, piccalilly

€ 19,95 P.P.

Chinees buffet

Mini-loempiaatjes met chilisaus

Nasi goreng

Bami goreng

Kipsaté in pindasaus

Babi pangang in zoet zure saus

Fou yong hai

Pittige gehaktballetjes in tomatensaus

Kroepoek en atjar

€ 19,75 p.p.

Zomers Barbecue In 't Witte Paard

- Garnalenspies
- Hamburger
- Varkensfiletlapje
- Schouderkarbonade
- Sjasliek kip
- Steak In 't Witte Paard
- Incl. aardappelsalade met bieslook en spekjes
- 2 koude sauzen en 1 warme saus
- Rauwkostsalade
- Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade
- Incl. barbecue

€ 21,50 p.p.

Zomers de Luxe Barbecue In 't Witte Paard

- Zalmootje met groente
- Gambaspies
- T-bone steak
- Ribe eye
- Mix-grill spies
- Incl. aardappelsalade met bieslook en spekjes
- 2 koude sauzen en 1 warme saus
- Rauwkostsalade
- Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

Incl. barbecue

€ 27,50 p.p.

Eventueel inzet van een live kok

Dessertbuffet

- Diverse smaken baverois
- Ijstaart Omelet Sibérienne
- Flensjes gevuld met ijs
- Verse vruchten
- Warme kersen
- Slagroom



€ 7,95 p.p.