

PAVILJOEN
GENNEPER PARKEN

Buffet mogelijkheden

Italiaans buffet. 22,50 per persoon (va 30 personen)

Tomaat met buffelmozzarella en basilicum
Meloen met Parmaham
Groene salade met balsamicodressing en Parmezaan
Gemarineerde olijven
Diverse broodsoorten, tapenade en boter
Spaghetti aglio al olio en peperoncino
Aardappeltjes met knoflook en rozemarijn uit de oven
Diverse gegrilde groenten
Zalmfilet met tomaat en mozzarella
Varkenslende met truffel/champignonroom saus

Luxe Italiaans buffet. 27,50 per persoon (va 35 personen)

Bovenstaand buffet aangevuld met :

Frittatta uit de oven (Italiaanse omelet)
Tostilinni, gehakt met spinazie en knoflook
Groente lasagna
Gamba's in pesto

Desserts

Huisgemaakte tiramisu (Italiaans buffet) of Crème Catalonië (Spaans buffet) a 5,- per persoon
Ijsco tuktuk met half uur onbeperkt vers en ambachtelijk gemaakt Italiaans schepijs a 3,- per persoon (va 50 personen).

Toetjesbuffet 7,50 pp, kies uit 3 onderstaande mini desserts :

Tiramisu - Brownie - Appeltaart van de plaat - Panna cotta met rood fruit - Verse fruitsalade- Chocolademousse - Omelette Siberienne (ijstaart)

vers gemaakt in eigen keuken

**MENU
KAART**

Spaans buffet. 22,50 per persoon (va 30 personen)

Huisgemaakte zalm- en tonijnsalade
Brood met tapenades, aioli en kruidenboter
Serranoham, chorizo, olijven
Salade met komkommer, tomaat en zoete ui
Patatas bravas, pittige aardappelen uit de oven
Paella, gevuld met gamba en andere specialiteiten
Gemarineerde kip
Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)
Spaanse worstjes
Zarzuela, schotel van vis en zeevruchten

Luxe Spaans buffet. 27,50 per persoon (va 35p)

Bovenstaand buffet aangevuld met :

Gebakken mosselen in piri piri olie
Sardientjes op Mediterrane wijze
Tortilla, aardappel omelette
Warme courgette-aubergine schotel

PAVILJOEN
GENNEPER PARKEN

Buffet mogelijkheden

vers gemaakt in eigen keuken

Hollands Buffet 22,50 per persoon (va 30 personen)

Stokbrood met kruidenboter
Gemengde salade van diverse slasoorten, spekjes, croutons en noten
Huzarensalade met gevulde eieren en andere garnering
Roompaté
Visplateau met haring, makreel, zalm, crabchungs en garnalen
Seizoen groente
Witte rijst en aardappelkroketjes
Varkenshaas in champignon- roomsaus
Gemarineerde kipfilet in saté saus
Gegrilde zalm met limoen-dille saus

Luxe Hollands buffet, 27,50 per persoon (va 35 personen)

Bovenstaand buffet aangevuld met :

Vers gemaakte tomatensoep uit de hotpot met stokbrood en kruidenboter.
Boerenfrietten met mayonaise
Stroganoff, malse fricandeau in een zachte saus van paprika, ui en room
Gehaktballetjes in zoetzure saus

Desserts

Vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus en slagroom a 5,- per persoon
Ijsco tuktuk met half uur onbepert vers en ambachtelijk gemaakt Italiaans schepijs a 3,- per persoon (va 50 personen).

Toetjesbuffet 7,50 pp, kies uit 3 onderstaande mini desserts :

Tiramisu - Soesjes met chocoladesaus - Chocoladetaart - Appeltaart van de plaat - Panna cotta met rood fruit - Verse fruitsalade- Chocolademousse

MENU
KAART