

## Koude schotels

Per koude schotel krijgt u twee bollen salade per persoon met diverse garneringen.  
Er geldt een minimum van 4 personen, prijzen per persoon tenzij anders aangegeven.

**Huzarensalade** € 5,75

Een vleessalade ideaal voor in de lunch of in de avond als lekker hapje, hamrolletje, asperges, gekruide kip, diverse soorten rauwkost en vruchten.

**Huzarensalade luxe** € 7,25

Vleessalade met hamrolletje, asperges, gekruide kip, boerenham, paté van het huis, diverse soorten rauwkost en vruchten.

**Huzarensalade extra luxe** € 9,25

Vleessalade met hamrolletje, asperges, fricandeau, boerenham, meloen, paté van het huis, gerookte kipfilet, brie, eitje gevuld met roomkaas, diverse soorten rauwkost en luxe vruchtengarnering.

**Vlees hors d'oeuvre** € 12,50

Een heerlijke rijke vleessalade met achterham en asperges, fricandeau, Ardennerham met meloen, paté van het huis, gerookte kipfilet, brie, rosbief, pittig kaasje, eitje gevuld met roomkaas, diverse soorten rauwkost en luxe vruchtengarnering.

**Visschotel** € 62,50 per schotel

Een schotel met de lekkerste vissoorten. Gerookte paling, haring, gerookte forel, rode zalm met saus, makreel, eitje gevuld met zalmousse, gerookte rode zalm, garnalen. Hierbij wordt kruidenroomboter en stokbrood geserveerd.  
De schotel is voor 4 tot 6 personen.

**Zalmsalade** € 9,25

Zalmsalade met stukjes rode zalm overgoten met cocktailsaus, garnalensalade, tonijnsalade, haring, diverse soorten rauwkost en vruchten.

**Vis hors d'oeuvre** € 13,25

Zalmsalade met stukjes rode zalm overgoten met cocktailsaus, garnalensalade, tonijnsalade, haring, gerookte paling, gerookte forel, ei gevuld met zalmousse, diverse soorten rauwkost en luxe vruchtengarnering.

**Vegetarische salade** € 9,25

Samengesteld uit blokjes aardappel, wortel, champignons, doperwtjes, augurken en saus, Gegarneerd met diverse soorten rauwkost, vruchten en kaasspecialiteiten.

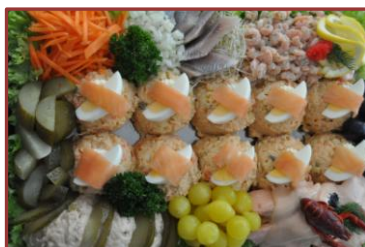
**Waldorfsalade** € 5,75

Een salade van selderij verfijnd met walnoten en vruchten in een zachte saus.

**Kipvruchtensalade** € 5,75

Een salade met een frisse, zoete smaak op basis van vruchten en reepjes kipfilet.

**Tip: U kunt met deze schotels ook zelf een buffet samenstellen.**



<b>Russische eieren</b>	€ 9,25
Vleessalade met hamrolletje en asperges, gerookte kipfilet, boerenham en paté van het huis.	
Zalmsalade met rode zalm overgoten met cocktailsaus, garnalensalade en haring met uitjes. De schotel is afgewerkt met diverse soorten rauwkost en vruchten.	
<b>Hors d'oeuvre</b>	€ 13,25
Vleessalade met hamrolletje en asperges, gerookte kipfilet, Ardennerham met meloen, paté van het huis en brie.	
Zalmsalade met rode zalm overgoten met cocktailsaus, garnalensalade, haring met uitjes, tonijnsalade, gerookte paling en een eitje gevuld met zalmousse. De schotel is afgewerkt met diverse soorten rauwkost en luxe vruchten.	
<b>Hors d'oeuvre Van Gogh</b>	€ 15,25
Vleessalade met achterhamrolletje en asperges, gerookte kipfilet, Ardennerham met meloen, paté van het huis, brie, rosbief en fricandeau.	
Zalmsalade met rode zalm overgoten met cocktailsaus, garnalensalade, haring met uitjes, tonijnsalade, gerookte paling, gerookte forel, makreelfilet en eitje gevuld met zalmousse. De schotel is afgewerkt met diverse soorten rauwkost en luxe vruchten.	
<b>Hors d'oeuvre Rembrandt</b>	€ 18,25
Vleessalade met achterhamrolletje en asperges, gerookte kipfilet, Ardennerham met meloen, paté van het huis, brie, pittig kaasje, rosbief en fricandeau.	
Zalmsalade met rode zalm overgoten met cocktailsaus, garnalensalade afgewerkt met tijgergarnalen, haring met uitjes, tonijnsalade, gerookte paling, makreelfilet, gerookte forel en eitje gevuld met zalmousse en gerookte zalm. De schotel is afgewerkt met diverse soorten rauwkost en luxe vruchten.	

## Aanvullingen

Uw koude schotel of buffet aanvullen met (prijs is per stuk):

<b>Groot Frans stokbrood en kruidenroomboter 4 tot 6 personen</b>	€ 3,75
<b>Groot Frans stokbrood</b>	€ 1,95
<b>Kruidenroomboter</b>	€ 1,95

## Voorgerechten

U kunt uw koude schotel ook aanvullen met een voorgerecht:

<b>Kop heerlijke groente-, tomaten-, kruidenbouillon- of champignonsoep</b>	€ 2,65
<b>Pasteitje gevuld met kipchampignon ragout</b>	€ 3,75

---

## Warme aanvullingen

Er zijn diverse warme aanvullingen (minimaal 15 personen per gerecht):

<b>Warme beenham met twee sausjes</b>	€ 4,75
<b>Drie stokjes varkenssaté of kipsaté met satésaus</b>	€ 3,75
<b>Ons favoriet drie stokjes varkenshaassaté met satésaus</b>	€ 4,50
<b>Voor de visliefhebber gefileerde warme zalm met lichte wijnroomsaus</b>	€ 4,75
<b>In roomboter gebakken zalm met dillensaus</b>	€ 5,50
<b>Plankje met kaasdelicatessen en olijven</b>	€ 3,50
<b>Kalkoen medaillon met champignonroomsaus</b>	€ 4,50
<b>Gemengde salade</b> met verse slasoorten met olijven, tomaten, uitjes, feta, paprika, pijnboompitjes en dressing.	€ 3,25

## Nagerechten

Als lekkere afsluiter:

<b>Aardbeien, chocolade, chipolata of citroen bavaroise met slagroom</b>	€ 3,25
<b>Coupe frisse fruitsalade met slagroom</b>	€ 3,00
<b>IJstaart van diverse ijssoorten met slagroom</b>	€ 3,75
<b>Dessertbuffet met diverse nagerechten</b>	€ 7,50

Dessertbuffet met verschillende smaken bavaroise, fruitsalade, diverse ijssoorten en slagroom.

