

Inhoudsopgave

Lunch	2
Belegde broodjes.....	2
Sandwiches.....	2
Italiaanse broodtaarten.....	2
Luncharrangementen.....	3
Aanvullingen.....	3
High Tea.....	4
Borrelhapjes en andere versnaperingen	5
Koude hapjes.....	5
Warme hapjes.....	6
Koude schotels	7
Aanvullingen.....	8
Voorgerechten.....	8
Warme aanvullingen.....	9
Nagerechten.....	9
Salade buffetten	10
Borrelbuffetten	11
Italiaans.....	11
Spaans.....	12
Buffetten	13
Italiaans.....	13
Italiaanse buffet aanvullingen.....	13
Spaans.....	14
Spaanse buffet aanvullingen.....	14
Indonesisch.....	15
Indonesische buffet aanvullingen.....	15
Grieks.....	16
Griekse buffet aanvullingen.....	16
Winterbuffet.....	17
Barbecue buffet.....	18

Lunch

Belegde broodjes

De belegde broodjes zijn witte en/of bruine broodjes bestaande uit zachte bollen en/of harde pistoletjes. Prijzen zijn per stuk en er geldt een minimum van 10 broodjes.

Broodje

Belegd met achterham, boerenham, fricandea, jong belegen kaas of gekookt eitje	€ 1.75
Belegd met brie, paté van het huis, gebraden rosbeef of gerookte kipfilet	€ 2.25
Broodje oude kaas	€ 2.35
Broodje gezond met ham, kaas, ei en rauwkost	€ 2.50

Broodje vis

Broodje met Amerikaanse tonijnsalade	€ 2.65
Broodje haring met uitjes	€ 2.95
Broodje garnalen met cocktailsaus	€ 2.65
Broodje verse zalm	€ 3.50
Broodje gerookte paling	€ 3.75
Broodje gerookte zalm	€ 3.75

Luxe harde broodjes belegd met hetzelfde als hierboven maar met garnering € 0.75 extra.

Broodje met gegrilde beenham en saus € 3.25

Broodje met van Dobben rundvlees croquet € 2.50

Sandwiches

Sandwich verpakt in een vensterdoosje € 3,25

Gezond: Van Gogh- brood belegd met een dun laagje roomboter, achterham, jong belegen kaas, blaadje krulsla, schijfjes augurk, tomaat en komkommer.

Kip: Van Gogh- brood met een dun laagje pesto, gerookte kip blaadje krulsla, partjes zongedroogde tomaat en schijfje augurk.

Zalm: Van Gogh- brood met een dun laagje mascarpone vermengd met dille en citroen, verse zalm op een bedje van krulsla en viskruiden.

Pastrami: Van Gogh- brood met een dun laagje boter, pastrami (rundvlees met kruiden), brie, krulsla, imkerhonig en stukjes walnoten.

Italiaanse broodtaarten

Italiaanse broodtaart gesneden in 8 punten en verkrijgbaar in 3 smaken. €20,00

Vis: verse- en gerookte zalm, rucola, kruiden en sausjes

Vlees: proscutto di parma, chorizo, roomkaas en rucola

Kaas: gorgonzola, Parmezaanse kaas, rucola en zongedroogde tomaten

Luncharrangementen

Er geldt een minimum van 10 personen, prijzen zijn per persoon.

Lunch in buffetvorm	€ 5,50
Een wit broodje met ham, een bruin broodje met kaas, een krentenbol en een glas melk.	
Uitgebreide lunch in buffetvorm	€ 8,75
Hetzelfde als bovenstaande maar als uitgebreid met een kop groentesoep en vers fruit	
Bovenstaande lunch met luxe harde broodjes	
Belegd met hetzelfde als hierboven maar met garnering € 1,50 per persoon extra.	
Luxe lunch	€ 12,50
Een kop groentesoep, twee luxe gesorteerde broodjes belegd met achterham en "oude Amsterdamse kaas" op een bedje van verse rauwkost, een zoet koffiebroodje, warm broodje gevuld met ragout en coupe fruitsalade met slagroom per persoon.	

Aanvullingen

U kunt uw lunch ook aanvullen met (prijzen zijn per stuk.):

Pasteitje gevuld met kipchampignon ragout	€ 3,75
Bolletje vleessalade	€ 2,25
Saucijzenbroodje	€ 2,35
Worsten broodje	€ 2,35
Van Dobben rundvlees croquet	€ 1,80
Van Dobben kaas croquet	€ 1,80
Van Dobben kipsaté croquet	€ 1,80
Van Dobben groente croquet	€ 1,80
Van Dobben goulash croquet	€ 1,80

Bij bovenstaande lunches is de verzorging van bestek, borden en servetten kosteloos, mits schoon retour.
Als U speciale wensen heeft dan staan wij graag voor U klaar!
Er gelden tevens speciale prijzen voor grote aantallen.

Bij bezorgen in Nijmegen zijn de bezorgbijdragen € 5.50. (Buiten Nijmegen + € 0.50 per gereden km.)

High Tea

Er geldt een minimum van 25 personen, prijzen zijn per persoon.

High Tea

€ 8,75

- Club sandwich
- Kip kerrie sandwich
- Gerookte zalm sandwich
- Komkommer sandwich

- Cake
- Chocolade cake
- Scones gevuld met jam en slagroom
- Assortiment koekjes
- Bonbons

Met een thee assortiment € 1,50 per persoon extra.

Luxe high tea

€ 12,50

Zelfde als de High tea maar dan aangevuld met een assortiment van Quiche punten, Petit four en brownies.

Borrelhapjes en andere versnaperingen

De hapjes zijn alleen verkrijgbaar in de aangegeven hoeveelheid of meer.

Ideaal voor feestavonden, recepties, verjaardagen of... zomaar.



Koude hapjes

Borrelhapjes

€ 62.50 per 100 stuks

- Cups gevuld met tonijnsalade
- Eitjes gevuld met zalmousse
- Gerookte paling op toast
- Haring met uitjes op roggebrood
- Cups gevuld met kip kerriesalade
- Brie op roggebrood
- Kruidenpaté op toast
- Roomkaas op toast

Al deze hapjes zijn zorgvuldig gegarneerd en afgewerkt.

Borrelhapjes luxe

€ 82.50 per 100 stuks

- Schelpje gevuld met verse zalm en cocktailsaus
- Eitjes gevuld met roomkaas
- Gerookte paling op toast
- Haring op roggebrood met uitjes
- Luxe cups gevuld met krabsalade
- Soesjes gevuld met zalm mousse
- Hoorntje gevuld met kruiden paté
- Luxe cups gevuld met huzarensalade
- Brie op roggebrood

Ook deze hapjes zijn zorgvuldig gegarneerd en afgewerkt, doch zijn luxer en groter.

Stokbroodhapjes

€ 65,00 per 50 stuks

Dunne plakjes stokbrood belegd met:

- Ardenne ham en meloen
- Filé-American, uitjes en een stukje augurk
- Paté van het huis en gekonfijte vrucht
- Gerookte kipfilet en ananas
- Brie en noten
- Maatjesharing en uitjes
- Gerookte paling, dille en citroen
- Krab salade
- Gerookte rode zalm en een schijfje ei
- Gerookte forel en artisjok

Wrap rolletjes

€ 65.00 per 50 stuks

Opgerolde tortilla's gesneden met een prikkertje en gevuld met:

- Gerookte zalm, ijsbergsla, paprika en guacamole.
- Gekruide kip, bacon, ijsbergsla en tomatensalsa.
- Kruiden roomkaas, ijsbergsla, paprika en crème fraise.
- Beenham, oude kaas, ijsbergsla en honingmosterdsaus.
- Tapende, mozzarella, ijsbergsla, zon gedroogde tomaten en rode ui.

Hollandse kaasblokjes

€ 40,00 per 100 stuks

met zilveruitjes, Amsterdamse uitjes, augurk en vruchten.

Warme hapjes

Bitterballen met een bakje mosterd	€ 35,00 per 100 stuks
Van Dobben grote bitterballen met een bakje mosterd	€ 62,50 per 100 stuks
Bittergarnituur Diverse warme snacks met drie sausjes. (Bijv. Nasihapjes, bamischijfjes, kip krokantjes en gehaktballetjes)	€ 43,50 per 100 stuks
Minisaucijsjes	€ 62,50 per 100 stuks
Petites crolines Diverse bladerdeeghapjes gevuld met zalm, kipkerrie, ragout en kaas.	€ 75,00 per 100 stuks
Asian snacks Pangang pakora, wan tan ajam, thai curry tikka, mini gado gadoroll, Hai Fongballetjes, mini loempia's en een sausje.	€ 52,50 per 100 stuks
Minisaucijsjes	€ 62,50 per 100 stuks
Petites crolines Diverse bladerdeeghapjes gevuld met zalm, kipkerrie, ragout en kaas.	€ 75,00 per 100 stuks
Balletjes gehakt met pinda- of tomatensaus	€ 43,50 per 100 stuks
Saté van kipfilet Met pindasaus en stokbrood.	€ 45,00 per 30 stokjes
Gegrilde beenham Met aardappelsalade of gestoofde zuurkool, stokbrood en knoflook- en honingmosterdsaus	€ 90,00 voor 15 personen

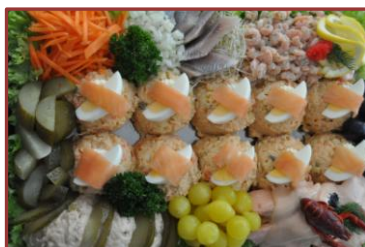
Tip: U kunt voor een receptie ook een hapjes buffet samenstellen met bijvoorbeeld twee luxe borrelhapjes, twee stokbroodhapjes en twee balletjes gehakt per persoon.

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.



Russische eieren	€ 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.	
Hors d'oeuvre	€ 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.	
Hors d'oeuvre Van Gogh	€ 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.	
Hors d'oeuvre Rembrandt	€ 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):

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

Voorgerechten

U kunt uw koude schotel ook aanvullen met een voorgerecht:

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

Warme aanvullingen

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

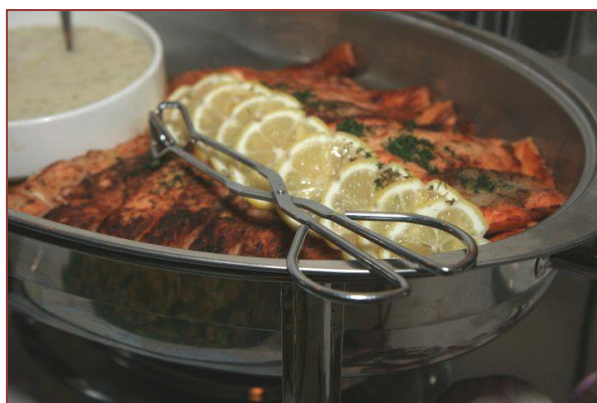
Warme beenham met twee sausjes	€ 4,75
Drie stokjes varkenssaté of kipsaté met satésaus	€ 3,75
Ons favoriet drie stokjes varkenshaassaté met satésaus	€ 4,50
Voor de visliefhebber gefileerde warme zalm met lichte wijnroomsaus	€ 4,75
In roomboter gebakken zalm met dillensaus	€ 5,50
Plankje met kaasdelicatessen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

Nagerechten

Als lekkere afsluiter:

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

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



Salade buffetten

Er geldt een minimum van 15 personen, prijzen zijn per persoon.

Salade buffet	€ 7,25
<ul style="list-style-type: none">▪ Vleessalade▪ Zalmsalade gearneerd met verse zalm▪ Kipvruchtensalade▪ Eitje gevuld met, naar keuze, zalmousse of roomkaas▪ Stokbrood en kruidenroomboter	
Klassiek koud buffet	€ 16,50
<ul style="list-style-type: none">▪ Vleessalade▪ Zalmsalade▪ Kipvruchtensalade▪ Gerookte kip met verse ananas▪ Paté van het mes met zoete vruchten▪ Ardennerham met meloenbolletjes▪ Tomaatje gevuld met garnalensalade▪ Halve haring met uitjes op roggebrood▪ Paling op toast▪ Eitje gevuld met zalmousse▪ Stokbrood en kruidenroomboter	
Luxe koud buffet	€ 19,50
Klassiek koud buffet uitgebreid met:	
<ul style="list-style-type: none">▪ Rosbief met pittige rauwkostsalade▪ Gerookte zalm rolletjes	
Buffet du Chef	€ 25,50
Een warm/koud buffet voor bijzondere gelegenheden.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Vleessalade▪ Waldorfsalade▪ Tropische kipvruchtensalade▪ Eitje gevuld met gemberkaas▪ Stukjes gemarineerde kipfilet met satésaus▪ Warme beenham met twee sausjes ▪ Frisse krabsalade▪ Garnalencompositie▪ Canapé met gerookte paling▪ Haring op roggebrood▪ In roomboter gebakken zalm met dillensaus▪ Stokbrood en kruidenroomboter	

Tip: U kunt uw Salade buffet ook goed combineren met bijvoorbeeld 3 stokbroodhapjes per persoon en kaasblokjes.

Borrelbuffetten

Er geldt een minimum van 25 personen, prijzen zijn per persoon.

Italiaans

Italiaans borrelbuffet starter € 4,50

- Bruschetta met paddenstoelen
- Tapenade van zwarte olijven en pepers
- Gemarineerde artisjokken
- Feta blokjes
- Kleine paprikaatjes gevuld met roomkaas
- Ciabatta met kruidenboter

Italiaans borrelbuffet 2 € 7,75

Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met:

- Fruste pomodori met daaromheen Parmaham
- Bruschetta met tomaat en basilicum
- Pollo alla diavola (warme gemarineerde kip)

Italiaans borrelbuffet 3 € 10,50

Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met:

- Tortellini met pesto
- Focaccia rozemarijn driehoekjes met gerookte zalm

Italiaans borrelbuffet 4 € 15,50

Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met:

- Lasagne met Ricotta
- Insalata caprese (plakjes tomaat met mozzarella en basilicum dressing)



Spaans

Tapas borrelbuffet starter	€ 4,50
<ul style="list-style-type: none">▪ Toast met tomatentapenade en mozzarella▪ Tahin- peperwaaiers▪ Ruim assortiment olijven▪ Tzatziki met brood▪ Tapenade en kruidenboter met stokbrood▪ Kleine paprikaatjes gevuld met roomkaas	
Tapas borrelbuffet 2	€ 7,75
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Stokbrood met Parmaham en zongedroogde tomaat▪ Palissade met gekruid makreeltje▪ Warme tapas: Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus	
Tapas borrelbuffet 3	€ 10,50
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Stevig gekruid kippenboutje (warm)▪ Palissade met verse zalm en dille	
Tapas borrelbuffet 4	€ 15,50
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Grote garnalen gebakken in knoflookolie▪ Spaanse kebabs (lende rundvlees)▪ Spinazietaart	
Tapas borrelbuffet 5	€ 15,50
Zelfde als tapas borrelbuffet 3 maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Paella Valencia	

Buffetten

Er geldt een minimum van 20 personen per buffet.



Italiaans

Italiaans koud buffet

€ 7,25

Ideaal voor bij receptie, borrel of als aanvulling bij het Italiaans warm buffet

- Farfallesalade met zongedroogde tomaten
- Penne Rigatesalade met gebakken kipfilet en dressing
- Romige Zeevruchtensalade met conchiglie en krab
- Kruidenboter en ciabatta

Italiaans warm buffet

€ 14,50

- Lasagne ai tre formaggi (Lasagne met drie soorten kaas)
- Pollo al chianti (Kipfilet in rode wijn saus)
- Tagliatelle met verse zalm (Stukjes verse zalm in saus met Italiaanse kruiden)

- Bruschetta al prosciutto di parma (Krokant gekruid toastje met parmaham)
- Insalata verde con gorgonzola (div. sla soorten met spekjes, noten en gorgonzola kaas)
- Olijven, Italiaanse kruidenboter en ciabatta

Italiaanse buffet aanvullingen

U kunt uw Italiaans buffet ook aanvullen met een voorgerecht:

Carpaccio (flinter dun gesneden biefstuk met sausje) € 3.55

Zuppa di pesce (visbouillon met groente en vis) € 3.25

Minestrone alla Genovese (goed gevulde soep met groente en pasta) € 3.25

U kunt uw Italiaans buffet aanvullen met verschillende warme gerechten:

Spaghetti frittata (spaghetti taart) € 2,25

Tagliatelle met knoflookgamba's € 3,25

Pollo alla diavola (Duivels kippenboutje) € 1.50

Italiaanse gehaktballetjes met tomatensaus en focaccia € 2.50

Als heerlijk dessert:

Cassata Siciliana (ricottackae op zijn Sicilians) € 2,75

Tiramisu (gebak met mascarpone,zoete marsala en koffie) € 2,75

Zuccotto (koffie-ijs met chocola) € 3,50

Italiaans dessertbuffet met diverse nagerechten € 7,75

(Bijv. bovenstaande desserts aangevuld met Salame al ciocelto (chocoladesalami) en Chipolata)

Spaans

Spaans koud buffet € 7,25

- Ensalada de calabacines a la morisco (moorse courgettesalade)
- Garbanzos con chorizo (kikkererwten met stukjes chorizo)
- Ensaladilla (salade met dingentjes)
- Cocktail de aguacate y cangerje a la casera (Avocado met krabsalade)
- Olijven, Ciabatta en Kruidenboter

Spaans warm buffet € 14,50

- Paella Valenciana (Spaanse rijstschotel met vis en vlees)
- Tortilla al horno (tortilla uit de oven)
- Albondiguitas con salsa de tomates (gehaktballetjes met tomatensaus)
- Pinchitos Moruños (spiesjes gemarineerd vlees)

- Espárragos asados con jamón serrano (gegrilde asperges met ham)
- Aceituna rellena (Gevulde olijven)
- Ciabatta, tomatentapenade en kruidenboter

Spaanse buffet aanvullingen

U kunt uw Spaans buffet aanvullen met verschillende warme gerechten:

Pincho de solomillo de buey aliñado (spies met gemarineerde ossenhaas) € 4,75

Gambas al ajillo con limón y perejil (knoflookgamba's met citroen en peterselie) € 3,25

Salmón a la plancha con salsa verde (zalmmoten met groene saus) € 5,50

Als heerlijk dessert:

Pastel de chocolate (chocoladetaart) € 2,75

Helado de naranjas (sinaasappelijs) € 3,50

Crema de almendras con sala de chocolate (amandelijs met warme chocoladesaus) € 4,25

Alle drie de nagerechten als dessert buffet € 6,50



Indonesisch

Indonesisch buffet 1	€ 7,25
<ul style="list-style-type: none">▪ Nasi kuning▪ Bami goreng▪ Saté ajam (saté van kip)▪ Atjar, sambal, ketjap en kroepoek	
Indonesisch buffet 2	€ 10,50
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Pergedang Djawa (pikante gehaktballetjes)▪ Sambal goreng met garnalen	
Indonesisch buffet 3	€ 14,25
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Rendang (rundvleesgerecht)▪ Gado gado (groente met pindasaus)	

Indonesische buffet aanvullingen

U kunt uw Indonesisch buffet aanvullen met:

Welkomstdrankje Tjendol (kokosmelk met o.a. Gula jawa)	€ 2,50
Soto ajam (pikante kippensoep)	€ 2,55
Babi Pangang (gemarineerde varkensreepjes met pangang saus)	€ 2,75
Ikan Smoer Djawa (gestoofde vis in pikante saus)	€ 2,75
Pisang goreng (gebakken banaan)	€ 1,50
Als heerlijk dessert:	
Spekkoek	€ 1,00
Boeboer ketan hitam (pudding van zwarte rijst, gember Javaanse suiker)	€ 2,25
Coupe met verse ananas, stukjes chocola en slagroom	€ 3,25
Coupe kokosijs met slagroom en warme chocoladesaus	€ 4,25

Grieks

Grieks buffet 1	€ 7,75
<ul style="list-style-type: none">▪ Dolmathakia yaladzi (Gevulde wijnbladeren)▪ Kebabs van kip, met yoghurtcitroensaus▪ Griekse mezze: Tzatziki (komkommer, yoghurt en knoflook) Ktipiti (feta, paprika en olijfolie) Taramosalata (viskuit, broodkruim en olijfolie)▪ Daktyla (Grieks maïsbrood)	
Grieks buffet 2	€ 11,75
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Orzosalade (Pasta in vorm van rijstkorrel met olijven en paprika)▪ Keftaides (Gehaktballetjes van rundvlees in tomatensaus)	
Grieks buffet 3	€ 16,50
Zelfde als bovenstaande maar dan aangevuld met: <ul style="list-style-type: none">▪ Griekse salade (Salade van baby spinazie, feta en artisjokken)▪ Capama (Rundvleesstoofpot)▪ Pilaf (Rijst met uien)	
Griekse buffet aanvullingen	
U kunt uw Grieks buffet aanvullen met:	
Fassolada (witte bonen soep)	€ 2,75
Ntomatosoupa (tomatensoep met yoghurt)	€ 2,75
Frittata (taart van spinazie, olijven, zongedroogde tomaatjes en kaas)	€ 2,25
Broodje Gyros (pitabroodje met varkensvleesreepjes en Griekse knoflooksaus)	€ 4,50
Melitsanes Musakás (Moussaka ovenschotel met lamsgehakt en aubergines)	€ 3,50

Winterbuffet

€ 11,50

1 Soort stamppot en 1 soort vlees aangevuld met jus, zilver- en Amsterdamsenunitjes, augurk en mosterd.

Per 20 personen kan een extra stamppot- en vleessoort gekozen worden.

Er kan gekozen worden uit:

Stamppotsoorten:

- Boerenkoolstamppot
- Zuurkoolstamppot
- Hutspot
- Andijviestamppot
- Hete bliksem
- Spruitjesstamppot
- Boerenkoolstamppot

Vleessoorten:

- Rookworst
 - Karbonade
 - Gehaktbal
 - Verse worst
 - Casselerrib
 - Beenham
 - Klapstuk
 - Speklap
-

Barbecue buffet

Barbecue Zomeravond

€ 11,50

- Spies met stukjes kip, paprika en ui
- Barbecue worstje
- Gekruid koteletje
- Kerrie speklapje
- Hamburger

- Aardappelsalade
- Gemengde sla met rauwkost
- Verschillende sausen zoals knoflook-, cocktail- en pindasaus
- Stokbrood en kruidenboter

Barbecue Avondgloed

€ 15,50

- Grote spies met stukjes kipfilet, varkenshaas, ui en paprika
- Hamburger
- Gemarineerde kotelet
- Biefstuk

- Aardappelsalade
- Vruchtensalade
- Diverse rauwkost soorten
- Verschillende sausen zoals knoflook-, cocktail- en warme pindasaus
- Stokbrood en kruidenboter

Barbecue Zomerster

€ 19,50

- Twee stokjes saté van varkenshaas
- Ossenhaas met peperrandje
- Kipspies met paprika en uitjes
- Barbecue worstje
- Sparerib
- Twee knoflookgamba's

- Aardappelsalade
- Rundvleessalade
- Verse slasoorten met olijven, tomaten, uitjes, feta, paprika, pijnboompitten en dressing
- Frisse vruchtensalade uit zonnige streken
- Verschillende sausen zoals knoflook-, cocktail- barbecue- en warme pindasaus
- Wit en bruin stokbrood en kruidenboter

Genoemde prijzen zijn inclusief gebruik van een barbecue mits deze schoon retour komt.
Bij het vuil retourneren van de barbecue wordt € 25,00 in rekening gebracht.