



Horeca Outdoor

Koffie

Koffie "Plus"

*koffie of thee met boerencake
koffie of thee met Zeeuwse bolus
koffie of thee met gebak (assortiment)
Koffie of thee met petit four voorzien van foto of logo*

Koffietafel

Koffietafel Basis

Een voedzame broodmaaltijd met verse broodjes, croissants, peperkoek, krentenbrood, roggebrood, paté, roerei, huzarensalade, vleeswaren, kaas, zoetbeleg, jus d'orange, melk, koffie en thee

Koffietafel - plus

kopje tomaten soep, verse broodjes, croissants, peperkoek, krentebrood, paté, salade, diverse soorten beleg, kaas, Kwekkeboom kroket, koffie, thee, melk en jus d'orange. Mand met handfruit

Koffietafel Luxe

Kopje tomatensoep, diverse luxe belegde broodsoorten met o.a. zalm, roombrie, Kwekkeboomkroket, kalkoenfilet, paté, koffie, thee, melk, jus d'orange, mand met handfruit.

Lunchpakket

Budget lunchpakketje

*Een eenvoudig maar lekker lunchpakketje voor onderweg.
Inhoud: een broodje kaas, broodje ham, krentenbol, jus d'orange en een appel*

Picknickbox

*Iedere deelnemer krijgt een picknickbox met daarin een boerenzakdoek, een meergranenbroodje met boerenham, een krentenbol met boerenkaas, worstenbroodje, chocoladereep, jus d'orange, pepermunt en fruit.
Voor € 2,25 doen we er een miniatuur flesje Schrobbeleer bij*

Lunchpakket luxe

Drie luxe belegde broodjes met boerenham, Old Amsterdam kaas en gezond. 1/2 liter melk, fruit en een mars. Dit alles is verpakt in een tas.

Bittergarnituur

Bittergarnituur koud – 5 hapjes p.p.

*Tomaat gevuld met tonijnsalade, komkommer gevuld met waldorfsalade, stokbrood met brie, prikker van diverse soorten worst, ham met meloen, toast met carpaccio
Toast met zalm, kaasfantasie, fruitprikker*

Bittergarnituur warm – 5 hapjes p.p.

Kwekkeboom bitterballen, bladerdeeghapjes, mini kaashapjes, garnalenmix, assortiment mini snacks.





Horeca Outdoor

Barbecue

Budget Barbecue

3 stukken keurslagervlees per persoon, t.w. kipspiesje, speklapje en hamburger, huzarensalade, rauwkost salade, frietjes, stokbrood met kruidenboter, 2 koude sausjes en 1 warme sausjes

Vlees Barbecue

Gemiddeld 4 stukken heerlijk keurslagervlees per persoon. Varkenshaas, saté, kipspies, barbecueworstje, rauwkostsalade, gemengde salade, huzarensalade, aardappelsalade, 3 koude sausjes en een warme saus

Stokbrood met pesto en kruidenboter, frietjes, potatowedges

Combi Barbecue

Een mix van vlees en vis. Gemiddeld 4 stuks vlees of vis per persoon.

Keuze uit varkenshaas, kipspies, speklapje, filetlapje, zalmoot, gambaspies, visstoofpotje, rauwkostsalade, gemengde sla, aardappelsalade; huzarensalade, krabsalade

3 koude sausjes, 2 warme sausjes, stokbrood, pesto en kruidenboter, frites, patatowedges

Barbecue luxe

Sparerib, barbecueworst, kogelbiefstukje, varkenslapje, shaslick spies, rundvleessalade met diverse vleeswaren, rauwkostsalade met honingmosterd dressing, Waldorfsalade met kip en walnoten, warme aardappeltaart, mini broodjes wit en bruin, kruidenboter, geserveerd met cocktailsaus en knoflooksaus.

Kinderportie barbecue

kipfilet, kipsaté, barbecueworst, frites, stokbrood, kruidenboter, geserveerd met satésaus, knoflooksaus en barbecuesaus.

Koud buffet

Heerlijke koude gerechten. Een lichte maaltijd vol afwisseling.

Het koude buffet bestaat uit verschillende plateaus met o.a. Huzarensalade, vleesplateau, paté, ham&meloen, gevulde eieren, stokbrood en kruidenboter.

Koud buffet plus

Als hierboven met als extra's krabsalade, haring, paling, makreel, zalm, garnalen en een extra paté.

Bij te bestellen bij een koud buffet

Portie saté

Portie Bourgondische rib met saus

Gehaktballetjes in pikante saus



Koude buffetten



Horeca Outdoor

Warme buffetten

Warm buffet

Varkenshaasje in champignonsaus, visschotel met zalm, kabeljauw, tilapiafilet en garnalen, gegrilde biefstukjes, vleesspiezen, spare ribs, gebakken aardappeltjes, frietjes, diverse warme groenten, rauwkostsalade en gemengde sla, stokbrood en kruidenboter.

Stamppot buffet

Heerlijke gezonde winterkost. Een combinatie van 3 stamppotten, vers bereid. Gecombineerd met speklapjes, rookworst en gehaktballen en natuurlijke een smakelijke jus voor in het kuiltje.

Koud warm buffetten

Koud warm buffet

Koud: rundvleessalade met onder andere rosbeef, grillworst en paté, Waldorfsalade met kip en walnoten, zalmzalade met diverse gerookte vissoorten en Hollandse garnalen, gemengde pastasalade met komkommerdressing.
Warm: Oud Hollands stoofpotje van rundvlees, malse stukjes kipfilet met knapperige groente in een zoetzure ketjapsaus, risotto met diverse paddenstoelen, assortiment mini broodjes en Zeeuwse roomboten en kruidenboter

Streekgerechtenbuffet

Een presentatie van de heerlijkste koude en warme gerechten bereid met de eerlijkste producten uit de streek. Zo bestaat het streekgerechtenbuffet onder andere zalmforel, paling van Sam Uil, biologisch lamsvlees en ham van Polderman, asperges van boerderij Fontijne, kaas van de Ruurhoeve en ga zo maar door.
En een toetje met ijs.

Heerlijke desserts

Van een barbecue dessert tot een grand dessert met verschillende soorten ijs en fruitsalades.

Nagerechten



Horeca Outdoor



Compleet buffet

voor min. 30
gasten

Buffet Zelande

KOUD en WARM BUFFET

*Romige soep van Pommedori tomaat met basilicum en spekjes
Heldere runderbouillon*

** * **

Diverse soorten gerookte vissoorten (makreel, forel, zalm, paling)

Een hele verse Zalm

Stellendamse garnalen met cocktailsaus

Compositie van meloen en diverse gedroogde hamsoorten

Salade van mozzarella met gekonfijte tomaatjes en een balsamicodressing

Carpaccio van ossenhaas met parmezaanse kaas

Zeeuwse Oesters

Rauwkostsalade buffet (tomaat, maïs, ui, komkommer enz.)

Vers gebakken wit -en bruin stokbrood kruidenboter en diverse sausen

** * **

Pasta's

Zeeuwse gekookte mossels

Warme boerenham aan 't been

Gebakken zeewolffilet met een mosterd-dillesaus

Ossenhaaspuntjes in een rode wijnsaus en sjalotjes

Gegratineerde broccoli

Peterselie aardappeltjes en krieltjes

Aardappelpuree met een krokant jasje

** * **

Dessertbuffet met vuurwerk

*Zeer gevarieerd Italiaans ijsbuffet met onder andere Tiramisu en diverse
ijstaarten, bavarois en vers fruit.*

Optioneel:

Consumpties 5 euro per uur p.p. (Hollandsplateau)

Ook mogelijk in een eenvoudigere variant:

Zonder de gerookte vissoorten en de Zeeuwse oesters.

