

Koud – Warm Buffet

Een buffet is ideaal om uw gasten een keuze te bieden uit verschillende gerechten. Recreatie De Zeehoeve heeft een drietal buffetten samengesteld. Uiteraard is het mogelijk om deze geheel aan uw wensen aan te passen. Buffet vanaf 25 personen.

Hollands buffet

Boeren groentesoep en stokbrood met kruidenboter. Koude gerechten die geserveerd worden zijn een gevulde huzarensalade, haring op roggebrood met een gesnipperd uitje en een frisse rauwkostsalade. Warme gerechten zijn gehaktballetjes in jus, vleesspiesjes in satésaus en saucijsjes. Garnituren die worden geserveerd bij het Hollands buffet zijn friet, gebakken aardappelen en een warme groente. Prijs per persoon € 19,95

Bourgondisch buffet

Grove mosterdsoep met gebakken spekjes en preiringen. Diverse soorten stokbrood met kruidenboter en tapenade. Koude gerechten die geserveerd worden: salade van verschillende tomaten, rode ui en basilicum, aardappelsalade en rauwe ham met meloen. Warme gerechten zijn saucijsjes, gebraden kipdrumsticks, gehaktballetjes in satésaus en gebakken schnitzels gereserveerd met gebakken spekjes, ui, champignons en paprika. Garnituren die geserveerd worden zijn steak frites, gegratineerde aardappelschotel en warme groenten. Prijs per persoon € 23,50

Zeehoeve buffet

Mosterdsoep met spekjes en prei. Diverse soorten brood met kruidenboter en tapenade. Vegetarische pasta salade, aardappelsalade, tomaat met mozzarella en een vispalet met makreel, gerookte zalm en haring met roggebrood. Varkenshaaspuntjes in champignon roomsaus, boeff stroganoff, gehaktballetjes in tomatensaus en Pangasius filet met Provençaalse kruiden. Garnituren die bij dit buffet worden geserveerd zijn gebakken aardappeltjes, frites, rijst en warme groenten. Prijs per persoon € 26,95