

Dinerbuffet

Voor uw gezelschap (tot max. 50 pers.) bieden wij een avondvullend programma met diverse gerechtjes die zowel aan tafel worden geserveerd als in buffetvorm worden aangeboden. Graag stellen wij het menu in overleg met u samen. Het basismenu bestaat uit twee (koude) voorgerechten, een tussengerecht, twee warme gerechten (inclusief puntzak frites per tafel), dessert en koffie/thee compleet. Uiteraard is het mogelijk om het basismenu uit te breiden.

€ 50

VOORGERECHTEN

- Trio van wraps
- Zalm bonbon gevuld met garnalen in citroenmayonaise
- Gevulde champignons met roomkaas en gratineerd met jonge kaas
- Garnalen cocktail
- Traditionele carpaccio
- Gerookte kipfilet met een zoete chilisaus
- Rauwe ham met vers fruit
- Carpaccio van tomaat met mozzarella en balsamicoazijn
- Lauwwarme geitenkaas met spek en honing
- Carpaccio van gerookte eendenborst met frambozendressing

TUSSENGERECHT

- Kopje soep van het seizoen

WARME GERECHTEN

- Zalmfilet in romige wittewijnsaus
- Gebakken garnalen gemarineerd in knoflook
- Gebakken kabeljauwfilet met oosterse roerbakgroenten
- Gebakken lamskoteletje gemarineerd in pesto
- Gebakken kipschnitzel met gebakken champignons en uien met stroganoffsaus
- Kipspies met satésaus, atjar en kroepoek
- Broodje hamburger
- Gevulde portobello met roerbakgroenten en gratineerd met kaas
- Vegetarisch gerecht

NAGERECHTEN

- Panna cotta met karamel en slagroom
- Plateau met diverse soorten kaas (meerprijs)
- Sorbetijs met vruchten en slagroom
- Crème brûlée
- Fruitsalade met slagroom

© DETILGROEP (2022)

Heeft u andere wensen? Laat het ons weten, want op culinair gebied is nagenoeg alles mogelijk. De genoemde prijzen gelden per persoon (min. 20) en zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen. Alleen te reserveren in De Til.