



Koude buffetten (vanaf 20 personen)

Formule 1: € 21,50 p.p.

- ✓ Tomaat met mozzarella, basilicum, pesto en pijnboompitten
 - ✓ Varkensgebraad met een mosterddressing, notensla en Parmezaanse kaas
 - ✓ Noorse schotel met gerookte zalm en heilbot, gesnipperde sjalot en citroen
 - ✓ Rosbief met groene asperge en gekonfijte tomaat
 - ✓ Aardappelsalade met bieslook
 - ✓ Pastasalade met walnoot, appel, rozijnen, kaasblokjes en een yoghurt dressing
 - ✓ Verscheidene soorten brood en boter
-

Formule 2: € 24,50 p.p.

- ✓ Asperges (buiten het seizoen groene asperges) met ham en mayonaise
 - ✓ Tomaat met grijze garnalen
 - ✓ Varkensgebraad met Gentse mosterd en notensla
 - ✓ Ganda ham met Chimay kaas
 - ✓ Schotel van gerookte forel met sjalot, bieslook en citroen
 - ✓ Aardappelsalade met peterselie
 - ✓ Pastasalade met spekjes, Jonagold appel en een yoghurt dressing
 - ✓ Verscheidene soorten brood en boter
-

Formule 3: € 32,50 p.p.

- ✓ Tomaat gevuld met grijze garnaal, asperges, avocado en basilicum
 - ✓ Mozzarella, tomaat en Spaanse ham
 - ✓ Patéschotel met confit van ui en vijgen, walnoot en rozijnen
 - ✓ Kalfsgebraad met een mosterddressing, notensla en Parmezaanse kaas
 - ✓ Huisgemarineerde zalm met dille, roze peper en gin, een mosterddressing en broodkrokant
 - ✓ Aardappelsalade met bieslook
 - ✓ Pastasalade met spekjes, appel, zachte kerriedressing en peterselie
 - ✓ Assortiment van 3 kazen met garnituren
 - ✓ Verscheidene soorten brood en boter
-

Onze buffetformules worden verzorgd door onze huistraiteur 'Papillot Cateringservice'.
