



Rozen & Radijs

Volg je hart!

Burgerveens Bio Keuze Buffet

Standaard

- Broodjes paling en wilde zalm
- Desembrood en zelfgemaakte kruidenboter
- Saté van varkenshaas, 1 stokje (+/-)80 gram

Huisgemaakte Soep (vanaf 40 personen keuze uit twee soepen)

- Rode linzensoep met rode groenten
- Tomatensoep
- Groentesoep met ballen
- Champignonsoep
- Kippenbouillonsoep
- Pompoensoep (najaar/winter)

Salades (keuze uit twee)

- Aardappelsalade, aardappel, appel, augurk, uitje, mosterd, mayonaise
- Boerensalade, aardappel, doperwten, hamblokjes, ei, augurk, uitje, mosterd, mayonaise
- Pastasalade, spelt spiraal pasta, cherry tomaat of gedroogde tomaat, rode paprika, rode ui, sla, spekjes, pesto, crème fraîche, pijnboompitjes
- Tonijnsalade, sla, tonijn, paprika, courgette, ui, pijnboompitjes,
- Bladsalade (voorjaar/ zomer), spinazie of snijbiet, geitenkaas, walnoten, olijven, tomatendressing
- Postelein salade (najaar/ winter), winterpostelein, sla, peer, walnoten, zachte geitenkaas, witte wijnazijn & honingdressing

Bijgerecht (keuze uit twee)

- Citroenrijst, basmati rijst, citroenrasp, citroensap, spaanse peper, komijnzaad, mosterdzaad, kurkuma
- Bloemetjesrijst, basmati rijst, cashewnoten, kokosrasp, rozijnen, venkelzaad, komijnzaad, kurkuma
- Geroosterde aardappels, aardappelpartjes, provencaalse kruiden, knoflook, olijfolie
- Aardappelgratin, aardappel, slagroom, kaas, eieren
- Groenten uit de oven (najaar/ winter), pompoen, pastinaak, zoete bataat, biet, wortel
- Pasta met tomatensaus, spelt pasta, tomatensaus, chorizo, geraspte kaas

Vlees & Vis (keuze uit één)

- Gehaktballetjes in saus, *satésaus of zoet/zure saus*
- Runderchipolata worstje
- Varkensbuikspek, *mosterd honing marinade*
- Gerookte vis, *heilbot, tonijn carpaccio, makreel, peper makreel*

Hoofdgerecht (keuze uit één)

- Lasagne, *lasagnevellen, tomatensaus, bechamelsaus, kaas, paprika, courgette, wortel, ui, gehakt*
- Goulash (stoofvlees), *stoofvlees, paprika, tomaat, ui, knoflook, kruiden*
- Sheppard pie, *aardappel, gehakt, tomaat, wortel, rozemarijn*
- Paëlla (voorjaar/ zomer), *basmati rijst, doperwten, courgette, wortel, venkel, sojasaus, vis*
- Boerenkool stampot (najaar/ winter), *aardappel, boerenkool, spekjes, rookworst*
- Hongaarse Zuurkool met aardappelpuree (najaar/ winter), *zuurkool, aardappel, paprika, tomatenpuree*

Buffet €29,50 per persoon

Extra's per groep, prijs per persoon

- | | | |
|---|--------|-------|
| • Hartige quiche, | klein | €2,- |
| quichedeeg, courgette, wortel, | Middel | €3,- |
| paprika, prei, ei, slagroom, kaas | Groot | €4,- |
| | | |
| • Salades | | €2,50 |
| • Bijgerechten | | €2,- |
| • Vlees & Vis | | €2,75 |
| • Hoofdgerecht | | €4,50 |
| • 3 stokjes varkenshaas saté i.p.v. één | | €4,50 |
| • 2 stokjes varkenshaas saté i.p.v. één | | €3,50 |

Extra's los, prijs per persoon

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • 1 stokje varkenshaas saté | €6,50 |
| • Huisgemaakte appelmoes | €1,- |

Ons Biologisch keuze buffet bieden wij aan vanaf 20 personen. Op zondag geldt er tot 20 personen een toeslag van € 100,00 per groep.

Wijzigingen voorbehouden.