

Koud en warm Buffet

Koud

Huisgemaakte rundvleessalade:

Rijkelijk aangekleed met pompernikkel, diverse vleessoorten, rauwkost, fruit en gevulde eieren

Huisgemaakte zalmzalade:

Rijkelijk aangekleed met diverse vissoorten en gevulde eieren

Diversen broodsoorten

Kruidentoter, knoflooksaus, cocktailsaus

Warm

Betuwse beenham

mooi getrancheerd met onze befaamde honingthijmsaus

Kipsaté

in stukjes gebraden kipfilet met een heerlijke pindasaus

Aardappelgratin

aardappelschijfjes uit de oven met room, knoflook en oude kaas

Roerbakgroenten

In de wok gebakken jonge groenten afgeblust met een ketjapmarinade

€ 28,50 per persoon

Koud en warm Buffet

Koud

Huisgemaakte rundvleessalade:

Rijkelijk aangekleed met pompernikkel, diverse vleessoorten, rauwkost, fruit en gevulde eieren

Huisgemaakte zalmzalade:

Rijkelijk aangekleed met diverse vissoorten en gevulde eieren

Gepocheerde zalm

In zijn geheel gepocheerde noorse zalm geheel afgeleerd met een rode aspic

Rundercarpaccio

dun gesneden ossenhaas met pijnboompitten, oude kaas en een frambozendressing

Mona's vleesfestijn

Rijkelijk vleeswarenschotel belegd met huisgebraden rosbief, fricandeau, ardennerham en roompaté

Diversen broodsoorten

Kruidenboter, knoflooksaus, cocktailsaus

Warm

*Getrancheerde italiaanse varkenslende met een pitziollasaus
mooi gebraden met een tomaten-uiensaus*

*Krokant gebakken pangafilet met een wittewijn dillesaus
op een julienne van groenten*

Kipsaté

in stukjes gebraden kipfilet met een heerlijke pindasaus

Aardappelgratin

aardappelschijfjes uit de oven met room, knoflook en oude kaas

Roerbakgroenten

In de wok gebakken jonge groenten afgeblust met een ketjapmarinade

€ 35,50 per persoon

Koud en warm Buffet

Koud

*Huisgemaakte rundvleessalade:
Rijkelijk aangekleed met pompernikkel, rauwkost, fruit en gevulde eieren*

*Huisgemaakte zalmzalade:
Rijkelijk aangekleed met rauwkost, fruit en gevulde eieren*

*Gepocheerde zalm
In zijn geheel gepocheerde noorse zalm geheel afgeleerd met een rode aspic*

*Rundercarpaccio
dun gesneden ossenhaas met pijnboompitten, oude kaas en een frambozendressing*

*Mona's visfestijn
een heerlijk visplatuë met streekgerookte zalm, gerookte paling en tomaatjes gevuld met noorse garnalen*

*Mona's vleesfestijn
Rijkelijk vleeswarenschotel belegd met huisgebraden rosbief, fricandeau, ardennerham en roompaté*

*Diversen broodsoorten
Kruidenboter, knoflooksaus, cocktailsaus*

Warm

*Betuwse stoofschotel
op de seizoenswijze bereid*

*Pasta met zalm en gambastaartjes
dit alles in een romige pestosaus bereid*

*Getrancheerde kogelbiefstuk
mooi rose gebraden geserveerd met onze befaamde honingthijmsaus*

*Aardappelgratin
aardappelschijfjes uit de oven met room, knoflook en oude kaas*

*Roerbakgroenten
In de wok gebakken jonge groenten afgeblust met een ketjapmarinade*

€ 42,50 per persoon



Grandioos dessertfestijn

Om uw diner feestelijk af te sluiten hebben we een zeer uitgebreid dessertbuffet voor u speciaal samengesteld.

*Het dessertfestijn zitten heerlijke zoetigheden.
Dit geheel wordt geopend met een mooie vuurwerkshow.*

€ 7,50 per persoon

Keuzemenu A

*Romige, gebonden Tomatensoep
of
Heldere Groentesoep*

*Pangasiusfilet met witte wijn-dillesaus
of
Malse Varkenssteak met Peppersaus*

*Dame Blanche
of
Koffie of Thee*

€ 38,75

inclusief drankarrangement (bier, wijn en fris) gedurende 3 uur.

Keuzemenu B

*Franse Uiensoep met een kaasbroodje
of
Gevulde Champignons met ragout en oude kaas*

*Gebakken Kabeljauwfilet met witte wijn-dillesaus
of
Kogel biefstuk met gebakken champignons
of
Schnitzel met champignonroomsaus*

*Tiramisu
of
Coupe Mona*

€ 47,75

inclusief drankarrangement (bier, wijn en fris) gedurende 3 uur.

Keuzemenu C

*Salade van Streek gerookte zalm met een kruidendressing
of
Rundercarpaccio met pijnboompitten en oude kaas
of
In kruidenboter gebakken Champignons*

*Romige Champignonsoep met uitgebakken spekjes
of
Heldere Groentesoep*

*Gamba's met Knoflooksaus
of
Kogel biefstuk op een spiegel van honing-thijmsaus, over bakken met brie en pijnboompitten
of
Varkenshaas met champignonroomsaus
of
Entrecote met kruidenboter*

Grand Dessert

*€ 55,75
inclusief drankarrangement (bier, wijn en fris) gedurende 3 uur.*



*Mona's Eet en Drinkfestijn is een uitstekende locatie om een feestje te geven.
Wij bieden u de mogelijkheid om een feest te geven voor 20 tot 70 personen vanaf € 16,75 p.p.*

*Een feestavond met of zonder tijd.
Hierbij is een muziekcomputer en professionele audio apparatuur met microfoon beschikbaar.
Mona's Eet en Drinkfestijn is ook zeer geschikt voor familiefeestjes en team meetings.
Informeer voor de vele mogelijkheden.*

De prijs voor een feestje gedurende 4 uur kosten € 16,75 p.p. dit is natuurlijk uit te breiden.

Dit is dan alleen bier, wijn, fris en binnenlands gedistilleerd.

Vraag naar de vele mogelijkheden.