

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
Kruidenboter, 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 pitziollaus
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