

BUFFET

Soepen & desserts

Alle buffetten zijn aan te vullen met een soep of een toetje.

De soep wordt geleverd met soepkop, lepel en servet.

Het dessert wordt geleverd met dessert bord, vorkje en lepeltje.

** Deze prijs is vanaf 15 personen, inclusief borden & bestek, warmhoudpannen en bezorgkosten. Exclusief eventuele afwaskosten en het retour halen van de vuile vaat (vanaf € 50,00).*



Soep

€ 4,-* per persoon

keuze uit:

- Kippensoep
- Bospaddenstoelensoep
- Romige paprika soep
- Chinese tomatensoep
- Wildsoep

Met confetti broodjes en kruidenboter



Desserts

€ 4,25* per persoon

keuze uit:

- Aardbeien bavarois
- Chocolade bavarois
- Bitterkoekjes bavarois
- Chipolata bavarois
- Sinaasappel bavarois

Aangevuld met vers fruit en slagroom



Broekstraat 8, Geffen T 073 - 5321493 E info@poelier-jovandruenen.nl
Di-Vr: 9.00-18.00 & Za: 8.30-16.00 uur

folder 2018 - Prijs en drukfouten voorbehouden

BUFFET

Standaard

€ 17,50* p.p.

** Deze prijs is vanaf 15 personen, inclusief borden & bestek, warmhoudpannen en bezorgkosten. Exclusief eventuele afwaskosten en het retour halen van de vuile vaat (vanaf € 50,00).*



Kipgerechten

250 gr. per persoon keuze uit:

- Kip cajun
- Kip in satésaus
- Kip stroganoff
- Gehaktballetjes met piri piri of satésaus
 - Kip in Thaise ketjapsaus
 - Kip in Japanse sesamsaus

Vleesgerechten

150 gr. per persoon keuze uit:

- Varkenshaas in champignon roomsaus
 - Canadese hamschijven
 - Spare ribs piri piri

Bijgerechten

200 gr. per persoon keuze uit:

- Bami / nasi/ mihoen
- Aardappel gratin
- Gebakken aardappelpartjes

Groenten

100 gr. per persoon keuze uit:

- Roerbak groenten
- Roergebakken boontjes
- Groentemix rauwkost
- Komkommer rauwkost

Oma's boeren rundvlees salade

100 gr. per persoon keuze uit:

- Aardappelsalade
- Huzarensalade

Stokbrood en kruidenboter

“ALLEEN HET
BESTE IS GOED
GENOEG!”

BUFFET
Speciaal

€ 22,50* p.p.

* Deze prijs is vanaf 15 personen, inclusief borden & bestek, warmhoudpannen en bezorgkosten. Exclusief eventuele afwaskosten en het retour halen van de vuile vaat (vanaf € 50,00).



Vleesgerechten

200 gr. per persoon keuze uit:

- Italiaanse kipdijfilet met spek en pesto
- Kip gehaktschotel met groenten en tomatensaus
- Canadese hamschijven met grand veneursaus
- Rolladeschijven in champignon roomsaus

Visgerechten

100 gr. per persoon keuze uit:

- Zalmootje in kruidenolie
- Scampi's met gebakken ui en knoflook

Bijgerechten

200 gr. per persoon keuze uit:

- Pasta pesto met zongedroogde tomaat
 - Aardappel gratin
- Aardappeltjes in schil met zeezout en rozemarijn

Salades

- Italiaanse salade met mozzarella, tomaat en spekjes
- Griekse salade met fetakaas, olijven en rode ui
 - Oma's boeren rundvlees salade
- Scharrelsalade met aardappel, ei en ui

**Stokbrood, Turks brood
en kruidenboter**

BUFFET
Wildseizoen

€ 29,50* p.p.

Verkrijgbaar van oktober tot en met januari.

* Deze prijs is vanaf 15 personen, inclusief borden & bestek, warmhoudpannen en bezorgkosten. Exclusief eventuele afwaskosten en het retour halen van de vuile vaat (vanaf € 50,00).



Vooraf

**Plateau met verschillende soorten
ham en paté**

o.a. Gerookte eendenborstfilet & gedroogde hertenworst

Vleesgerechten

250 gr. per persoon, keuze uit:

- Hazenpeper
- Wild hachee
- Wild goulash
- Gevogelte hachee
- Rookworst van wild zwijn
- Burger van hertenvlees met gebakken ui

Bijgerechten

200 gr. per persoon, keuze uit:

- Knolselderij puree
- Romige zuurkool stampot
- Gekruide aardappeltjes in schil met rozemarijn en zeezout
- Pompoen gratin met aardappel en salie

Groenten

150 gr. per persoon keuze uit:

- Ambachtelijke tutti frutti met kaneel
- Stoofpeertjes
- Rode kool
- Spruitjes

**Stokbrood, Turks brood
en kruidenboter**