

## Buffetten bij Hoogeerd

2018

Bij Hoogeerd kunt u uw eigen warm en koud buffet samen stellen op basis van uw wensen, smaak en budget. Natuurlijk adviseren wij u daar graag bij in een persoonlijk gesprek in combinatie met een rondleiding (bij voorkeur op afspraak).

### Soep naar keuze (bijv. tomaten-, groenten-, champignon-, uien-, kippensoep)

- Op het buffet geserveerd in een hotpot 2,75
- In terrines op tafel uitgeserveerd 3,50
- In kop op tafel uitgeserveerd 4,25

## Warme en koude buffetten

Hoogeerd Basic 20,00	Hoogeerd Deluxe 24,50	Hoogeerd DeluxePlus 28,00
1x rauwkostsalade 1x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 2x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur  Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise	1x rauwkostsalade 2x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 3x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur  Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise	1x rauwkostsalade 2x salade 3x koud gerecht (vis of vlees) 3x hoofdgerecht (vis of vlees) 2x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur  Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise

U kunt kiezen uit de gerecht aan de achterzijde. Bij sommige gerechten geldt een meerprijs.



## Allergenen

Wij stellen het op prijs als u allergenen en diëten vooraf meldt. Dan kunnen wij daar rekening mee houden, zodat ook deze gasten culinair kunnen genieten.

## Gasten onder de 12 jaar

- Kinderen tot 4 jaar kunnen gratis mee eten met een boevenbordje
- Kinderen van 4 t/m 11 jaar kunnen mee eten van het buffet voor 50 % van de buffetprijs
- Kindermenu: friet met mayonaise, appelmoes en naar keuze  
 Krokot, frikadel, knakworst of kipnuggets 7,00  
 Inclusief een dierenbeker met softijs en smarties

## Buffetkeuzes

### Rauwkostsalades

- Witte koolsalade met mandarijn en ananas \*
- Komkommersalade met yoghurt, dille en zilverui \*
- Rode bieten salade met appel en zilverui \*

### Salades

- Rundvleessalade gearneerd met rosbief, fricandeau en tafelzuur
- Salade Caprese met mozerella, tomaat en bascilicum \*
- Zalmsalade gearneerd met Noorse garnalen en zalmsnippers
- Pastasalade met rode ui, zongedroogde tomaatjes en Parmazaan \*
- Griekse salade met paprika, ui, komkommer, tomaat, olijven en feta \*



### Koude gerechten vis

- Hele gepocheerde zalm, door ons gefilleerd aan het buffet
- Hele gepocheerde zalm gearneerd met gerookte zalm + 1,50
- Maatjesharing met een gesnipperd uitje
- Visspiegel met gerookte vissoorten zoals forel, makreel, meerval en heilbot
- Garnalen-krab salade met een romige cocktailsaus

### Koude gerechten vlees

- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas + 1,50
- Gerookte ham met meloenstukjes
- Ceasar salade met stukjes gegrilde lauwarme kip, spekjes, croutons, gekookt ei en Parmezaanse kaas met een Ceasar dressing
- Salade gerookte kip met rucola-sla, zongedroogde tomaatjes en sesam-mosterdsaus

### Hoofdgerechten vis

- Zalmfilet met kruidensaus + 1,50
- Koolvisfilet met witte wijnsaus en garnaltjes
- Rode mulfilet met safraansaus

### Hoofdgerechten vlees

- Biefstukreepjes met stroganoffsaus + 1,00
- Hoogeerds beroemde runderstoofschotel
- Gemarineerde stukjes kipfilet met satésaus
- Gesneden plakken beenham met mosterd-honingsaus
- Gemarineerde stukjes varkensvlees met Bourgignonsaus
- Varkenshaasmedaillons met champignon-roomsaus
- Kipfilet stukjes met ananas in kerriesaus



### Groentengarnituren

- Gestoofde witlof met ham en kaas
- Bloemkool met kaassaus \*
- Groentemix \*
- Seizoensgroenten \*

### Aardappelgarnituren \*

- Gebakken aardappels
- Aardappelgratin met kaas gegratineerd
- Gekruide rozevalaardappeltjes uit de oven
- Witte rijst

\* Vegetarische gerechten

*De genoemde buffetprijzen en toeslagen gelden voor gezelschappen vanaf 25 personen. Prijzen zijn in euro's per persoon onder voorbehoud, inclusief bediening en zaalhuur.*



## Borrelen

80% van onze gasten boekt een gezellige middag van 15.00 tot 20.00 uur. Een feestelijk ontvangst met een lekkernij mag dan zeker niet ontbreken. Onze lekkernijen zijn een smakelijk voorproefje op het warm-koud buffet.

- Welkomstdrankje, zoals een mousserende wijn	vanaf 3,25
- Taartenbuffet	2,25 p.p.
- Taarten / vlaaipunten uitgeserveerd	2,50 per stuk
- Petit fours (met foto/cijfer € 2,75 per stuk)	vanaf 2,50 per stuk
- Gesorteerde kleine gebakjes	2,50 per stuk
- Slagroomsoezen (poedersuiker, banaan en chocolade)	1,50 per stuk
- Muffins (bosbes, chocolade, vanille, appel-kaneel)	1,50 per stuk
- Luxe, gesorteerde borrelnootjes	0,95 per persoon
- Diverse kaaskoekjes	1,50 per persoon
- Diverse bonbons	2,50 per persoon
- Warm gemengd bittergarnituur	0,50 per stuk
(bitterballen, nasihapjes, bamihapjes, gehaktballetjes, kipnuggets, frikadelletjes)	
- Koude hapjes	1,25 per stuk
(o.a. kletsenbrood met brie, caprese-spiesje, wrap met carpaccio, toast met kip-pesto salade, meloen met ham, wrap met zalm en roomkaas, garnalen met appel en cocktailsaus, toast met tonijnsalade, toast met gerookte forel)	

### **Consumpties turven** op basis van bediening

- Koffie en thee	2,00 per kopje
- Frisdranken	2,00 per glas
- Vruchtensappen	2,10 per glas
- Bier	2,25 per glas
- Jenever, vieux, brandewijn	2,25 per glas
- Wijnen, port, sherry en vermouth	3,00 per glas
- Binnenlands gedistilleerd (apfelkorn, passoa, safari)	vanaf 2,50 per glas
- Buitenlands gedistilleerd (whisky, rum, wodka)	vanaf 4,50 per glas

Bij groepen bieden wij korting op deze consumptieprijzen mits u middels één factuur betaalt:

- 5% bij 25 tot en met 50 gasten
- 15% bij 51 gasten en meer

### **Consumpties afkopen** geldig vanaf 25 personen

- Drankenarrangement * inclusief bediening	4 uur	19,00 / 5 uur	21,50 per persoon
- Drankenarrangement * afhalen bij de bar	4 uur	17,00 / 5 uur	19,50 per persoon

\* Het drankenarrangement is inclusief onbeperkt koffie, thee, frisdrank, vruchtensap, Hertog Jan tappils, huiswijn, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, passoa, safari en apfelkorn. Buitenlands gedistilleerd, likeuren en speciaalbieren worden op uw verzoek geschonken en berekend op basis van nacalculatie.

Genoemde consumptietarieven gelden voor de benedenzalen. Wanneer u een buffet gebruikt in ons restaurant, worden de niet inbegrepen consumpties per stuk doorbelast tegen de geldende restaurant tarieven.

In overleg kunnen wij ook consumptiemunten verstrekken voor uw gezelschap. Ideaal voor bijvoorbeeld familiefeesten, reünies en verenigingsfeesten- of -vergaderingen.

*Prijzen zijn in euro's, onder voorbehoud, inclusief bediening en zaalhuur.*

## Desserts

- Oubliehoorn met vers softijs 1,50
- Glaasje chocolademousse 3,00
- Glaasje panna cotta met frambozensaus 3,00
- Crème brûlée 3,00
- Crème brûlée met een bolletje ijs 4,00
- Ijsbuffet 6,50  
Diverse smaken ijs, vers fruitsalade, warme kersen, chocoladesaus en slagroom
  
- **Dessertbuffet standaard** *vanaf 25 personen mogelijk* 8,25  
Laat u verrassen met een combinatie van ijs en verschillende zoetigheden



- **Bruidsijsstaart** (klassiek of meringue) 6,75



*De genoemde prijzen gelden voor gezelschappen vanaf 25 personen.  
Prijzen zijn in euro's en per persoon, onder voorbehoud, inclusief bediening en zaalhuur.*

*\*\* vastgestelde buffetten, het is helaas niet mogelijk om deze samenstellingen te wijzigen.*