

## Buffetten bij Hoogeerd

2023

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 4,00
- In kop op tafel uitgeserveerd 5,25

### Warme en koude buffetten

Hoogeerd Basic 24,50	Hoogeerd Deluxe 29,50	Hoogeerd DeluxePlus 33,50
1x rauwkostsalade 1x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 2x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur	1x rauwkostsalade 2x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 3x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur	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	Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise	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 50 % vd buffetprijs
- Kindermenu: € 8,50
  - o Friet met mayonaise, appelmoes en naar keuze een kroket, frikandel of kaassoufflé
  - o Poffertjes met stroop en poedersuiker
- Kinderbeker met verrassing; gevuld met softijs en smarties € 3,00

De kinderbeker mag mee naar huis genomen worden

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

## Buffetkeuzes

### Brood

- Stokbrood met kruidenboter
- Oerbrood met aioli en tomatentapenade + 1,25
- Tortillachips met crème fraîche en chilisaus + 0,50 of ipv stokbrood

### Rauwkostsalades

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

### Salades

- Rundvleessalade gearneerd met rosbeef, 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 \*
- Kruidige couscous salade met paprika, rozijnen, rucola en feta kaas \*

### Koude gerechten vis

- Hele gepocheerde zalm, door ons gefilleerd aan het buffet
- Hele gepocheerde zalm, extra afgearneerd met gerookte zalm + 2,50
- Maatjesharing met een gesnipperd uitje
- Visspiegel met gerookte vissoorten zoals forel, makreel, zalmwraps en garnaaltjes + 1,50

### Koude gerechten vlees

- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas + 2,50
- Gerookte ham met meloenstukjes
- Ceasar salade met stukjes gegrilde lauwarme kip, spekjes, croutons, gekookt ei en Parmezaanse kaas met een Ceasar dressing
- Vleesplateau met diverse gerookte ham, paté, worst en fuet

### Hoofdgerechten vis

- Zalmfilet met Oosterse saus + 2,50
- Koolvisfilet met witte wijnsaus en garnaaltjes
- Rode mulfilet met safraansaus

### Hoofdgerechten vlees

- Biefstukreepjes met pepersaus + 2,00
- Hoogeerds beroemde runderstoofschotel
- Gemarineerde stukjes kipfilet met satésaus
- Gesneden plakken beenham met mosterd-honingsaus
- Varkenshaasmedaillons met champignon-roomsaus
- Kipdijreepjes in romige knoflooksaus
- Mini gehaktballetjes in tomatensaus

### Groentengarnituren

- Gestoofde witlof met ham en kaas
- Bloemkool met kaassaus \*
- Mix van gegrilde groenten \*
- Seizoensgroenten \*

### Aardappelgarnituren \*

- Gebakken aardappels
- Aardappelgratin met kaas gratineerd
- Gekruide rozeval-aardappeltjes uit de oven
- Witte rijst

\* Vegetarische gerechten



## Desserts

- Oubliehoorn met vers softijs 1,95
- Coupe softijs met een topping naar keuze en slagroom 4,75  
kersen/crumble, vruchten, boerenjongens, advocaat, chocoladesaus, bitterkoekjes
- Glaasje chocolademousse 5,00
- Glaasje panna cotta met frambozensaus 5,00
- Crème brûlée 5,00
- Huisgemaakte bavaroise 5,00
- IJsbuffet 7,75  
Diverse smaken ijs, vers fruitsalade, warme kersen, chocoladesaus en slagroom
- **Dessertbuffet standaard *alleen vanaf 25 personen mogelijk*** 9,50  
Laat u verrassen met een combinatie van ijs en verschillende zoetigheden



*Prijzen zijn in euro's per persoon*

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.

#### **Warm welkom voor bij de koffie en de thee**

- Taartenbuffet 3,00 per persoon
  - Taart- en vlaipunten uitgeserveerd 3,25 per persoon
  - Gesorteerd gebak uitgeserveerd 3,25 per persoon
  - Kleine gesorteerde gebakjes uitgeserveerd 3,00 per persoon
  - Petit fours vanaf 3,00 per persoon
- Toeslag voor een foto / cijfertje € 0,25
- Medium warme appelflapjes 3,00 per persoon
  - Soezentrio (poedersuiker, banaan en chocolade) 2,00 per persoon
  - Muffins (bosbes, chocolade, vanille, appel-kaneel) 2,25 per persoon

#### **Knabbels voor bij de borrel**

- Luxe, gesorteerde borrelnootjes 1,25 per persoon
- Zoutstengels 1,00 per persoon
- Diverse kaaskoekjes 1,75 per persoon
- Diverse bonbons 3,50 per persoon

#### **Koude hap om de avond mee aan te kleden**

- Koude hapjes 2,00 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)
- Hollandse borrelplank 3,50 per persoon  
(o.a. kaasblokjes, leverworst, cervelaat blokjes met komkommerreepjes, snoeptomaatjes, paprikareepjes, wortelstengels in kruidensaus)

#### **Warme hap voor de snack-trek**

- Bitterballen 0,75 per stuk
- Ambachtelijke bitterballen van eigen slager 1,35 per stuk
- Warm gemengd bittergarnituur 0,75 per stuk  
(bitterballen, nasihapjes, bamihapjes, gehaktballetjes, kipnuggets, frikadelletjes)
- Minisaucijsjes en minikaasbroodjes 1,75 per stuk

### **Sprankelende binnenkomst**

- Welkomstdrankje, keuze uit een Cava, Moscato of Prosecco vanaf 4,00 per stuk
- Welkomstdrankje, alcoholvrij bubbeltje vanaf 3,75 per stuk
- Welkomstcocktail, alcoholhoudend vanaf 4,75 per stuk

### **Drankenarrangement\* (prijs per persoon)**

	<b>Inclusief bediening</b>	<b>Afhalen aan de bar</b>
2 uurs-drankenarrangement	20,00	18,00
3 uurs-drankenarrangement	22,50	20,50
4 uurs drankenarrangement	25,50	23,50
5 uurs-drankenarrangement	28,50	26,50
6 uurs-drankenarrangement	31,50	29,50

\* Het drankenarrangement is inclusief onbeperkt koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, Grolsch tappils, alcoholvrij bier, radler, huiswijnen, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, passoa, safari en apfelkorn. Buitenlands gedistilleerd, likeuren en speciaalbiere worden op uw verzoek wel / niet geschonken en berekend op basis van nacalculatie.

### **Consumpties turven (prijs per consumptie)**

	<b>Inclusief bediening</b>	<b>Afhalen aan de bar</b>
Koffie en thee	2,45	2,25
Huis gefilterd water	1,75	1,55
Frisdranken, vruchtensappen, vanaf	2,75	2,55
Grolsch pils van de tap	2,85	2,65
Grolsch 0%, Radler 0%	3,25	3,00
Jenever, vieux, brandewijn	2,75	2,50
Wijn, port, sherry en vermouth	4,35	4,10
Binnenlands gedistilleerd, vanaf	3,75	3,60
Buitenlands gedistilleerd, vanaf	5,00	4,75

Genoemde tarieven gelden mits u middels één factuur betaald.  
Betalen per persoon is niet mogelijk.