

Marokkaans Buffet €32,50 p.p.

Een fata morgana van geurige en kleurige gerechten



Couscous

Fijne korreltjes van tarwemeel op smaak gebracht met geurige specerijen uit Marrakesh.



Tangia

Milde stoofschotel van langzaam gesudderd rundvlees en uien.



Chermoula gamba's

Grote garnalen, gebakken met een citroen-specerijenmarinade (kan in de zomer ook met sardientjes).



Köfte kebabs

Aan het buffet gebakken spiesjes van kruidig lamsgehakt. Met harissa (pepersaus) en yoghurt-mintsaus.



Pastilla

Fillodeegtaart met een kruidige kipvulling in bijzondere combinatie met kaneel, suiker en amandel.



Aubergines, puntpaprika's en artisjokhartes, geroosterd met knoflook, zeezout en honing.



Tomatensalade met za'atar (een mix van sesamzaad, gedroogde majoraan, oregano en tijm).



Kikkererwtensade met mini-courgette, sjalot, olijfolie, citroen en peterselie.



Wortelsalade, licht zoet met sinaasappel, kaneel en steranijs.



Bijgerechten: Brood, gemarineerde olijven, dadels, peper en verse koriander.

Optioneel

Vooraf op tafel

- o Arabisch brood met hummus, baba ganoush en geroosterde paprikatopenade: €2,50 p.p.

Soep, vooraf uitgeserveerd: €5,50 p.p.

- o Chorba Bissra: zachte tuinbonensoep.
- o Harira: tomaten/groenten met kikkererwten. Kan met vlees of vegetarisch.

Dessert, uitgeserveerd: €6,00 p.p.

- o Noten-honingtaart met yoghurt-ijs.
- o Koffiepannacotta met saus van cranberries.
- o Vanille-ijs met gedroogde pruimen, rozijnen en abrikozen.

Dessertbuffet: €9,50 p.p.

- o Pannacotta cranberriesaus, ijsbolletjes in diverse smaken, yoghurt met avocado en walnoten, vers fruit en noten-honingtaart.

Geurige specerijenthee met baklava: €4,50

- * De prijs van het buffet is inclusief sfeervol gedecoreerde buffettafel in 1001-nacht stijl.
- * Huur van borden en bestek: Schoon terug €0,50 p.p. Vuil terug €1,50 p.p.
- * Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.
- * Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).