

Winterbuffet €25,00 p.p.

Stevige Hollands kost met authentieke garnituren.

Boerenkool stampot



Grove slagersrookworst



Zuurkoolschotel met baconstukjes



Knapperig gebakken speklappen



Hachee, rode kool en gekookte aardappels (of aardappelpuree)



Echte vleesjus



Appelmoes en Betuwse stoofpeertjes



Zuur: zilveruitjes, augurkjes, Amsterdamse uien, piccalilly en mosterd

U kunt het buffet aanvullen met 1 of meer van de volgende gerechten
Meerprijs 4,- p.p. per gerecht

- Hutspot met klapstuk (gestoofd rundvlees) of gehaktballen
- Blote billetjes in het gras (witte bonen en snijbonen, gekookt met spek en saucijsjes)
- Wildpeper met aardappelpuree

Optioneel

Soep, vooraf uitgeserveerd €5,50 p.p.

- Goed gevulde groentesoep.
- Ossenstaartsoep.

Dessert, uitgeserveerd in feestelijk glaasje €6,00 p.p.

- Op en top nostalgie: Griesmeelpudding met warme bessensaus.
- Bitterkoekjesbavarois met caramelsaus.

Dessertbuffet €9,50 p.p.

Warme appelcrumble, ijs, griesmeelpudding, bitterkoekjes bavarois en vers fruit.

- * De prijs van het buffet is inclusief sfeervol gedecoreerde buffettafel
- * 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%)