











Warme buffetten €22,50 p.p.






Klassiek buffet

-  Provençaalse stoofschotel, keuze uit rund, lam, wild of kip.
-  Gebakken grote garnalen in knoflook-roomsaus.
-  Kleurrijke groentenschotel uit de oven.
-  Gegratineerde aardappels.
-  Goed gevulde gemengde salade.






Mexicaans buffet

-  Verse maistortilla's om zelf te vullen met onderstaande gerechten.
-  Malse kippendijen met cajunkruiden.
-  Vegetarisch Mexicaans gekruid gehakt en kidneybeans.
-  Frisse goed gevulde salade met dressing van citroen en dragon.
-  Guacamole, pompoenmole, pico de gallo, nachos, creme-fraîche, jalapeñopeper, koriander.






Italiaans lasagnebuffet

-  Lasagne met champignons, spekjes en prei (of lasagne Bolognese).
-  Lasagne met gerookte zalm en wilde spinazie.
-  Gegrilde groenten met pesto (aubergine, paprika, pompoen, courgette).
-  Rucolasalade met zongedroogde tomaat, komkommer, pijnboompitten en balsamicodressing.
-  Brood met kruidenboter, olijven, Parmezaanse kaas.











Thais buffet

-  Groene curry met garnalen, groenten en Thaise basilicum.
-  Roergebakken biefreepjes en paddenstoelen in oestersaus.
-  Laap kai: salade met kruidig kipgehakt en munt.
-  Geurige jasmijnrijst.
-  Bijgerechten: kroepoek, gemalen pinda, peper, lychees en verse koriander.

Zuid-Amerikaans buffet

-  Seco de cordero: stoofschotel van groenten en mals lamsvlees.
-  Adobo de pollo: kip gegaard in saus van tomaat, ui, knoflook en peper.
-  Gegrilde groene asperge, bosui en babymais.
-  Quinoa.
-  Salade met limoendressing.

Tapas Buffet €24,00 p.p.

-  Salmon marinado; rauwe zalm in een marinade met roze peperkorrels.
-  Jamon Serrano, chorizo y tapenade de higos; Spaanse ham en worst met vijgentapenade.
-  Queso de cabra al aceite de limón y albahaca; geitenkaas in marinade van citroen en basilicum.
-  Verduras asadas; geroosterde groenten (paprika, artisjok en tomaat) met kappertjes.
-  Boquerones y aceitunas marinadas; gemarineerde ansjovisjes en olijven.
-  Pan con aioli y coronilla; brood met knoflookmayonaise en tapenade.
-  Tortilla Espanola con espinaca; Spaanse aardappeltaart met spinazie.
-  Albondigas con salsa de tomates y naranja; gehaktballetjes in tomatensaus.
-  Pollo frito; gebakken kipkluijjes.
-  Champiñones al romero; champignons, in de oven gebakken met rozemarijn en zeezout.



Informatie

- ✓ Minimale afname: 20 personen.
- ✓ De buffetten worden gepresenteerd op een stijlvol gedecoreerde buffettafel, zie foto's op de website.
- ✓ 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%).
- ✓ Soep, uitgeserveerd voorafgaand aan het buffet: €5,50 p.p.
- ✓ Dessert, uitgeserveerd na het buffet: €6,00 p.p. Dessertbuffet vanaf €9,50 p.p.

Meer keuze? ...

- ⇒ Stel uw eigen buffet samen. Kies uit onderstaande lijst 4 warme gerechten, 2 bijgerechten en 1 salade. Afhankelijk van de gekozen gerechten varieert de prijs tussen €27,50 en €36,-. U kunt ook combineren met gerechten uit de themabuffetten.
- ⇒ Uw gasten op iets bijzonders trakteren? Kies dan voor één van onze royale themabuffetten die u kunt zien op <https://salsacatering.nl/buffet/>.

Vlees en gevogelte

- Provençaalse stoofschotel. Keuze uit rund, lam of wild.
- Malse kippendijen in saus naar keuze: Surinaamse kerrie / Indiase Korma / knoflook en appel.
- Varkenshaas ij saus naar keuze: walnoot / honing-tijm/ room en kastanjechampignons.
- Parelhoenborstjes omwonden met spek met gedroogde pruimen in marsalasaus.
- Langzaam gegaarde zwijnswang in saus van eigen jus.
- In bier gestoofde Ibericoribjes.
- Bavette of entrecote, door de kok aan het buffet gebakken, met truffelboter of soja-sesamlak.

Vis en schaaldieren

- Gamba's in saus naar keuze: Thaise curry / peri-peri / knoflook / tomaat en basilicum.
- In de oven gebakken zalmzijde, met bosui en witte wijn- dillesaus (apart).
- Kabeljauwfilet met tomaat, bleekselderij, groene kruiden en pijnboompitjes.
- "Jamaican curryfish": gegaard tussen bananenblad.
- Zeebaars met pesto.

Groenten

- Roerbakgroenten van boontjes, peultjes, wortel, groene asperges, babymais en paksoi.
- Geroosterde groenteschotel van pompoen, aubergine, courgette en paprika.
- In de oven gebakken champignons met knoflook, zeezout en rozemarijn.
- Gekarameliseerde witlof met gebakken shi-take.
- Bloemkool met fenegriek.
- Oesterzwamburgers.

Bijgerechten

- Gebakken krieltjes/ Gegratineerde aardappels.
- Witte rijst/ Gebakken rijst.
- Noedels.
- Pasta.
- Brood met roomboter en kruidenboter.

Salades

- Rucolasalade met zongedroogde tomaat, pijnboompitten en balsamicodressing.
- Boerensla: sla, komkommer, tomaat, ei, augurk, croutons en vinaigrette.
- Frisse komkommersalade met yoghurt en munt.