







Italiaans Buffet €34,- p.p.






Proef de zon en geniet van de pure smaken van Italië!

Dit buffet kan in 2 gangen worden opgesplitst, eerst de koude gerechten (antipasti) als voorgerecht en daarna pasta met warme gerechten en salade als hoofdgerecht.

Antipasti



-  **Prosciutto**
Parmaham, truffelsalami en spinata Romana, met fruitmarmelade.
-  **Vitello Tonato**
Dungesneden kalfsvlees met een zachte tonijnmayonaise en kappertjes.
-  **Insalata alla Caprese con pesto**
Salade van mozzarella, tomaat en basilicum met verse pesto.
-  **Cicoria con l'arancione.**
Witlofsalade met sinaasappel en nootjes.
-  **Verdure alla grigliate**
Gegrilde aubergines, courgettes, pompoen en paprika.
-  **Bijgerechten**
Brood, kruidenboter en olijfolie. Parmezaanse kaas en gemarineerde olijven.

Hoofdgerecht.





-  Stoofschotel van kalfsvlees met groene kruiden.
-  Gamba's in zachte tomaten-knoflooksaus.
-  Paddenstoelen en groene asperges in romige gorgonzolasaus.
-  Naturel pasta.
-  Goed gevulde salade met balsamicodressing.

Optioneel


Soep, vooraf uitgeserveerd €5,50 p.p.

-  Minestrone-soep.
-  Gerookte paprikasoep.

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

-  Pannacotta met aardbeien in marinade van zoete balsamico, citroen en munt.
-  Fris dessert van sorbetijs met Moscato d'Asti (Italiaanse dessertwijn).
-  Tiramisu: bekend en geliefd deze combi van mascarpone met koffie en lange vingers.
-  Scroppino: sorbet van prosecco, wodka en citroenijs.

Dessertbuffet €9,50 p.p.

-  Tiramisu, gelati (Italiaans ijs), pannacotta met bosvruchten, fragole (aardbeien) alla balsamico dolce en aan het buffet gemaakte scroppino.

- * Een sfeervol aangeklede buffettafel is bij de prijs inbegrepen.
- * Borden en bestek zijn bij ons te huur. Schoon terug €0,50 per persoon. Vuil terug €1,50 per persoon.
- * Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.
- * Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%)