

**Stel uw eigen buffet samen**

Naast onze standaardbuffetten kunt u bij ons uw buffet volledig naar eigen smaak samenstellen. Iedereen heeft immers zijn eigen favorieten! Selecteer eenvoudig de gerechten die u aanspreken uit de onderstaande categorieën. Komt u er niet helemaal uit of heeft u specifieke wensen? Wij helpen u graag!

Vul uw wensen in en stuur het formulier naar info@heerlijckcatering.nl. Wij maken graag een vrijblijvende prijsberekening voor u!

**Algemene informatie**

* Datum:
* Adres locatie:
* Aantal personen:
* Aantal vegetariërs:
* Dieetwensen of allergieën:
* Tijdstip start diner:
* Bijzonderheden:

**Voorgerechten**Begin uw diner met een heerlijk voorgerecht. Wij raden aan om één of twee soorten voorgerechten te kiezen, of te gaan voor een huisgemaakte soep en/of vers brood met dippers.

Garnalencocktail

Kipcocktail

Meloen met ham

Pasteitje met ragout

Rundercarpaccio

Vitello tonnato 

**Verse Soepen**Een soepje is altijd een uitstekende keuze om uw diner mee te beginnen. Serveer het samen met knapperig stokbrood en romige kruidenboter voor een perfect begin. Wilt u meerdere soepopties aanbieden? Dit is ons advies:

* 25 – 40 personen: Kies 2 soorten soep
* 40+ personen: Kies maximaal 3 soorten soep

Onze heerlijcke soepen:

Aspergesoep (seizoensgebonden)

Broccolisoep

Champignonsoep

Courgettesoep

Erwtensoep (seizoensgebonden)

Groentesoep

Kippensoep

Mosterdsoep

Tomatensoep

Runderbouillon

**Brood en Smeersels**Vers afgebakken brood met smaakvolle dips is de perfecte aanvulling op uw buffet. U kunt meerdere soorten kiezen.

Kies uw broodsoorten:

Afbreekbroodjes

Apostelbrood

Olijvenbrood

Stokbrood (wit)

Stokbrood (bruin)

Kies uw smeersels:

Kruidenboter

Pestomayonaise

Tapenade

Truffelmayonaise

**Hoofdgerechten**

Voor uw buffet hanteren wij de volgende richtlijnen voor warme vlees-, vis- en vegetarische gerechten:

* Voor 25-40 personen: Kies 3 warme vlees-, vis- of vegetarische gerechten. Vaak wordt een variatie gekozen met één kipgerecht, één varkensgerecht en één visgerecht.
* Vanaf 40 personen: Kies tot 5 verschillende gerechten.

Heeft u vegetariërs in uw gezelschap? Geen zorgen, wij bereiden aparte vegetarische gerechten speciaal voor hen. Zo kan iedereen genieten van zijn favoriete maaltijd zonder dat het hele buffet vegetarisch hoeft te zijn. Wilt u echter vegetarische gerechten toevoegen aan het buffet voor iedereen? Dat is uiteraard ook mogelijk!

**Varkensvlees:**

Beenham met honingmosterdsaus

Boeuf Belgique (gesneden rollade met ui, champignon, paprika en stroganoffsaus)

Gehaktballetjes in Oosterse of satésaus

Pulled pork (zeer mals plukvlees)

Varkensfiletlapjes in champignon- of roomsaus

Varkenshaas in champignon- of roomsaus

Varkensrollade met champignon- of roomsaus

**Rundvlees:**

Argentijnse stoof

Boeuf Bourguignon

Stoofvlees

**Wild:**

Hazenpeper

**Kip:**

Drumsticks

Frisse kip met komkommer

Kipfiletreepjes in room- of stroganoffsaus

Kip-kerrie

Kiprollade met jus

Kipsaté

Pulled chicken

**Vis:**

Gamba’s in look

Pangafilet met champignons en courgette in romige saus

Visschotel met wokgroenten

Zalm in wijnsaus

**Vegetarisch:**

Vegan rendang

Vegetarische saté

Veganburger

Gevulde paprika met bloemkoolrijst

Gevulde portobello

Gevulde tomaat

Vegetarische quiche

Wilt u graag de vegetarische gerechten alleen voor de vegetariërs? Ja / Nee

**Bijgerechten**

Maak uw buffet compleet met een selectie van heerlijke bijgerechten. Van hartige aardappelgerechten tot rijstopties.

* Voor 25-40 personen: Kies 2 of 3 soorten
* Vanaf 40 personen: Kies maximaal 4 soorten

Maak uw keuze uit onze opties:

Aardappelgratin

Aardappelgratin met ham en witlof

Aardappelgratin met tomaat en aubergine

Aardappelpartjes in de schil met Sriracha mayonaise

Bourgondische aardappelsalade met boontjes en spekjes

Gebakken aardappeltjes

Krieltjes in rozemarijn en tijm

Pommes duchesses

Koude schotel, stijlvol opgemaakt aan de randen

Rijst

Bami

Nasi

**Groentegerechten**

Vul uw buffet aan met heerlijke groentegerechten.

* Voor 25-40 personen: Kies 2 tot 3 groentegerechten
* Voor 40+ personen: Kies tot 4 groentegerechten

Maak uw keuze uit de volgende opties:

**Warme groentegerechten:**

Boontjes met uitgebakken Ardennerham

Broccoli met walnoot

Gevulde portobello

Gevulde tomaat

Gevulde paprika

Groentegratin

Quiche

Witlof ovenschotel   
    
**Koude groentegerechten:**

Geitenkaassalade

Gemengde salade

Gerookte kipsalade

Pastasalade

Rauwkostsalade

Salade kipcarpaccio

Waldorfsalade

**Desserts**

Sluit uw diner feestelijk af met onze heerlijke desserts. Afhankelijk van het aantal gasten kunt u een selectie maken uit onze zoete lekkernijen.

* Voor 25-40 personen: Kies 2 tot 3 desserts
* Voor 40+ personen: Kies 3 tot 4 desserts

Maak uw keuze uit de volgende desserts:

Aardbeien bavarois

Witte chocolade bavarois

Bruine chocolade bavarois

Monchoutaart met citroen

Monchoutaart met kersen

Monchoutaart met aardbeien

Panna cotta met bosvruchten

Speculaasmousse

Tiramisu

Vanilleterrine met rood fruit

Vers fruit