



Hollands Stamppottenbuffet

Voor de stevige eter, heerlijke Hollandse winterkost. Natuurlijk met vers bereide ingrediënten

Stamppot met rucolasla en zongedroogde tomaat

Stamppot met veldsla en kastanjechampignons

Stamppot boerenkool zoals alleen oma dat kan maken

Stamppot zuurkool met buikspek, naar klassiek recept

Bij de stamppotten serveren wij gestoofd varkenslapje, krokant gebakken kippendij, fijne rookworst, jus en gekruid speklapje.

Piccalilly - zilveruitjes - augurk - mosterd

U kunt ook kiezen uit een van onze alternatieve items:

- Utrechtse vijfschaft met kippenpootje, Gelders spek,
- Blote billen in het gras met klapstuk, grove worst (witte bonen met snijboontjes)
- Hete bliksem met appel en balletje gehakt
- Raasdonders met spek, ui en piccalilly (kapucijners)
- Raapstelenstamppot met boerenspruiten en groene erwten
- Zoete aardappelschotel van bataat



Winters stoofpotbuffet

Een heerlijk buffet, volledig glutenvrij - maar lekker voor iedereen

Hazenpeper

Naar klassiek recept bereide hazenpeper, gestoofd op laag vuur met spek en uitjes

Wildchotel

Veluwe wild in rode wijn gestoofd en grotchampignons

Stoverij van sucade van de os

Op lage temperatuur gestoofd ossenvlees met uien en stukjes perzik

Hertenragout

Langzaam gegaard hertenvlees met tijm en jeneverbessen en diverse bospaddenstoelen

Romige aardappelpuree, vossenbessen, rode kool en stoofpeertjes



Klooster Buffet

Koude gerechten

Graved Lax

Huis gemarineerde zalm met dille, citroen en kappertjes

Entrecôte van het Hollandse Blaarkoprund

Dun gesneden en pittig gekruide runderlende met zongedroogde tomaatjes

Luxe vleeschotel met Seranoham

Dun gesneden plakjes van 4 jaar gedroogde Seranoham met frisse stukjes meloen

Donker Abdijbrood met kruidenboter en drie soorten dips

Warme gerechten

Mini gehaktballetjes van rundvlees

In een pittige tomaten-salsasaus met verse kruiden en knoflook

Varkenshaaspuntjes

In romige pepersaus met verse tuinkruiden en champignons

Visrolletje van tongfilet en zalm

op vlinderpasta en verse dillesaus met pernod

Krokant gebakken Barnevelder kipdij

Zacht gebraden kipdij in pikante groene currysous met kokos

Gebakken rijst en in room met kaas gratineerde aardappelschijfjes

Salades

Salade van bleekselderij, mandarijn, ananas en walnoten

Witte koolsalade, met radijs en paprika en mosterd-honingdressing

Komkommersalade met rode ui, fetakaas en olijven

Monnikensalade van aardappelwedges met rozemarijn en paprika



Monnikenbuffet

Genieten van veel lekkers – met veel salades en heerlijke warme gerechten

Salades

Salade van bleekselderij met verse ananas, walnoten, kipstukjes en appel

Vlinderpasta met notensla en zon gedroogde tomaatjes

Couscoussalade met groenten en rozijntjes

Tonijnsalade met haricots-verts, paprikastukjes en gekookt ei

Aardappelsalade van wedges in rozemarijndressing

Grof gesneden donker Abdijbrood met kruidenboter
met 3 soorten dips

Warme gerechten

Beenham in plakken gesneden met een romige mosterdsaus van de Doesburgermolen

Barnevelder kippendij, gestoofd in rode wijnsaus met weidechampignons

Mini rundergehaktballetjes in een zachte tomaten-salsasaus met verse tuinkruiden

Tilapiafilet met garnaaltes in dille-pernodsaus op vlinderpasta

Gebakken rijst met groenten
In room met kaas gratineerde gestoofde aardappelschijfjes



Italiaans buffet 1

La dolce vita! Smakelijke pasta en goed gevulde sauzen. De rijke Italiaanse keuken is bellissima! Buon appetito!

Koude gerechten

Salade Caprese

Pomodori tomaat, buffelmozzarella, basilicum en pesto olie

Gesneden Romanasla

Padanokaas en tros-tomaatjes

Komkommersalade

olijven, rode ui en blokjes fetakaas

Luxe vleesschaal met ambachtelijke Italiaanse vleeswaren
zoals gerijpte rauwe ham, Mortadella, salami en Spinata Romano

Warm gerechten

Lasagna "Bolognese"

naar klassiek Italiaans recept

Rollade van gevogelte

met romige saliesaus op gegrilde groenten

Penne pasta (vega)

met diverse verse groenten in tomatensaus

Italiaanse gehaktballetjes

in een zachte tomatensaus met verse tuinkruiden en knoflook

Nagerechten

Tiramisu met lange vingers en koffielikeur

Drie kleuren Cassata ijs

Aardbeien en ananas pudding met vers fruit



Italiaans buffet 2

La dolce vita! Smakelijke pasta en goed gevulde sauzen. De rijke Italiaanse keuken is bellissima! Buon appetito

Koude gerechten

Salade Caprese

Pomodori tomaat, buffelmozzarella en basilicum

Gesneden Romanasla

Padanokaas en trostomaatjes

Komkommersalade

olijven, rode ui en fetakaas

Luxe vleesschaal met ambachtelijke Italiaanse vleeswaren

zoals gerijpte rauwe ham, Mortadella, salami en Spinata Romano

Warm gerechten

Cannaloni (vega)

pastarolletje gevuld met een heerlijke kaasvulling, overgoten met een romige kaassaus

Tricolorepasta (vega)

met een saus van pomodori tomaat en verse tuinkruiden

Penne pasta (vega)

met originele Italiaanse Bolognesesaus

Linguine Carbonara

met gerookte spekjes en verse kruiden en lente-ui

Nagerechten

Tiramisu met lange vingers en koffielikeur

Drie kleuren Cassata ijs

Aardbeien en ananas pudding met vers fruit



Mediterraans buffet

Lekker relaxen met een cocktail tussen de wuivende bomen en genieten van heerlijke gerechten....

Griekse salade

Salade met feta, olijven, komkommer, uiringen, tomaat, kappertjes en basilicum

Pasta tonijn salade

Salade van pennepasta, paprika en tonijn

Couscoussalade met groenten en rozijntjes

Tzatziki

Yoghurt met komkommer en knoflook

Grof gesneden brood om te dippen

Luxe vleeschotel met fijne worst en vleeswaren

Mortadella, Seranoham, salami, chorizo en fuet

Italiaanse gehaktballetjes in pomodori tomaten-salsasaus

Paëlla

Spaanse saffraanrijst met garnalen en mosselen

Gevulde paprika's op gebakken rijst (vega)

met courgettes en groenten

Stoofpotje van kip

Kipfilet, gestoofd met oregano en pomodori tomaat

Turks brood, ciabatta,
Tappenade en kruidenboter



Indonesischbuffet

Heel Indonesië verenigd in dit heerlijke buffet met authentieke smaken.

Ajam Ketjap

Kip in een zoet gesmoorde sojasaus

Daging Rendang

Licht pittige rundvleeschotel met een geurige saus van kokosmelk

Saté Ajam

Saté van gegrild kippenvlees met pindasaus

Sambal Goreng boontjes (vega)

Sperzieboontjes in een licht pikante saus

Sayur Lodeh (vega)

Gemengde groenten in runderbouillon met kokos

Sambal Goreng telur (vega)

Gekookte eieren in een pittige saus

Rempingballetjes in balisau

Mini gehaktballetjes in pikante saus

Nasi Putih (vega)

Witte kleefrijst met citroengras

Nasi Goreng (vega)

Gebakken rijst met groenten

Atjar Tjamper (vega)

Koolsalade met komkommer in zoetzuur met pepertje

Emping melinjoe

Kroepoek van Melinjoenoten



Warm-koud keuzebuffet

Uit onderstaande gerechten kunt u 4 soorten
Koud en warme gerechten kiezen

Koude gerechten

- Rundvleessalade met gevulde eieren
- Rode zalmzalade naar klassiek recept
- Huis gemarineerde zalm met dille, peper en citroen met kappertjes
- Brinkhorster casselerrib met zon gedroogde tomaat
- Paté van zalm en witvis met dillesaus en kappertjes
- Koude kreeftenstaartjes met cocktailsaus
- Parelhoender paté met truffelmayonaise
- Gevarieerde hamsoorten met exotisch fruit
- 3 salades van rauwkostsoorten met dressing

- Stokbrood, mini broodjes en kruidenboter

Warme gerechten

- Mignons van varkenshaas met peper of Stroganoffsaus
- Mootjes zalmfilet en kleine gamba's in een dille-pernodsaus
- Paëlla met garnaaltjes, blokjes vis, saffraanrijst en kruiden
- Ossenhaaspuntjes in romige tuinkruidensaus
- Pittige balletjes van halalvlees in zoet-zure saus
- Gerookte lamsbout met een saus van honing en tijm

In overleg met u, kan de samenstelling gewijzigd worden.

Barbecue 1

Vleesgerechten

Kipfilet met Cajunkruiden

Karbonade

Hamburger

Stokje saté

Worstje

Salades

Frisse rauwkostsalade

Aardappelsalade met spekjes

Pittige salade met olijven en feta

Sausen

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Satésaus

Stokbrood en kleine luxe broodjes

Kruidenboter en roomboter

Luxe Barbecue 2

Vlees/visgerechten

Sjaslikpen

Lamskoteletjes met oregano

Pepersteak

Hamburger van Weiderund

Garnalenspiesjes in knoflookolie

Mootje zalm in folie en kruiden

Salades

Frisse rauwkostsalade

Aardappelsalade met spekjes

Pittige salade met olijven en feta

Watermeloen in parten gesneden

Sausen

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Kerrie-knoflooksaus

Satésaus

Stokbrood en kleine luxe broodjes

Kruidenboter en roomboter





Variabuffet

Gezellig genieten van een chique en feestelijk buffet!

Koude gerechten

- Parelhoenderpaté met een home made cranberry compôte
- Dun gesneden gedroogde Gandaham met partjes honingmeloen
- In truffelolie gemarineerde artisjokharten en courgettes
- Luxe opgemaakte vissschotel van diverse gerookte vissoorten zoals zalm, makreel, forel
- Caprese salade van pomodoritomaat met buffel mozzarella en verse basilicum
- Royale luxe vleesschaal met Spaanse worstsoorten en een frisse crudité

Donker Abdijbrood met gezouten boter

Salades

- Salade van bleekselderij met ananas, walnoot, gerookte kip en appelreepjes
- Salade van kikkererwten, blokjes paprika en haricots verts met dille-mosterddressing
- Couscous met groenten, bosui, kervel, bieslook en partjes komkommer
- Wedges aardappelsalade met rozemarijn en paprika

Warme gerechten

- Runderstoofvles in saus van laurier, kruidnagel naar klassiek recept
- Coq au vin volgens, klassiek Frans recept gestoofd in rode wijn met grotchampignons
- Gegrilde groentenschotel van courgette, paprika, boontjes, champignons en tomaten
- Tilapiafilet en garnaltjes "Veronique" op vlinderpasta met een zachte witte wijnsaus en witte druiven
- Barnevelder hoenderfilet met schijfjes pastinaak gesmoord in gevogelte jus
- Gegratineerde aardappelschijfjes in room gestoofd met bieslook en verse knoflook



Biologisch buffet

Koude biologische gerechten:

Salade van tonijn, haricots verts, rode ui, tomaat,
olijven en scharrelei

Komkommersalade met olijven, rode ui en fetakaas

Salade Caprèse met pomodoritomaat, buffelmozzarella en pesto

Glutenvrije vinderpasta met rucolasla en zontomaatjes in kruidenolie

Boerenbrood met Hummus

Stokbrood met kruidenboter

Warme biologische gerechten:

Lasagne vegetarisch, gevuld met courgette, ricotta,
tomaat en bechamelsaus

Visstoofpotje met zalm, witvis en garnalen
(duurzaam gevangen)

Stoofschotel van pastinaak, rettich, winterwortel en boontjes (biologisch)

Beenham in plakken gesneden met romige honing-mosterd saus
(scharrel)

Wildstoofschotel op laag vuur gestoofd in rode wijn met bospaddenstoelen
(biologisch)

Rozeval aardappel uit de oven met rozemarijn en olijfolie (biologisch)



Europees Buffet

De beste gerechten uit heel Europa!

Mediterraans

Luxe vleeschotel met fijne worst- en vleeswaren
Seranoham, mortadella, salami, chorizo en fuet

Salade Caprese, salade met mozzarella, tomaat, kappertjes en basilicum
Griekse salade, salade met feta, olijven, komkommer, uiringen
Pasta salade, salade van vlinderpasta, paprika, rode ui en rucola

Italiaans

Zacht gebraden kipfilet met brie en spek in romige licht pikante saus
Pennepasta met “Bolognese” saus naar Italiaans recept
Salade van tonijn en boontjes, kappertjes en vergin olie

Spaans

Gevulde paprika's met gestoofde groenten piri piri
Paëlla met saffraanrijst, mosselen en garnalen
Kalfslapje met rozemarijn in heerlijke kalfsjus
Spaanse gehaktballetjes in romige amandelsaus
Salade van reepjes appel en paprika met kruidendressing

Hollands

Gestoofd runderpotje met uien, en grotchampignons
Kippootje met een heerlijke groentestoofschotel
Luchtige aardappelpuree



Vegetarisch Buffet

Genieten van veel lekkers – ook nog vegetarisch!

Koude gerechten

Salade van couscous met dille en rozijntjes in kerrie

Salade Caprèse met olie en verse peper

Komkommersalade met olijven, rode ui en fetakaas

Witte koolsalade met paprika, boontjes en mosterddressing

Salade van bleekselderij en mandarijnen

Vlinderpasta met rucola en zon gedroogde tomaatjes

Warme gerechten

In escarienne gestoofde grotchampignons met verse kruiden

Gevulde paprika met gebakken rijst

Gegrilde groenteschotel met o.a. paprika, courgette, venkel en aubergine

Artisjokbodems gevuld met een farce van champignons
en gratineerd met kaas

Pittige vegetarische gehaktballetjes in zoetzure pikante saus

Pennepasta “Napolitana” naar klassiek recept

Gegratineerde aardappelschijfjes met kaas in room gestoofd