



## Hollands Stampottenbuffet

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

Stampot met rucolasla en zongedroogde tomaat

Stampot met veldsla en kastanjechampignons

Stampot boerenkool zoals alleen oma dat kan maken

Stampot zuurkool, naar klassiek recept

Bij de stampotten serveren wij zacht gegaarde rundersucade, vegetarische balletjes, fijne rookworst, jus en uitgebakken spek.

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, grove worst (witte bonen met snijboontjes)
- Hete bliksem met appel en balletje gehakt
- Raasdonders met spek, ui en piccalilly (kapucijners)
- Raapstelenstampot 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 rundvlees**

Op lage temperatuur gestoofd rundvlees 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 Abdijsbrood met kruidenboter en drie soorten dips

### **Warme gerechten**

#### **Mini gehaktballetjes van rundvlees**

In een pittige tomatensaus 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 currysaus met kokos

Gebakken rijst en in room met kaas gratineerde aardappelschijfjes

### **Salades**

Salade van bleekselderij, mandarijn, ananas en rozijnen

Witte koolsalade, radijs en paprika met mosterd-honingdressing

Komkommer salade met rode ui, fetakaas en olijven

Couscoussalade met rozijntjes en paprika



## **Monnikenbuffet**

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

### **Salades**

Salade van bleekselderij met verse ananas, walnoten en appel

Vlinderpasta met notensla en zon gedroogde tomaatjes

Couscoussalade met groenten en rozijntjes

Tonijnsalade met haricots-verts, paprikastukjes en gekookt ei

Grof gesneden donker Abdijbrood met kruidenboter  
met 2 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-basilicumsaus met verse kruiden

#### **Tilapiafilet met garnaltjes**

in dille-pernodsaus op vlinderpasta

#### **Gebakken rijst met groenten**

In room met kaas gratineerde gestoofde aardappelschijfjes



## **Italiaans buffet**

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

#### **Komkommersalade met feta**

olijven, rode ui

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

### **Warm gerechten**

#### **Cannaloni formaggio**

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

#### **Tricolorepasta met pomodorisaus**

saus gemaakt met verse groenten en kruiden

#### **Penne pasta met vegetarische balletjes**

met originele Italiaanse Bolognesesaus

#### **Linguine Carbonara Funghi**

met gerookte spekjes, verse kruiden en lente-ui

### **Nagerechten**

Tiramisu met lange vingers en koffielikeur

Panna Cotta met rood fruit





## **Mediterraans buffet**

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

### **Griekse salade**

Salade met feta, olijven, komkommer, rode ui, tomaat, kappertjes en basilicum

### **Pasta salade**

Salade van pennepasta, paprika en tonijn

### **Couscoussalade met groenten en rozijntjes**

#### **Tzatziki**

groene kruiden

Grof gesneden brood om te dippen

### **Luxe vleeschotel met fijne worst en vleeswaren**

Mortadella, Seranoham, salami, chorizo en fuet

### **Italiaanse gehaktballetjes in pomodori tomatensaus**

#### **Paëlla**

Spaanse saffraanrijst met garnalen en mosselen

### **Gevulde paprika's op gebakken rijst**

met tomatensaus, courgettes en groenten

### **Stoofpotje van kip**

kipfilet gestoofd met oregano en pomodori tomaat

Turks brood, ciabatta,  
Tappenade en kruidenboter



## **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

Vinderpasta met rucolasla en zontomaatjes in kruidenolie

Boerenbrood met Hummus  
kruidenboter

### **Warme biologische gerechten:**

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

**Visstoofpotje met 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)



## **Vegetarisch Buffet**

Genieten van veel lekkers – ook nog vegetarisch!

### **Koude gerechten**

Salade van couscous met dille en rozijntjes in kerrie

Salade Caprèse met basilicum 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 tuinkruiden

**Gevulde paprika met risotto**

**Gegrilde groenteschotel**  
met o.a. paprika, courgette, boontjes en  
Champignons en kerstomaatjes

**Pittige vegetarische balletjes**  
in zoetzure pikante saus

**Pennepasta “Napolitana”**  
naar klassiek recept

**Gegratineerde aardappelschijfjes**  
met kaas in room gestoofd