

versie: 27 juni 2022



Buffetten:

Seizoensoep (vooraf)

€ 5,50

Vers bereide soep, brood en kruidenboter

Warm buffet 't Sân (vanaf 10 pers.)

€ 24,95

Saté van kipfilet Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus, Gehaktballetjes in ketjapsaus, Runderstoofpot, Rauwkostsalade, Gebakken aardappelen, Aardappelgratin met bieslook, spekjes en kaas Rijst, Warme groente



Italiaans buffet (vanaf 10 pers.)

€ 25,75

Diverse soorten stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en olijven tapenade. Salade met mozzarella, tomaat en basilicum. Salade van drie verschillende soorten pasta met tonijn, zongedroogde tomaat en olijven. Vitello Tonnato; fricandeau met tonijnsaus. Lasagne Bolognese; lasagne, tomaten, gehakt, courgette en kaas. Schelpmacaroni met zalmroomsaus en pijnboompitten. Insalata Caprese; tomaten, mozzarella kaas en verse basilicum.



Warm buffet 't Bûthús (vanaf 10 pers.)

€ 25,95

Kipfilet met ketjapsaus Schnitzeltjes Rollade met jachtsaus Visschotel van diverse soorten vis Rauwkostsalade Gebakken aardappelen Aardappelgratin met bieslook, spekjes en kaas Rijst Warme groente



Mediterraans buffet (vanaf 10 pers.)

€ 27,50

Diverse soorten stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade. Griekse salade met feta, komkommer, tomaat en olijven. Schaal met tapas hapjes; gevuld ei met tonijnsalade, spiesjes van mozzarella, chorizo gevuld met kruidenkaas. Moussaka; gegratineerde aardappel met aubergine, gehakt en tomatensaus. Paella; rijstvariatie met zeevruchten. Toscaanse kipschotel; stoofschotel van kip, paprika, champignons en paprikasaus. Boeuf stroganoff; gestoofd rundvlees met ui, paprika, champignons. Gebakken aardappels met oosterse kruiden.



3 of 5 gangen diner (vanaf 10 pers.)

vanaf € 39,95

Uitgebreid 3 of 5 gangen diner met biologische streek en seizoensproducten. Keuze menu in overleg met de chefkok.