

Belangrijk! De prijzen die u hier ziet staan zijn een indicatie en een “vanaf – tot” prijs. Uw definitieve prijs is onder andere afhankelijk van de duur van uw arrangement, de dag, het seizoen en het aantal daadwerkelijk aanwezige gasten. Ook de definitieve invulling van culinaire zaken als bijvoorbeeld speciale wijnen zijn hierin niet berekend.

De genoemde prijzen zijn inclusief het culinaire gedeelte, bediening, een uitgebreid drankenpakket, de door u gekozen zaalopstelling en het gebruik van meubilair, decoratie en verlichting, parkeren, stroom, etc.

Voor kleinere gezelschappen kan het zijn dat er een zaalhuur in rekening gebracht moet worden.

Voor groepen vanaf 40 personen vervalt deze zaalhuur. Informeer hiernaar bij uw contactpersoon!

Prijzen buffetten:

Buffet “de Bourgondiër”	vanaf	€ 57,75	tot	€ 90,-
Buffet “de Fijnproever”	vanaf	€ 61,75	tot	€ 97,-
Buffet “de Limburger”	vanaf	€ 51,25	tot	€ 85,-
Alle seizoensbuffetten	vanaf	€ 64,-	tot	€ 99,50
Thematische buffetten	vanaf	€ 67,75	tot	€ 104,50

Prijzen diners:

Seizoensdiners 3 gangen	vanaf	€ 43,50	<i>exclusief drank!</i>	
4 gangen	vanaf	€ 49,50	<i>exclusief drank!</i>	
5 gangen	vanaf	€ 59,50	<i>exclusief drank!</i>	
Dinerkraampjes seizoen	vanaf	€ 76,25	tot	€ 111,75
Dinerkraampjes “Bruiloft”	vanaf	€ 62,25	tot	€ 98,-
Dinerkraampjes “Caverne”	vanaf	€ 72,25	tot	€ 107,75
Congrespakket “Benelux”	vanaf	€ 72,25	tot	€ 94,-
Congrespakket “Europa”	vanaf	€ 79,-	tot	€ 97,-
Congrespakket “Du Monde”	vanaf	€ 85,-	tot	€ 111,50

Prijzen hapjes:

“Receptiehapjes”	vanaf	€ 4,50		
“Europees Fingerfood”	vanaf	€ 59,-	tot	€ 90,-
Hapjes seizoen	vanaf	€ 61,-	tot	€ 95,-

Prijzen dessertbuffet:

Ijsscoor	€ 3,75			
Dessertbuffet	vanaf	€ 9,25	tot	€ 14,-

Prijzen all-in drankenpakket:

Vanaf	€ 25,-	tot	€ 34,50
-------	--------	-----	---------

Buffetsuggesties:

1. Populaire buffet suggesties

“Buffet de Bourgondiër”

Koud gedeelte:

Zacht gerookte en gepocheerde Schotse zalmfilet gemarineerd met verse tuinkruiden en olijfolie, afgearneerd met komkommerlinten

~~*~~

Een carpaccio van Bonitotonijn ingelegd in basilicumolie en begeleid door traditionele Italiaanse garnituren

~~*~~

Gerookte Limburgse beekforel op een bedje van fijne krulsla met een mierikswortel-limoencrème

~~*~~

Een klassieke Italiaanse zeevruchtensalade met penne piccolo, uienringen en olijfjes

~~*~~

Italiaanse rauwe ham uit de Parma streek met partjes honingmeloen

~~*~~

Met Limburgse dillemosterd en tijmbloesemhoning gemarineerde zacht gegaarde runderrosbief

~~*~~

Gemarineerde varkensfilet in dunne plakjes met een kruidensla en grove mosterd

Dit buffet wordt begeleid door

“Salade Niçoise”;

Frisse Franse salade met groene boontjes, tonijn, olijfjes en verse groentes

~~*~~

Frisse “Griekse salade” met feta kaas, peperoni’s, paprika’s en pruimtomaten

~~*~~

Diverse huisgemaakte koude sauzen en dressings

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter

Warm gedeelte:

Zacht gebakken medaillons van varkenshaas met grotchampignons, sjalotjes en bacon begeleid door een roomsaus, afgemaakt met truffelsalsa

~~*~~

Op de huid gegrilde, met zeezout bestrooide Schotse zalmfilet op een bedje van jonge roerbakken prei met een saus van gerookte forel en crème fraîche

~~*~~

Aardappels in de schil, bereid met olijfolie en Provençaalse kruiden

~~*~~

Verse groentemelange naar de grillen van het seizoen

“Buffet de Fijnproever”

Koud gedeelte:

Gemarineerde Noorse zalm met komkommerlinten op een rijkelijke marktsalade

~~*~~

Licht gerookte Limburgse meervalfilet met veldsla en mosterdcrème

~~*~~

Noorse garnaatjes met kersentomaatjes en een whiskey-cocktailsaus

~~*~~

Carpaccio van ossenhaas, ingelegd in basilicumolie en begeleid door traditionele Italiaanse garnituren

~~*~~

Licht gerookte, gebraden kalfsmuis met kastanje-bloesemhoning en Limburgse mosterd

~~*~~

Provençaals gemarineerd en in de oven gegaarde lamsbout, kleurrijk afgearneerd

~~*~~

Italiaanse rauwe ham uit de Parma streek met partjes honingmeloen

Dit buffet wordt begeleid door:

Hollandse aardappelsalade met blokjes beenham, gekookt ei en op smaak gebracht met kerrie-yoghurtmayonaise

~~*~~

Een ruige groente-rauwkostsalade met gebakken spekjes, afgeblust met aceto balsamico

~~*~~

Diverse huisgemaakte koude sauzen en een dressing

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter

Warm gedeelte:

Tongscharrolletjes gevuld met zalm op een bedje van gestoofde prei met een licht gebonden kreeftensaus

~~*~~

In de oven gebraden runderkoppahaas met een robuuste bordelaisesaus en sjalotjes

~~*~~

Rosevalaardappels, in de schil bereid, met verse tijm en olijfolie

~~*~~

Verse groenten naar de grillen van het seizoen

“Buffet de Limburger”

Koud buffet:

Een feestelijk visplateau met onder andere gerookte forel, gemarineerde zalm, Noorse garnalen en gestoomde makreel.

~~*~~

Hele zijdes gepocheerde zalmfilet met komkommer en crème fraîche.

~~*~~

Verse Italiaanse pasta met olijfsjes, rode uienringen, garnalen en mosselen overgoten met een Italiaanse dressing.

~~*~~

Carpaccio van ossenhaas begeleid door zijn traditionele garnituren

~~*~~

Italiaanse rauwe ham met Galia meloen

~~*~~

Diverse regionale paté soorten met de klassieke uitjes Monegask

~~*~~

Assortiment koude vleeswaren gepresenteerd met in de rode wijn geweldige pruimen

Een Saladebuffet met de klassiekers:

Griekse salade, een frisse groentesalade met feta kaas en peperoni's

~~*~~

Salade Niçoise, een frisse Franse salade met o.a. tonijn en Franse boontjes

~~*~~

Dit geheel wordt begeleid door vers brood en roomboter

Warm buffet

De traditionele Limburgse beenham in zijn geheel op het buffet gepresenteerd, begeleid door een Maastrichtse mosterdsaus “Adriaan”

~~*~~

Zacht gegaarde Kempense kipfilets met reepjes paprika in een peperroomsaus

~~*~~

Limburgse grotchampignons in een kruidige knoflookroomsaus:

~~*~~

In de schil bereide aardappels met tijm en rozemarijn

2. Seizoensbuffetten

“Caverne’s Lentebuffet”

- geserveerd van week 16 tot en met week 25

Koud gedeelte:

In zijn geheel gepocheerde Noorse zalmfilet met komkommertjes, lente-ui
en een zachte limoen crème

~~*~~

Noorse kreeftgarnalen met dille en citroen begeleid door een fris slapluksel,
citroen en een klassieke whiskey-cocktailsaus

~~*~~

Limburgse beekforel op een bedje van veldsla met gebruide amandelen en
kersentomaatjes

~~*~~

Dun gesneden plakjes Nieuw-Zeelandse lamsgebraad met mint en voorjaarscheuten

~~*~~

Een carpaccio van kalfsmuis traditioneel afgearneerd en bestrooid met lentegroen

~~*~~

Gemarineerde dun gesneden gevogeltefilets op een bedje van lentesla met diverse vrolijke
groenten

Dit buffet wordt begeleid door:

“Salade Printanière”; een prachtige salade zoals alleen ons voorjaar die kent

~~*~~

“Limburgse Salade”; diverse frisse slasoorten met het “Limburgs Goud” en het “Spaanse groen”
besprenkeld met een zachte notendressing

~~*~~

Diverse huisgemaakte koude sauzen een dressings

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter

Warm gedeelte:

Mergellands zuiglamsbout in een zachte lamsjus met fijne groene kruiden en gerookte knoflook

~~*~~

Een combinatie van zeeduivel en zalmfilet bestrooid met lente-ui, begeleid door een
Pinot Blanc- dillesaus

~~*~~

Hollandse nieuwe aardappeltjes met bieslook en olijfolie

~~*~~

Groene en witte aspergestukjes gemengd met diverse voorjaarsgroenten

“Caverne’s Zomer Buffet”

- geserveerd van week 26 tot en met week 43

Koud gedeelte:

In zijn geheel gepocheerde Noorse zalmfilet met komkommertjes, bosuitjes
en een zachte tzatzíki-crème

~~*~~

Noorse kreeftgarnalen met dille, pasta penne en pomodori begeleid door een fris slapluksel,
citroen en een klassieke whiskey-cocktailsaus

~~*~~

Limburgse beekforel op een bedje van veldsla met gebruinde amandelen en een zachte
mierikswortelcrème met bieslook

~~*~~

Dun gesneden, botermalse rib-eye bereid op Provençaalse wijze, begeleid door gemarineerde
olijven, zomerse kruidenpluk en zongedroogde tomaten

~~*~~

Diverse vleeswaren uit de Méditerranée met zijn zomerse begeleiders, friszuur en toch hartig

~~*~~

Licht gerookte, gedroogde ham begeleid door watermeloen, weelderige sla en olijfolie

Dit buffet wordt begeleid door:

“Salade Soleil”; een prachtige salade zoals alleen onze zomer die kent

~~*~~

“Salade Niçoise”; met al zijn zomerse ingrediënten zoals tonijn, tomaat en Franse groene
boontjes

~~*~~

Diverse huisgemaakte koude sauzen en een dressing

~~*~~

Huisgebakken broodassortiment en roomboter

Warm gedeelte:

In zijn geheel gebraden runderkoppahaas met een zomerse saus van rode wijn en kleine uitjes

~~*~~

In de oven gegrilde tonijn met grof zeezout, pesto en een getomateerde botersaus

~~*~~

Aardappelen in de schil gegaard met knoflook en rozemarijn

~~*~~

Een vrolijke mengeling van allerhande zomerse groenten

“Caverne’s Herfst buffet”

- geserveerd van week 44 tot en met week 52

Koud gedeelte

Verse pasta penne salade met traditionele groenten, kreeftgarnalen en knoflookdressing
~~*~~

Huisgemarineerde Schotse zalmroosjes met mosterdcrème van
Adriaans kruidenmosterd
~~*~~

Gerookte meervalfilet op een winterse salade met gekonfijte wijnzuurkool
~~*~~

Gebraden en met jeneverbessen gemarineerde wildzwijnboutrollade met aalbessencompote en
gekonfijte zwarte pruimen
~~*~~

Carpaccio van hertenbout met getruffeerde mascarponecrème en geraspte eendenlever
~~*~~

Gerookte everzwijnham met partjes Galia meloen
~~*~~

Een grove wildpaté met passende garnituren

Dit buffet wordt begeleid door:

Een robuuste herfstsalade met diverse najaarsgroenten, paddenstoelen en spekJes
~~*~~

Een stevige aardappelsalade met blokjes beenham, peterselie en gekookt ei
~~*~~

Huisgebakken broodassortiment en roomboter

Warm gedeelte:

Op de huid gegrilde filet van verse vis naar het aanbod van de markt, met een saus van
gerookte forel en crème fraîche
~~*~~

Zacht gebraden wildzwijnhaasjes begeleid door een jus met jeneverbessen,
kaantjes en paddenstoelen
~~*~~

Een stevige rodekool-aardappelstampot en een kleurrijke mengeling van groenten

“Caverne’s Winter buffet”

- geserveerd van week 44 tot en met week 52

Koud gedeelte:

Noorse kreeftgarnalen met witlof, rodekoolscheuten en een saus van
tomaat, mayonaise en whisky

~~*~~

Rollade van zalm en scholfilet ingerold in geroosterd zeewier met een zachte
limoen-crème fraîche

~~*~~

Gerookte Limburgse beekforel met fijne krulsla en mierikswortelsaus

~~*~~

Carpaccio van hertenbout met bijbehorende garnituren en gekonfijte zuurkool

~~*~~

Gebraden wildzwijnrollade met aalbessencompôte

~~*~~

Diverse grove en fijne winterse patésorten met in port gewelde zwarte pruimen

~~*~~

Dun gesneden gegrilde Amerikaanse rib-eye gemarineerd in Adriaans mosterd uit Maastricht

Dit buffet wordt begeleid door:

Een bonte winterse salade met witlof, rode-uienringen en uitgebakken spekjes met honing

~~*~~

Aardappelsalade met hamblokjes, bieslook, yoghurt en kerriemayonaise

~~*~~

Diverse huisgemaakte koude sauzen en dressings

~~*~~

Huisgebakken broodassortiment en roomboter

Warm gedeelte:

In ganzenvet gekonfijte eendenbouten en zijn zacht gegaarde borstfilet met een saus van
tijm, rozemarijn en mandarijntjes

~~*~~

Op de huid gegrilde filet van verse vis naar het aanbod van de markt, met
een jus van diverse schaaldieren

~~*~~

Aardappelen in de schil gegaard en samen met verse andijvie en
spekjes tot een stampot verwerkt

~~*~~

Een vrolijke mengeling van allerhande winterse groenten

3. Thematische buffetten

Kaas buffet "Beau Tom"

Diverse soorten Europese kazen met hun broodnodige begeleiders
Salade met geitenkaas, verse groente en een uiendressing
"Quiche Lorraine"; een hartige Elzasser kaastaart met o.a. spekjes, prei en ui
Oosterzwammen en grotchampignons in een
mascarpone kaassaus met knoflook en basilicum
Vers fruitsalade

Italiaans buffet "Bella Italia"

Carpaccio van ossenhaas met Parmesan en kappertjes
Carpaccio van zalm met limoen, olijfolie, dille en pomodori
Italiaanse groentesalade met reepjes ham, artisjokken en olijfsjes
Een trio van Italiaanse pastasoorten begeleid door:
- romige mascarponesaus met bospaddestoelen en basilicum;
- een Spumanti saus met zeevruchten; en
- een robuuste Barolosaus met Parmaham, champignons en sjalotjes

Oriëntaals buffet "Rising Sun"

Diverse Japanse vissushi met o.a. zalm, oesters en tonijn
Op Thaise wijze gemarineerde en zacht gegaarde koude gevogeltefilets, begeleid door
o.a. kokos, lime's en mango's
Een Oosterse salade met diverse garnalensoorten en watermeloen [indien verkrijgbaar]
Een bonte verzameling roergebakken groenten in een lichtgebonden gevogeltebouillon
met diverse zeevruchten
"Saté babi"; droog gegrilde varkenssaté met zijn pittige "pindabegeleider"
Naturel gekookte Basmati rijst

Indisch buffet "Indian Treasures"

Nasi goreng ; gebakken rijst met verse groente, spekjes en gebakken ei
"Ajam Pedis"; hete kip volgens Javaans recept
"Saté babi"; gegrilde varkenssaté met een pittige satésaus
"Telor Pedis"; gekookte eieren in een kokossaus
"Tjap Tjoy"; diverse knapperige groenten in een gebonden groentebouillon
met grote garnalen en cashewnoten
Frisse salade met komkommers, sojascheuten en rode uien in een sojadressing
Atjar tjampoer, seroendeng, gebakken uitjes, kroepoek en sambal oelek

Frans buffet "Vive la France"

Paté de Périgord met portgelei en een frisse sinaasappelsalade met groene pepers
Vleestomaten op een bedje van marktsalade bedekt met garnalen en besprenkeld
met een huisgemaakte tomaten-cognacdressing
Salade "Niçoise"; frisse salade met diverse groenten, haricots verts, tonijn en olijven
"Boeuf bourguignon"; rundvleeschotel met rode wijn, spekjes,
zilveruitjes en champignons
"Pilav rijst"; gele rijst met fijne groenten

Scandinavisch buffet "Scandinavian Delights"

"Gravad lax", gemarineerde zalm met uitjes, dille, mosterd en limoen
Noorse visschotel met o.a. gerookte zalm, gestoomde makreel en Noorse kreeftgarnalen begeleid
door een mierikswortel-bieslookcrème
Frisse salade met Deense haring, kleine aardappeltjes, krulsla en kruidencrème
In zijn geheel gebakken krokante varkensrib, aan het buffet getrancheerd
met zijn eigen licht gebonden jus
"Ovenaardappels"; aardappels zachtjes in de oven gebakken met roomboter

Limburgs buffet "Met de zachte g"

Een frisse tomatensalade met fijne blokjes Voerendaalse geitenkaas
Limburgse grotchampignons à l'escargot
Konijn op Maastrichtse wijze met o.a. stroop, peperkoek en Gulpener azijn
In zijn geheel in de oven bereide Limburgse beenham met honing en tijm
"Zuurvlees"; de echte Limburgse klassieker op grootmoeders wijze
Begeleid door een puree van St. Pieter aardappelen

Middellandse zee buffet "Mediterranée"

Carpaccio van rundermuis zoals deze in Italië gegeten wordt
Spaanse Serranoham met Galia meloen
"Salade Niçoise"; deze Franse salade behoeft geen verdere uitleg
"Moussaka"; de Griekse groentelasagne met aubergines en lamsgehakt
Een vrolijk pastagerecht met allerhande Middellandse zeevruchten,
Knapperige groenten en een pittige tomatensaus

Spaans buffet "Sol de Espana"

"Gazpacho"; deze traditioneel Spaanse zomersoep maken wij zo gevraagd warm voor u
"Serranoham"; deze prachtige gedroogde ham, begeleid door zijn
Spaanse "meloen van het seizoen"
Gemarineerde garnalen met paprika, olijfjes en Spaanse pepers
Een frisse, wilde Middellandse Zee-vruchtensalade met diverse knapperige groenten
"Paëlla Andalusia"; Spaans rijstgerecht met saffraan, kip en diverse schaal- en schelpdieren
begeleid met een pittige tomatensaus

Grieks buffet "Aphrodite"

Griekse marktsalade met feta, olijven en peperoni's

Gemarineerde tonijnfilet, dun gesneden op een bedje van artisjok
met kappertjes en verse basilicum

"Moussaka"; de Griekse groentelasagne met aubergines, aardappel en lamsgehakt

"Soevláki"; een gezouten Grieks vleesgerecht op stokjes met een tzatzikisaus

Sardientjes met uienringen en een tomatensaus

In de schil gebakken aardappels met knoflook, tijm, rozemarijn en grof zeezout

"Grandios Grand Dessert buffet"

Een uitgebreid scala van diverse zoete zaligheden bestaande uit o.a. vers fruit, bavarois,
chocomousse, crème brûlée, Belgische patisserie en omelette sibérienne

"Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en passende muzikale begeleiding"