

Buffetsuggesties:

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 krulsalade met een mierikswortel-limoencrème

~~*~~

Een klassieke Italiaanse zeevruchtensalade met penne piccolo, uienringen en olijfsjes

~~*~~

Italiaanse rauwe ham uit de Parma streek met partjes honingmeloen

~~*~~

Met Limburgse dillemosterd en tijmblousemehoning gemarineerde zacht gegaarde runderrosbief

~~*~~

Gemarineerde varkensfilet in dunne plakjes met een kruidensalade en grove mosterd

Dit buffet wordt begeleid door

“Salade Niçoise”;

Frisse Franse salade met groene boontjes, tonijn, olijfsjes 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 groentemengeling naar de grillen van het seizoen

Dinersuggesties:

Seizoensdiners

“Lente”

Amuse van het huis

~~*~~

Carpaccio van gemarineerde Ierse zalm en Sint-Jakobsmosselen op een bedje van lentesla met gemarineerde groene en witte asperges begeleid door een champagnedressing met haringkaviaar

~~*~~

Heldere lamsbouillon met lamsvlees, meiknolletjes en kervel

~~*~~

Een stukje vis naar het aanbod van de markt, in de oven bereid, begeleid door een bijpassende saus en garnituur

~~*~~

Zacht gegaarde lamsbout begeleid door zijn eigen jus met verse koriander en gerookte knoflook, begeleid door Rosevalaardappels in de schil bereid en een op de lente gebaseerde groentemelange met o.a. groene en witte asperges

~~*~~

Een feestelijk lentedessert

Bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de lente ons brengt

“Zomer”

Amuse van het huis

~~*~~

Huisgemarineerde, gepocheerde zalmfilet op een met zomerse sla gevulde cirkel carpaccio van jonge tonijn met limoen-mascarponecrème

~~*~~

Flüssige courgetteroomsoep met Hollandse garnaltjes en crème fraîche

~~*~~

Een stukje vis naar het aanbod van de markt, in de oven bereid en begeleid door een bijpassende saus en garnituur

~~*~~

Zacht gegaarde ossenhaas, begeleid door zijn eigen jus, met verse koriander en gerookte knoflook, begeleid door Rosevalaardappels in de schil bereid en een op de zomer gebaseerde groentemelange

~~*~~

Een feestelijk zomerdessert,

bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de zomer ons brengt

“Herfst”

Amuse van het huis

~~*~~

Een frisse, wilde, winterse salade van met ganzenlever gevulde eendenborstfilet, gekonfijte rodekool en een noten-honingdressing

~~*~~

Romige fazantensoep met een specerijen crème fraîche en oesterzwammen

~~*~~

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

~~*~~

Medaillons van Europese hertenfilet op een bergje van rodekool-aardappelpuree met gekarameliseerde witlof, Brusselse spruitjes en een krachtige vintage port -truffelsaus

~~*~~

Zoete zaligheden die alleen tijdens onze woeste herfst geserveerd kunnen worden

“Winter”

Amuse van het huis

~~*~~

Een waaier van met ganzenlever gevulde wildzwijnsham met een uiencompote, rode bieten extract en frisse, wilde winterse kruidensla

~~*~~

Een flüssige aardappelsoep met morieljes, prei en reepjes beenham

~~*~~

Een stukje verse vis, naar het aanbod van de markt, op de huid bereid en begeleid door gekonfijte winterse groenten en een schuimige saffraan-champagnesaus

~~*~~

Een waaier van zacht gegaarde, krokante tamme-eendenborstfilet begeleid door zijn gekonfijte bout op een bedje van gekarameliseerde witlof, Brusselse spruitjes, aardappelen en een krachtige port-sinaasappelsaus

~~*~~

Een “ijzig” winters feestdessert bestaande uit diverse zoete zaligheden

Congres pakketten

Congrespakket "Benelux"

(beschikbaar voor groepen vanaf 250 personen)

Een handamuse van het huis tijdens het apéritief gepresenteerd

~~*~~

Kraampje 1

Carrousel van gemarineerde zalm en carpaccio van tonijnfilet met mascarponecrème
geparfumeerd met limoen, zongedroogde tomaat en basilicum

OF

Een fijne salade met gerookte kalfsfilet en blonde eendenlever geserveerd met fijne aardappeltjes,
spekjes en truffelsalsa

Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken

~~*~~

Kraampje 2

Vanaf het buffet gepresenteerd:

Een flüssige aardappelsoep met reepjes beenham, jonge prei en morieljes

~~*~~

Kraampje 3

Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:

Een stukje verse vis naar het aanbod van de markt eigentijds bereid en begeleid met een
bijpassende saus en garnituur

~~*~~

In de oven bereide ossenhaas begeleid door een robuuste rodewijnsaus met fijne sjalotjes
Begeleid door aardappelen in de schil bereid met knoflook en rozemarijn en
verse groenten naar de grillen van het seizoen

~~*~~

Kraampje 4

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

En/Of:

Een feestelijke taart met uw eigen logo

“Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en passende muzikale begeleiding”

Congrespakket "Europa"

(beschikbaar voor groepen vanaf 250 personen)

Italiaans kraampje

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 Toscaanse pastaschotel met reepjes parelhoen, paddenstoelen, basilicum en een romige mascarponesaus

Hollands kraampje

Noordzee tongsscharrolletjes gevuld met zalm op een bedje van prei met Gulpense mosterdsaus en Hollandse krielaardappels

~~*~~

Frisse Hollandse kropsla met Westlander vleestomaten, komkommers en gekookt ei, begeleid door spekjes en onze speciale huisdressing

~~*~~

Limburgse beenham aan het buffet getrancheerd met een grotchampignonroomsaus

Frans kraampje

"Salade Nicoise" diverse Franse slasoorten met verse groenten, tonijn, olijven en gekookt ei, begeleid door een Franse dressing

~~*~~

Traditionele "boeuf bourguignon" met een rodewijnsaus, champignons, zilveruitjes en fijne lardons

~~*~~

In de oven bereide Rosevalaardappels met tijm en olijfolie

Japans kraampje

Diverse gemarineerde rauwe vissoorten, oesters en garnalen geserveerd met knapperige groenten en een traditionele Japanse oestersaus

~~*~~

Fijne reepjes knapperige geroosterde varkenslende met kleurrijke groenten en palmharten in een zoetzure saus met Japanse noten en een kleurrijke rijstschotel

Dessert

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"

Kaasbuffet:

Diverse Europese kaassoorten begeleid met druifjes, nootjes, stokbrood en roomboter

Congrespakket "du Monde"
(beschikbaar voor groepen vanaf 250 personen)

Amuse kraampje

- Gepresenteerd tijdens de ontvangst -

Fines de Claires; de Bretonse oester

Een ongebonden kreeftensoep a l'espresso opgediend

Een koele vlees creatie op lepel gepresenteerd

Oriëntaals kraampje

Diverse Japanse vissushi

Op Thaise wijze gemarineerde en zacht gegaarde koude gevogeltefilets, begeleid door

o.a. kokos, lime's en mango's

Een Oosterse salade met diverse garnaa-soorten en watermeloen [indien verkrijgbaar]

Een bonte verzameling roergebakken groenten in een lichtgebonden gevogelteaouillon met diverse zeevruchten

"Saté babi"; droog gegrilde varkenssaté met zijn pittige "pindabegeleider"

Naturel gekookte Basmati rijst

Limburgs kraampje

Een frisse tomatensalade met fijne blokjes Voerendaalse geitenkaas

Gulpener beekforel zacht gerookt en begeleid door een zachte limoen crème met dille

Een assortiment klassieke Limburgse vleeswaren met zijn passende begeleiders

Konijn op Maastrichtse wijze

Limburgse beenham, beide klassiekers begeleid door een puree van St. Pieter aardappelen

Middellandse zee kraampje

Carpaccio van rundermuis zoals deze in Italië gegeten wordt

Spaanse Serano ham met Galia meloen

"Salade Niçoise"; deze Franse salade heeft geen verdere uitleg

"Mousaka"; de Griekse groentelasagne met aubergines en lamsgehakt

Een vrolijk pastagerecht met allerhande Middellandse zeevruchten, knapperige groenten en een pittige tomaten saus

Kaas kraampje

Een ruime sortering regionale kaas-soorten ondersteunt door Franse soort genoten, op klassieke wijze gepresenteerd