

- Italiaans standaard buffet: vanaf 20 personen
€18,50 p.p.
- Spaghetti bolognese, tomatensaus, gehakt, Italiaanse kruiden
 - Lasagne vegetarisch, seizoen groenten
 - Ossobucco, langzaamgegaarde kalfsschenkel
 - Caprese salade, tomaat, mozzarella, pesto
 - Italiaanse salade, Parma ham, fetakaas, olijven
 - Gegrilde groenten, Italiaanse kruiden
 - Foccaccia met dips

- Italiaans luxe buffet: vanaf 20 personen
€24,50 p.p.
- Saltimbocca, salie en parmezaanse kaas
 - Pasta met scampi's, courgette, champignon
 - Ravioli, gevuld met bospaddenstoelen en truffel
 - Tongrolletjes, cherytomaat, spinazie
 - Gegrilde groenten, Italiaanse kruiden
 - Carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas
 - Anti pasti
 - Pastasalade caprese
 - Foccaccia met dips

- Italiaans dessertbuffet: €7,50 p.p.
- Tiramisu
 - Pannacotta
 - Ricotta al cafe

Hollands buffet:

- Gehaktballen in jus
- Witlofstronkjes met ham en kaas
- Runder stoofpot
- Langzaam gegaard oerhammetje in truffeljus
- Andijvie stampot
- Aardappelsalade
- Oerbrood met dip
- Groene salade

vanaf 20 personen
€16,50 p.p.

Hollands dessert buffet:

- Hangop met rood fruit
- Haagse bluf van blauwe bes met stroopwafel
- Witte chocolade-speculaas mousse

€7,50 p.p.

Indonesisch buffet:

- Saté ajam, *Indonesisch gemarineerd*
- Ajam besingeh
- Rendang
- Udang goreng, *lichtpittige gebakken garnalen*
- Sajoer boontjes
- Sajoer lodeh
- Sambal goreng telur, *pittige ei*
- Witte rijst
- Kroepoek
- Atjar tjampoer
- Emping
- Spekkoek

vanaf 20 personen
€18,50 p.p.

Indiaas buffet:

vanaf 14 personen
€18,50 p.p.

- Indiase bloemkoolsoep
- Naanbrood
- Kolmi no patio, lichtpittige garnalen
- Vis curry met kabeljauw
- Tandoori murgh, kip tandori
- Indiase kip vindaloo
- Anydachi, groenten omelet
- Makkai tamater
- Witte rijst
- Dum aloo, aardappelschotel
- Chutney van tomaat en munt

Indiaas dessertbuffet:

€7,50 p.p.

- Shrikand, Indiase hangop
- Mango mousse
- Limoen cheesecake

Frans buffet:

Vanaf 14 personen
€18,50 p.p.

- Baguettes met kruidenboter
- Salade niçoise
- Franse groene salade met honingmosterd dressing
- Romige mosterdsoep
- Boeuf stroganoff, zacht gegaarde rundvlees
- Coq au vin, malse kip in rode wijnsaus
- Quiche lorraine
- Groenten ratatouille
- Aardappelgratin
- Frans visstooftje
- Haricots verts au lard, Franse sperzieboontje omwikkeld met spek

Frans dessertbuffet:

€7,50 p.p.

- Plate met Franse kazen
- Chocolade mousse
- Petit fours