



Buffet

Graag verzorgen wij voor elke feestelijke aangelegenheid een warm en koud buffet. Het buffet presenteren wij in onze open keuken, welke wij bereiden met verse producten en waar mogelijk verkregen uit de regio. U dineert met uw gezelschap tot 60 personen in het restaurant op de begane grond, wanneer uw gezelschap groter is dan 60 personen beschikt u ook over het restaurantgedeelte op de vide. Onze gastheren- en dames serveren de dranken op bestelling uit aan tafel.

Het buffet is als volgt samengesteld. Dit kunnen wij, in overleg, aanpassen aan uw wensen.

Koud en warm buffet

- Huisgemaakte huzaren- en zalmsalade.
- Twee soorten soep.
- Ambachtelijke broodsoorten van maalterij Bökkers uit Olst.
- Visplateau met Hollandse garnalen, huisgerookte zalm, haring, forel en makreel.
- Carpaccio van Hollands rund.
- Meloen met rauwe ham.
- Gegaarde kalfsmuis.
- In eigen jus gebraden rollade.
- Ambachtelijke beenham, door de kok voor u gesneden.
- Langzaam gegaarde sukade (draadjesvlees).
- Spareribs.
- Gemarineerde kippendijen.
- Entrecote aan het stuk, door de kok voor u gesneden.

Dessertbuffet (optioneel €10,50 p.p.)

- Proeverij van zes desserts, aan tafel uitgeserveerd op etagères.

Het buffet is te reserveren vanaf 30 personen voor € 32,50 p.p. Wenst u het restaurant exclusief te reserveren voor u en uw gezelschap is dit mogelijk vanaf 60 personen.

Het buffet is ook mogelijk incl. consumpties (Pilsener, frisdranken en huiswijnen) voor € 57,50 p.p. gedurende vier uur.