



't VEERHUIS

leisure & business centre

Koud warm buffet de luxe

€ 29.50 p.p.

Gepocheerde Noorse zalm mootjes
Gerookte getrancheerde paling
Gerookte forel filets
Gerookte zalm filet
Hollandse haring
Krab salade
Hollandse grijze garnaltjes
Gamba garnalen
Gevulde eitjes
Ardenner ham met meloen
Gebraden fricandeau
Gegrilde rosbief
Beenham met asperges
Kipfilet met tuinkruiden
Roombrie
Kleine gehaktballetjes
Huzaren salade,
gegarneerd met diverse soorten vers fruit en rauwkost
Kaas plateau
Fruit salade
Remoulade saus
Cocktail saus
Diverse soorten mini broodjes
Stokbrood
Kruiden boter

Naast bovenstaande koude gerechtjes, mag u 2 warme gerechtjes kiezen uit onderstaande lijst.

Chinese stoverij:

Botermalse chinees/Indisch gemarineerde fricandeau in combinatie met verse taugé, champignons, uien en een zoet pittige saus. Dit gerechtje wordt geserveerd met een bolletje rijst.

Zingara:

Een combinatie van kakelverse maïskipfilet, paprika, uien en champignons in een zachte paprikatomatensaus. Hierbij serveren wij traditioneel aardappelkroketjes.



BUSINESS



ROVO



FUN & COOKING



OUTDOOR



SHOW & DINNER



SPORTS



DRINKS & BITES



PARTY

Warme gebakken beenham:

Grootmoeders beenham op een bedje van rucola sla met een mosterd-dille sausje.
Ouderwets lekker!

Kip saté compleet:

Onze welbepaalde kipsaté. Deze serveren we met kroepoek, atjar en gebakken uitjes.
Indien gewenst serveren we er ook versgebakken brood bij.

Gamba's in een tomaten-look sausje:

Grote zoetwater garnalen gebakken in een reuzenwok. Wij serveren deze garnalen met een krachtige tomaten-vissaus gearfumeerd met look, desgewenst op een bedje van noedels.

Zalmfilet in muskaatsaus:

Verse zalmfilet op de huid gebakken en gearomatiseerd met een kruidenmelange. Dit gerecht serveren wij met een vissaus met muskaatwijn en vanzelfsprekend met muskaatdruiven, gezamenlijk op een bedje van aardappelkruidenpuree.

Grootmoeders kippetje:

Een malse kipkarbonade op een bedje van gewokte groenten en uitgebakken gerookte spek.
Al deze lekkernijen samen in een rode wijnsaus.

Varkensgehaktballetjes in een zoetzure of Griekse tomatensaus:

Kleine gehaktballetjes in een passende saus met een Mediterraanse garnituur.

Varkenshaasmedaillons:

Kleine medaillons van varkenshaas in een champignon roomsaus, begeleid door een aardappelgratin en een frisse salade.

Hamburgessa:

Een flinke runderhamburger met vers gebakken uienringen diverse garnituurtjes en een saus naar keuze.



BUSINESS



ROVO



FUN & COOKING



OUTDOOR



SHOW & DINNER



SPORTS



DRINKS & BITES



PARTY