

Geachte klant:

Een personeelsfeest, een huwelijksfeest, een jubileum, een zakelijk feest, een uitgebreide verjaardag of gewoon zin in een gezellige bijeenkomst met vrienden en kennissen.

Wij zorgen graag voor dranken, de lekkerste hapjes, fraai opgemaakte salades, complete warme en/of koude buffetten, hapjesbuffetten, barbecues, pan-party en brunches.

Ambachtelijkheid en service staan bij ons hoog in het vaandel. Al onze lekkernijen worden ambachtelijk bereidt zodat we net de finesse aan onze producten kunnen geven en ons kunnen onderscheiden ten opzichte van onze collega's.

Informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden en wij staan u graag persoonlijk te woord.

Inhoudsopgave

• voorwoord + inhoudsopgave	blz. 1
• buffetten	blz. 2 - 6
• warme gerechten	blz. 7
• desserts	blz. 8
• hors d'oeuvres	blz. 9
• borrelhapjes	blz. 10
• lunch mogelijkheden	blz. 11 - 12
• barbecue	blz. 13 - 15
• panparty + gourmet	blz. 16 - 17
•	

Lage landenbuffet**prijs € 14,50 per persoon**

- royale schotel met vleessalade, eitjes gevuld met kerriecrème, tomaatje met krabsalade en asperges in beenham
- zoute haring met Fries roggebrood en gesnipperde uitjes
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, snippers Grana Padano kaas en truffelmayonaise
- Waldorfsalade met reepjes knolselderij, kipfilet, mandarijntjes en walnoten
- gedroogde ham uit de Kempen met meloen
- op beukenhout gerookte forel en gerookte zalm en cocktailsaus
- gemengde salade met gedroogde en verse tomaatjes, mozzarella, paprika, komkommer en dressing
- plateau de charcuterie met luxe vleeswaren en Preiselbeeren
- diverse broodsoorten
- kruidenboter

Wilt u bovenstaand buffet uitbreiden met warme gerechten? U mag totaal drie gerechten kiezen
Wat kost deze uitbreiding?

2xA + 1xC	€ 3,75 p.p.
1xA + 1xB + 1xC	€ 4,50 p.p.
2xB + 1xC	€ 5,25 p.p.

A	B	C
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus ----	Getrancheerde varkenshaas In champignonsaus ----	Kruidige rijst ----
Stukjes kipfilet in satésaus ----	Blokjes malse kip in stroganoffsau ----	Pommes gratin ----
Gesneden beenham in honingmosterdsaus	Boeuf bourguignon ----	Pasta pesto
	Vissersdroom	

Bourgondisch buffet**prijs € 18,25 per persoon**

- hele gepocheerde zalm met diverse gerookte vissoorten zoals: zalm, forel en makreel
- schotel met diverse wraps, o.a. gevuld met beenham en kiprollade
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, snippers Grana Padano kaas en truffelmayonaise
- gerookte kalkoen met verse mango
- Waldorfsalade met reepjes knolselderij, kipfilet, mandarijntjes en walnoten
- gedroogde ham uit de Kempen met meloen
- royale schotel met vleessalade, eitjes gevuld met kerriecrème, tomaatje met krabsalade en asperges in beenham
- gemengde salade met gedroogde en verse tomaatjes, mozzarella, paprika, komkommer en dressing
- plateau de charcuterie met luxe vleeswaren en Preiselbeeren
- diverse broodsoorten
- kruidenboter, tapenade en cocktailsaus

Wilt u bovenstaand buffet uitbreiden met warme gerechten? U mag totaal drie gerechten kiezen
Wat kost deze uitbreiding?

2xA + 1xC € 3,75 p.p.
1xA + 1xB + 1xC € 4,50 p.p.
2xB + 1xC € 5,25 p.p.

A	B	C
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus ----	Getrancheerde varkenshaas In champignonsaus ----	Kruidige rijst ----
Stukjes kipfilet in satésaus ----	Blokjes malse kip in stroganoffsaus ----	Pommes gratin ----
Gesneden beenham in honingmosterdsaus	Boeuf bourguignon ----	Pasta pesto
	Vissersdroom	

Hapjesbuffet**prijs € 15,95 per persoon**

Wilt u een uitgebreider hapje op uw feest, maar geen volledig koud-warm buffet dan kunt u voor een hapjesbuffet kiezen. Bij dit buffet serveren wij kleinere bordjes, zodat uw gasten het gehele feest ongedwongen een hapje kunnen pakken en uw feest in volle gang door kan gaan.

- amuseglaasjes gevuld met Hollandse garnalen cocktail
- amuseglaasjes gevuld met gerookte kipfilet en sesamsaus
- schotel met diverse wraps, o.a. gevuld met beenham en kiprollade
- eitjes gevuld met kerriecrème
- tomaatjes gevuld met krabsalade
- gebraden kippenvleugeltjes
- spiesjes van in knoflook gegaarde scampi's
- spiesjes met zongedroogde tomaat en mozzarella
- gerookte zalmfilets
- gehaktballetjes in pikante saus (warm)
- kipsatevlees in satésaus (warm)
- gemarineerde spare ribs (warm)
- kruidenboter & tapenade
- diverse broodsoorten

Italiaans buffet**prijs € 18,95 per persoon**

- Parmaham met meloen
- Salade caprese - gemengde salade met mozzarella, gedroogde en verse tomaatjes en basilicum dressing
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, truffel mayonaise Parmezaan en rucola
- Italiaanse pastasalade met kip en pesto
- Vitello tonato - langzaam gegaarde kalfsmuis kappertjes, zontomaatjes en een heerlijke tonijnmayonaise
- lasagne Bolognese (warm)
- Italiaans gekruide gehaktballetjes in een tomatensaus met oregano (warm)
- tagliatelle met gepelde scampi's in roomsaus met tuinkruiden (warm)
- kip Firenze – gegrilde kipfilet in een saus van pesto en verse groenten (warm)
- diverse broodsoorten
- kruidenboter & tapenade

Mediterrane buffet**prijs € 19,95 per persoon**

- Serranoham met meloen
- Gemengde salade met rivierkreeftjes, gegrilde courgettes, mozzarella, paprika, gedroogde en verse tomaatjes
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, truffel mayonaise Parmezaan en rucola
- wraps gevuld met gerookte zalm en roomkaas
- wraps gevuld met kiprollade en roomkaas
- grote garnalen gemarineerd in knoflookolie
- Minipaprika's gevuld met roomkaas
- Vitello tonato - langzaam gegaarde kalfsmuis kappertjes, zontomaatjes en een heerlijke tonijnmayonaise
- lasagne Bolognese (warm)
- getrancheerde varkenshaas met verse spinazie en champignons in knoflookroomsaus (warm)
- stukjes gegrilde kipfilet in een geurige tomatensaus met oregano (warm)
- paella – rijstgerecht met kip en zeevruchten (warm)
- diverse broodsoorten
- kruidenboter & tapenade

Tapas borrel buffet**prijs € 15,95 per persoon**

- Spiesjes van zontomaatjes, mozzarella olijf
- Minipaprika's gevuld met roomkaas
- plateau de charcuterie met chorizo worst, Serranoham en fuet Ibérico
- gebraden kippenvleugeltjes
- wraps gevuld met gerookte zalm en roomkaas
- wraps gevuld met kiprollade en roomkaas
- grote garnalen gemarineerde in knoflookolie
- diverse olijven
- Pincho's - gekruide kipspiesjes (warm)
- Albondiga's - Spaans gekruide balletjes in tomatensaus (warm)
- Spare ribbetjes pikant gekruid (warm)
- diverse broodsoorten
- kruidenboter, tomaten tapenade en aioli

Oosters buffet**prijs € 15,25 per persoon**

- nasi goreng
- bami goreng
- saté babi – mals getrancheerde varkenshaas in satésaus
- kip teriyaki – kippedijfilet in teriyaki saus met paprika, champignons en sesamzaad
- Indische gehaktballetjes in ketjapsaus
- *Daging roedjak - gekruid runderstoofschotel*
- babi pangang - geroosterd varkensvlees in een zoete tomatensaus
- atjar tjampoer
- kroepoek
- sambal oelek

Hollands wintermaandenbuffet**prijs € 14,25 per persoon**

- hutspot
- boerenkoolstamppot
- aardappelpuree
- rode kool met appeltjes
- gehaktballetjes in jus
- rookworst
- gebraden speklapjes
- runderhachee
- appelcompote
- mosterd

Warme gerechten

De hieronder vernoemde gerechten kunt u vanaf 10 porties à 200 gram per soort bestellen. Wilt u de warme gerechten als een (complete) maaltijd bestellen dan volstaat 600 à 650 gram per persoon. Ook kan een gerecht als uitbreiding of wijziging op u hapjes- of koud-warm buffet dienen.

Vlees- en visgerechten

• gehaktballetjes in satésaus	prijs € 3,25 per 200 gram
• gehaktballetjes in ketjapsaus	prijs € 3,25 per 200 gram
• gehaktballetjes in zoetzure saus	prijs € 3,25 per 200 gram
• gehaktballetjes in pangangsaus	prijs € 3,25 per 200 gram
• babi pangang	prijs € 3,50 per 200 gram
• gemarineerde spareribs	prijs € 3,50 per 200 gram
• beenham met cumberlandsaus	prijs € 4,00 per 200 gram
• beenham met honingmosterdsaus	prijs € 4,00 per 200 gram
• varkenshaassatévlees in satésaus	prijs € 4,00 per 200 gram
• getrancheerde varkenshaas in champignonsaus	prijs € 4,25 per 200 gram
• getrancheerde varkenshaas in peperroomsaus	prijs € 4,25 per 200 gram
• kippenragout	prijs € 3,25 per 200 gram
• kipsatévlees in satésaus	prijs € 3,50 per 200 gram
• kipfilet in kerrieroomsaus	prijs € 3,50 per 200 gram
• kipfilet in pangangsaus	prijs € 3,50 per 200 gram
• rundvleesragout	prijs € 3,50 per 200 gram
• boeuf stroganoff	prijs € 4,00 per 200 gram
• boeuf Bourguignon	prijs € 4,00 per 200 gram
• runderhachee	prijs € 4,00 per 200 gram
• visserdroom	prijs € 4,75 per 200 gram
• zalmfilets in dillenroomsaus	prijs € 4,75 per 200 gram
• scampi's in knoflooksaus	prijs € 4,95 per 200 gram
• kabeljauwfilets in garnaalsaus	prijs € 4,95 per 200 gram

Warme garnituren

• witte rijst	prijs € 1,35 per 200 gram
• kruidige rijst met groentegarnituur	prijs € 1,35 per 200 gram
• nasi	prijs € 1,95 per 200 gram
• aardappelgratin	prijs € 1,95 per 200 gram
• gebakken aardappeltjes	prijs € 1,95 per 200 gram
• aardappelkrieltjes gebakken in roomboter	prijs € 1,95 per 200 gram

- Deze warme gerechten worden warm geleverd en blijven ongeveer 2 uur warm. Wij hebben ook een groot assortiment seizoensgerechten, zoals wild –en aspergegerechten. Vraag naar onze mogelijkheden.

Desserts

IJstaarten: diverse smaken

prijs € 3,95 per persoon



Bavarois: longueurs in diverse smaken

prijs € 3,95 per persoon



Combinatie IJstaarten & bavarois; diverse smaken

prijs € 3,95 per persoon

Dessertbuffet

prijs € 6,00 per persoon

- ijstaarten
- bavarois
- gevulde glaasjes met chocolademousse
- gevulde glaasjes met vanilleparfait en karamelsaus
- verse slagroom
- verse fruitsalade

Hors d'oeuvres

Hors d'oeuvres zijn opgemaakte schotels met verschillende vlees- en visspecialiteiten, die vanaf 2 personen per soort te bestellen zijn. Hier worden alle lekkernijen op één schaal gepresenteerd.

Hors d'oeuvre vlees/vis

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- ham-aspergerolletjes
- tomaatje gevuld met krabsalade
- Kempische ham met meloen

prijs € 13,25 per persoon

- gevulde wraps met beenham
- gerookte kalkoenfilet
- krabsalade
- gerookte forelfilet
- gerookte zalmreepjes

Hors d'oeuvre vlees

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- ham- aspergerolletjes
- tomaatje gevuld met kipsalade
- Kempische ham met meloen

prijs € 13,25 per persoon

- paté
- ribroast
- gerookte kalkoenfilet
- gebraden kipkluijes
- gevulde wraps met beenham

Hors d'oeuvre vis

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- tomaatje gevuld met krabsalade
- gerookte zalmreepjes
- gerookte palingfilet

prijs € 14,95 per persoon

- gerookte forelfilet
- Hollandse garnalen
- krabsalade
- gerookte makreelfilet

Bij deze hors d'oeuvres kunt u het volgende bestellen:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| • stokbrood wit | € 1,65 per stuk |
| • stokbrood bruin | € 1,75 per stuk |
| • ciabatta | € 2,25 per stuk |
| • kruidenboter | € 1,35 per 100 gram |
| • cocktailsaus | € 0,85 per 100 gram |
| • cocktailsaus | € 0,85 per 100 gram |
| • verse fruitsalade | € 1,25 per 100 gram |

Borrelgarnituur standaard**Prijs € 47,50 per schaal**

Onze hapjes worden met zorg gegarneerd en worden gepresenteerd op schalen met 50 stuks per schaal. Zo kunt u de borrelhapjes direct presenteren aan uw gasten.

- prikkertje met beleggen kaas en een stukje vers fruit
- doorgesneden balletje gehakt met Amsterdams uitje
- gevuld eitje met kerriecrème
- canapé met roombrie en walnoot
- canapé met coburger ham en meloen
- donker roggebrood met zoute haring en uitjes
- tortilla gevuld met luxe sla en gerookte kip
- luchtig soesje gevuld met romige kruidenkaas
- rolletje achterham met asperge
- tomaatje gevuld met krabsalade

Borrelgarnituur de luxe**Prijs € 55,00 per schaal**

Onze hapjes worden met zorg gegarneerd en worden gepresenteerd op schalen met 50 stuks per schaal. Zo kunt u de borrelhapjes direct presenteren aan uw gasten.

- canapé met gerookte paling
- canapé met krabsalade en Hollandse garnalen
- canapé met coburger ham en meloen
- canapé met roombrie en walnoot
- canapé met carpaccio en truffelmayonaise
- gevuld eitje met kerriecrème
- tortilla gevuld met luxe sla en gerookte kip
- tortilla gevuld met kruidenkaas en gerookte zalm
- luchtig soesje gevuld met romige kruidenkaas
- canapé met gerookte zalm en krulsalade

Brunch**prijs € 16,00 per persoon**

- diverse broodsoorten
- diverse zoete broodsoorten
- vleeswaren
 - *gekookte achterham
 - *snijworst
 - *gedroogde ham uit de Kempen
 - *gebraden kipfilet
- 30 stuks amuseglaasjes met Hollandse garnalencocktail
- 20 stuks amuseglaasjes met gerookte kipcocktail
- kaasplateau met diverse kaassoorten
- eiersalade met bieslook
- krabsalade
- gerookte zalmfilets
- kippenragout (warm) met pasteitjes
- 1/2x getrancheerde varkenshaas in champignonsaus (warm)
- 1/2x visserdroom (warm)
- verse fruitsalade
- margarine en roomboter

Brabantse koffietafel**prijs € 16,25 per persoon**

- bouillonsoep met rundvlees en fijne soepgroente
- diverse zachte broodjes
- wit en bruin brood
- diverse zoete mini broodjes (mini bolussen / krentenbollen / briosjes)
- boerenzult
- kaantjes
- vleeswaren
 - *gekookte achterham
 - *snijworst
 - *gedroogde ham uit de Kempen
- jong belegen kaas
- gedroogde worst
- getrancheerde varkenshaas in champignonroomsaus (warm)
- hagelslag en jam
- margarine en roomboter

High tea

prijs € 16,25 per persoon

Hartig

- wraps gevuld met gerookte zalm en roomkaas / beenham en roomkaas
- finger sandwiches belegd met rundercarpaccio, tonijnsalade, Kempische gerookte ham, en gerookte kip
- minibroodjes bereidt met verse salades
- plateau met heerlijke kaas en worstsoorten

Zoet

- brownies
- scones met clotted cream en jam
- muffins
- petit fours
- bonbons

Suggesties ter uitbreiding de brunch

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| • gebonden tomatenroomsoep | prijs € 3,25 per persoon |
| • heldere groentesoep | prijs € 3,25 per persoon |
| • Brabants worstenbroodje | prijs € 1,75 per stuk |
| • mini quiche (2 p.p.) | prijs € 2,50 per persoon |

Barbecuepakket "De Toekomst"**prijs € 12,75 per persoon****vleessoorten**

- grillburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- varkensfiletlapje met een marinade van tuinkruiden en look
- portie kipsaté (2 stokjes)
- barbecueworst

Wij bieden u een assortiment van 6 soorten vlees met een gemiddelde van 4 stuks per persoon.

garnituren

- huisgemaakte barbecuesaus kruidige tomatensaus met garnituur)
- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- aardappelsalade met gebakken spekjes en ei
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- vers afgebakken stokbrood
- kruidenboter

Barbecuepakket "De Toekomst Deluxe"**prijs € 13,95 per persoon****vleessoorten**

- grillburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- varkenssteak Alabama
- spies van varkenshaas met een marinade van tuinkruiden en look
- gemarineerde biefstuk

Wij bieden u een assortiment van 6 soorten vlees met een gemiddelde van 4 stuks per persoon.

garnituren

- huisgemaakte barbecuesaus kruidige tomatensaus met garnituur)
- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- pastasalade met kip en pesto
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Barbecuepakket "Jungle"**prijs € 15,45 per persoon****vleessoorten**

- verse runderburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde biefstuk
- spies van kippendijfilet
- spies van varkenshaas met een marinade van tuinkruiden en look
- gemarineerde kalfsoester

Wij bieden u een assortiment van 6 soorten vlees met een gemiddelde van 4 stuks per persoon.

garnituren

- huisgemaakte barbecuesaus kruidige tomatensaus met garnituur)
- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- pastasalade met kip, paprika en pesto
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- verse fruitsalade
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Barbecuepakket "Vlees & Vis"**prijs € 15,45 per persoon****vlees/vissoorten**

- grillburger
- portie kipsaté (2 stokjes)
- gemarineerde kipfilet
- spies van varkenshaas met een marinade van tuinkruiden en look
- gemarineerde biefstuk
- gemarineerde speklap
- scampi spies met knoflookmarinade
- gemarineerde zalmfilet

Wij bieden u een assortiment van 8 vlees- en vissoorten. De gasten hebben gemiddeld 3 stuks vlees en 1 stuk vis per persoon.

garnituren

- huisgemaakte barbecuesaus (kruidige tomatensaus met garnituur)
- remoulade, knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- pastasalade met kip en pesto
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Barbecuepakket "Vlees & Vis Deluxe"**prijs € 16,75 per persoon****vlees/vissoorten**

- verse runderburger
- gemarineerde biefstuk
- spies van kippendijfilet
- spies van varkenshaas met een marinade van tuinkruiden en look
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kalfsoester
- gemarineerde spies van zeeduivelfilet
- scampi spies met een knoflookmarinade
- gemarineerde zalmfilet

Wij bieden u een assortiment van 9 vlees- en vissoorten. De gasten hebben gemiddeld 3 stuks vlees en 1 stuk vis per persoon.

garnituren

- huisgemaakte barbecuesaus (kruidige tomatensaus met garnituur)
- remouladesaus, knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- pastasalade met kip en pesto
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- verse fruitsalade
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Panparty vlees

prijs € 14,25 per persoon

vleessoorten

- gemarineerde biefstukreepjes
- gemarineerde kipfiletreepjes
- gemarineerde varkenshaasreepjes
- kipsatéstockjes (30 gram)
- varkenshaassatéstockjes (30 gram)
- mini runderburgertjes

garnituren

- gekruide aardappelkrieltjes
- gesneden champignons en uienringen
- mix van diverse roerbakgroente
- huisgemaakte barbecuesaus (kruidige tomatensaus met garnituur)
- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- pastasalade met kip, paprika en pesto
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- Vers afgebakken stokbrood
- Kruidenboter

Panparty vlees-vis

prijs € 15,50 per persoon

vlees/vissoorten

- gemarineerde biefstukreepjes
- gemarineerde kipfiletreepjes
- gemarineerde varkenshaasreepjes
- kipsatéstockjes (30 gram)
- varkenshaassatéstockjes (30 gram)
- gemarineerde scampi's met een lookmarinade
- gemarineerde zalmreepjes
- gemarineerde kabeljauwreepjes

garnituren

- gekruide aardappelkrieltjes
- gesneden champignons en uienringen
- mix van diverse roerbakgroente
- huisgemaakte barbecuesaus (kruidige tomatensaus met garnituur)
- remoulade, knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees, aardappel en groentegarnituur
- pastasalade met kip, paprika en pesto
- 3 soorten vers gesneden rauwkostsalades
- vers afgebakken stokbrood
- Kruidenboter

Gourmet

Waarom zullen we de deur uitgaan? Gezellig thuis in ongedwongen sfeer feestelijk tafelen zonder uren in de keuken te staan. Hier zijn onze mogelijkheden:

Vleesgourmet

prijs € 7,50 per persoon

Een zeer gevarieerde schotel met 300 gram vlees per persoon. U heeft een groot assortiment vleessoorten met o.a. biefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarmareepjes, minisat , tartaartjes en hamburgertjes. Alles wordt heerlijk gekruid en netjes voor u op schaal gepresenteerd.

Vleesgourmet de luxe

prijs € 8,50 per persoon

Een luxe schotel met 300 gram vlees per persoon. U heeft een groot assortiment vleessoorten met o.a. kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarmareepjes, minisat  en kipreepjes. Alles wordt heerlijk gekruid en netjes voor u op schaal gepresenteerd.

Visgourmet

prijs € 9,50 per persoon

Een luxe schotel met 250 gram vis per persoon. U heeft een groot assortiment vissoorten met o.a. zalmfilet, gamba's, tongfilet, pangasiusfilet en tilapiafilet. Alles wordt heerlijk gekruid en netjes voor u op schaal gepresenteerd.

Kindergourmet

prijs € 5,00 per persoon

Een schotel met 200 gram vlees per kind waaronder; minisat , kipfilet, hamburgertjes, varkensschnitzel, mini frikadel en tartaar. Dit wordt per kind op schaal gepresenteerd en natuurlijk doen wij er een verrassing bij.

Compleet

Om het u nog makkelijker te maken kunt u uw schotels ook helemaal compleet bestellen. Voor een meerprijs van € 6,50 per persoon worden de schotels uitgebreid met:

- cocktailsaus, knoflooksaus en zigeunersaus
- 3 vers gesneden rauwkostsalades
- huisgemaakte rundvleessalade
- pastasalade met kip en pesto
- gesneden champignons, uien, gemengde roerbak en gerookte spekjes.
- vers stokbrood met kruidenboter