

# Buffet arrangement bij de Troubadour

Buffetten *Minimum aantal 30 personen*

Basis buffet €10 p.p

- Vers afgebakken brood met huisgemaakte kruiden boter en aioli
- Verse friet met fritessaus of gebakken aardappelen

Breid het basisbuffet uit met extra gerechten voor een nog completere ervaring. We adviseren om minimaal twee voorgerechten en drie hoofdgerechten te selecteren, zodat er voldoende variatie is en iedereen iets naar wens vindt.

Als afsluiter serveren we een feestelijk Grand Dessert, een heerlijke selectie van diverse zoetigheden. Zo creëer je een uitgebalanceerd buffet waar gasten optimaal van kunnen genieten!

## Voorgerechten

- Crostini station, Geroosterd focaccia brood met diverse dips - 4.5
  - *Paprikahummus met feta en zongedroogde tomaat*
    - *Gerookte zalm met roomkaas*
    - *Geitenkaas met honing en walnoot*
    - *Kruidige kipsalade*
- Huisgemaakte tomatensoep (150 tot 200 ml p.p.) - 2.5
  - *Met basilicum*
- Huisgemaakte mosterdsoep (150 tot 200 ml p.p.) - 2.5
  - *Met uitgebakken spekjes*
- Runder Carpaccio (40 gram p.p.) 4.5
  - *Met truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas*
- Carpaccio van kipfilet (40 gram p.p.) - 4
  - *met mango, pistache en verse kruidenmayonaise*
- Vitello Tonnato (40 gram p.p.) - 4.5
  - *Kalfsvlees met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes*
- Oesters 2 stuks p.p. - 6
  - *Geserveerd met vinaigrette*

Hoofdgerechten: *Minimaal 3 items is het advies.*

- Maak je eigen poké bowl - 5
  - *Geserveerd met sushirijst, oosterse kip, zalm, edamameboontjes, avocado, wasabinootjes, komkommer en sojasaus*
  
- Van het bot afvallend spareribs (150 gram p.p.) - 5
  - *Met een zoete sesam-gember glace*
  
- Gehaktballetjes (150 gram p.p.) - 3
  - *Geserveerd in zoetzure saus*
  
- Varkenshaas (100 gram p.p.) - 4
  - *Geserveerd in champignon roomsaus*
  
- Kippenvleugels (150 gram p.p.) - 3.5
  - *Geserveerd in barbecuesaus*
  
- Schnitzel (150 gram p.p.) - 3.5
  - *Geserveerd met gebakken champignon, ui en spek*
  
- Boeren beenham (100 gram p.p.) - 3
  - *Geserveerd met honingmosterd saus*
  
- Trouba tip! - Gemarineerde kippendij (150 gram p.p.) - 4
  - *Geserveerd met pindasaus, krokante uitjes, cassave kroepoek en chilicrisp*
  
- Zalmfilet (100 gram p.p.) - 5
  - *Geserveerd met hollandaise saus en venkel*
  
- Blacktiger gamba's (100 gram p.p.) - 4.5
  - *Gemarineerd in knoflook en pesto*
  
- Biefstuk puntjes (100 gram p.p.) - 5
  - *Geserveerd met rodeportjus*

## Bijgerechten

- Risotto - 3.5
  - *Met gebakken paddenstoelen, truffel en parmazaanse kaas*
- Pasta salade - 3
  - *Met tomaat, basilicum, mozzarella en pijnboompitten*
- Geroosterde wortelen - 2.5
  - *Met een yoghurt kruidendressing en cashew noten*
- Gebakken haricots vert - 2.5
  - *Met kruidenboter, kappertjes en pistache*
- Gebakken haricots vert - 2.5
  - *Met spekjes en ui*
- Salade geitenkaas - 3
  - *Met gebakken appel, walnoten en honing-mosterd dressing*
- Rundvlees of huzarensalade - 2.5

## Feestelijk Grand dessert - 7 p.p.

*Een selectie van verschillende zoetigheden waar iedereen blij van wordt!*

## Kinderbuffet - 10 p.p.

- Mee-eten met (volwassen)buffet
- Mini hamburgers (kinder tip!) 3.5
- Pancakes 3.5

Mochten er mensen zijn met een allergie of dieetwensen, dan kan er een hoofdgerecht naar keuze van de kaart worden gekozen.

