

Baeckermat avond buffet

Dit brunchbuffet is vanaf 25 personen. Supplementen voor kleinere groepen:

5 t/m 15 personen € 2,50 p/p extra

16 t/m 24 personen € 1,50 p/p extra

Voorgerecht op bord

Twee bereidingen van zalm met dille

Of

Carpaccio van rund

Hoofdgerecht buffet

(Graag vooraf drie warme gerechten uit onderstaande aanbod te kiezen)

Rundvlees

- Stoofpot van streekrund
- Gebraden gehakt in pikante tomatenbasilicum saus

Varkensvlees

- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Varkensrack met gebakken groenten
- Warme beenham met mosterd kervelsaus

Gevogelte

- Kip met perzik

Vis

- Vispan
- Op 't vel gebakken zeebaars met lamsoren of zeekraal in 't seizoen
- Vispakketje in folie
- Op 't vel gebakken zalm

Dit alles wordt geserveerd

met warme seizoen groenten en aardappelgarnituren

Nagerecht op bord

Gevarieerd dessertbordje van het seizoen

€ 29,50 p/p

* Eventueel voorgerecht vervangen door koud voorgerecht buffet + 5,50 p/p

Voorjaarsbuffet/ Zomerbuffet

Dit buffet is vanaf 25 personen.

Supplementen voor kleinere groepen:

5 t/m 15 personen € 2,50 p/p extra

16 t/m 24 personen € 1,50 p/p extra

Voorgerecht buffet

Enkele voorjaar / zomer salades

Carpaccio van kip met pesto, boerenham met meloen,
gevulde eitjes, tomaat met Hollandse garnaal,
gerookte vissoorten met mosterdillesaus

Assortiment van vers afgebakken broodjes en stokbrood

Hoofdgerecht buffet

(Graag vooraf drie warme gerechten uit onderstaande aanbod te kiezen)

Seizoensgerecht

- Asperges met ham en ei of zalm (maart t/m juni)

Vis

- Vispan
- Kabeljauw kruidenkorst
- Op 't vel gebakken zeebaars met lamsoren of zeekraal
- Paling in de roomsaus of paling in het groen

Lamsvlees

- Lamsbout met een heldere mosterd knoflooksaus

Rundvlees

- Stoofpot van streekrund
- Lende biefstuk met basilicum saus

Varkensvlees

- Varkenshaas met saus van kriekenbier of calvados appelsaus
- Warme beenham met (mosterd) kervel saus
- Varkensrack met gebakken groenten

Gevogelte

- Kipfilet met perzik
- Gemarineerde kippenpootjes
- Eendenborst met streekbierensaus ('t hele jaar door verkrijgbaar)

Nagerecht

Gevarieerd seizoensdessertbordje

€ 35,-

Seizoensgebonden menu's

Deze BBQ is vanaf 25 personen.

Supplementen voor kleinere groepen:

16 t/m 24 personen € 1,50 p/p extra

BBQ menu (mei t/m aug)

Sparerib, hamburger, kipsaté met pindasaus, zalm in folie, scampi's
Salades, stokbrood, sauzen en bediening bij de BBQ

Boerenhoeve ijs creatie

25,00 p/p

Najaar / Winterbuffet

Dit buffet is vanaf 25 personen.

Supplementen voor kleinere groepen:

5 t/m 15 personen € 2,50 p/p extra

16 t/m 24 personen € 1,50 p/p extra

Voorgerecht aan tafel geserveerd

Licht gebonden wildbouillon met bospaddenstoelen

Voorgerechtbuffet van

Carpaccio van gerookte eendenborst,
duo van wildpaté en wildmousse, Herfst / wintersalades, gevulde eitjes,
gerookte vissoorten, Assortiment van vers afgebakken broodjes en stokbrood

Hoofdgerecht buffet

(Graag vooraf drie warme gerechten uit onderstaande aanbod te kiezen)
geserveerd met warme seizoensgroenten en aardappelgarnituren

Wild en gevogelte

- Fazant met witlof en cognac roomsaus
- Jachtschotel

Varkensvlees

- Warme beenham met mosterd kervel saus
- Varkenshaas met calvados - appelsaus
- Varkensrack met gebakken groenten

Vis

- Op 't vel gebakken zeebaars op een winterse stampot
- Vispan
- Paling in het groen of in de roomsaus
- Kabeljauw kruidenkorst

Rundvlees

- Stoofpot van streekrund
- Lende biefstuk met basilicum saus

Nagerecht

Chocolade creatie met ijs en slagroom

€ 35,00 p/p