

KOFFIETAFEL

Standaard koffietafel : € 19,50 per persoon

4 verzorgde broodjes per persoon in een uitgebreid assortiment
(Gouda kaas, hesp, kippenham, Ardeense ham, tonijnsla, american, kip curry)
1 koffiekoek per persoon

Koffie, thee en fruitsap worden à volonté geschonken

Na 2 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Luxe koffietafel : € 29,50 per persoon

4 verzorgde luxe broodjes per persoon uit onderstaande gamma
1 koffiekoek per persoon

Baguette met gerookte zalm

Verse roomkaas – mierikswortel - lolo rosso

Triangle met tonijn

Yoghurt – kappers - rode ajuin – komkommer - rammenas

Kip

Cesardressing - romeinse sla - Parmezaanse kaas

Focciacia met rauwe ham

Groene pesto - zondgedroogde tomaat - rucola

Achterham

Verse roomkaas – Lolo verde

Chiabatta met brie

Honing – lolo rosso

Belegen kaas

Cresson – tomaat – graanmosterd

Mozzarella

Groene pesto – tomaat

Koffie, thee en fruitsap worden à volonté geschonken

Na 2 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

Individuele afrekening is niet mogelijk

Broodjesbuffet : € 27,00 per persoon

Assortiment fijne vleeswaren

Zachte en harde kazen

Bereide slaatjes zoals tonijnsalade, kipkerrie salade, vleessalade,
aangevuld met salades volgens marktaanbod

Tomatenslaatje, komkommerschijfjes, gemengde sla met groene kruiden

Diverse sausjes en vinaigrettes

Assortiment ovenverse broodjes

Indien het assortiment op de tafels voorzien dient te worden, dan dient u rekening te houden met een supplement van € 1,00 per persoon

Koffie, thee en fruitsap worden à volonté geschonken

Na 3 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Broodjes – en koud buffet : € 38,50 per persoon
--

Broodjesbuffet

Assortiment fijne vleeswaren

Zachte en harde kazen

Bereide slaatjes zoals tonijnsalade, kipkerrie salade, vleessalade,
aangevuld met salades volgens marktaanbod

Tomatenslaatje, komkommerschijfjes, gemengde sla met groene kruiden

Diverse sausjes en vinaigrettes

Assortiment ovenverse broodjes

Koud buffet

"Caesar salad royal"

Romeinse salade, krokante kip, Parmezaan, rozijntjes en croutons

"Caprese"

Tomaat en mozzarella

"Griekse salade met olijfolie"

Komkommers, verse tomaten, paprika, feta, zwarte olijven en uien, vinaigrette van olijfolie en kruiden

Schotse zalm met fijne ui, peterselie en citroen

Flinterdun gesneden ossehaas met basilicum parmegiano

Pastasasalade

Soep

Soep volgens het ritme van de seizoenen

Dranken

Koffie, thee en fruitsap

Andere dranken worden verrekend volgens verbruik aan bartarieven.

Na 3 wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

Individuele afrekening is niet mogelijk.

Supplementen koffietafel

Aperitief / wijnen

Schuimwijn : € 27,00 per geopende fles

Cava : € 35,00 per geopende fles

Champagne brut : € 57,00 per geopende fles

Witte en rode huiswijn : € 21,00 per geopende fles

Extra's

Dagsoep aan tafel geserveerd : € 5,00 per persoon

Soepbuffet : € 6,00 per persoon

Buffet bestaande uit 2 soepen met garnituur aangepast aan het seizoen

Koffiekoek : € 3,00 per stuk

Fruitvlaai : € 3,00 per persoon

Individuele tartelette : € 3,50 per stuk

3 salades (Griekse salade, salade Caprese, Caesar salade) : € 9,00 per persoon

Allergenen / allergieën

In sommige van onze gerechten zijn er allergenen aanwezig . Omdat wij met dagverse bereidingen werken is het onmogelijk om deze op onze kaart te vermelden. Mensen met allergieën kunnen altijd bij ons terecht voor meer info. Dan doen wij de nodige aanpassingen.