

**MENU**

**GROEPEN**

**SMAOK**

BRASSERIE

# Buffet | Diner groepen

## Bouw je eigen broodje - buffet (vanaf 15 personen)

€ 18,95

- Diverse soorten broodjes
- Runderburger
- Hotdog
- Pulled pork
- Salade, tomaat, komkommer
- Jalapeño pepers
- Rode ui ringen en uiencompote
- Farmersalade met mais
- Groene salade
- Gekruide aardappel wedges
- Diverse koude sauzen

## Fingerfood buffet (vanaf 10 personen)

€ 17,50

- Stokbrood met kruidenboter
- Stukjes huis-gemarineerde spareribs
- Mini varkens saté
- Kippenvleugeltjes
- Belgische frieten
- Rauwkostsalade

Tot 15 personen wordt dit buffet op tafel geserveerd, bij meer dan 20 personen in buffetvorm

## Stamppotbuffet (vanaf 20 personen)

€ 17,50

(uitsluitend in de winterperiode te reserveren)

- Hutspot
- Boerenkool
- Zuurkool
- Speklapjes
- Uitgebakken spekjes
- Rookworst
- Diverse zuren
- Grove mosterd

**Barbecue Deluxe** (vanaf 15 personen)

€ 21,50

- Stokbrood met kruidenboter
- Huzarensalade
- Groene salade
- Saté van varkenshaas
- Ossenhaasspies
- Speklap
- Pepersteak
- Gekruide karbonade
- Visspies
- Pindasaus
- Diverse koude sauzen

**Buffet warm/koud**

Ieder buffet bevat standaard de volgende gerechten:

Brood met kruidenboter, aioli en tapenade

Rauwkostsalade

Warme groente van het seizoen

Daarnaast kunt u zelf uw buffet samenstellen uit de nagenoemde gerechten

**Buffet 1** (vanaf 20 personen)

€ 25,00

2 salades

2 voorgerechten

3 hoofdgerechten

1 aardappel/rijst gerecht

**Buffet 2** (vanaf 20 personen)

€ 27,50

2 salades

3 voorgerechten

4 hoofdgerechten

2 aardappel/rijst gerechten

Indien u in bovenstaande buffetten een soep wilt toevoegen rekenen wij hiervoor een supplement van € 2,00 p.p.

**Buffet 3** (vanaf 30 personen)

€ 32,50

1 soep

2 salades

4 voorgerechten

5 hoofdgerechten

3 aardappel/rijst gerechten

## Keuzeopties:

### Salades

- Pasta salade van penne pasta met zongedroogde tomaat, peterselie en tonijn of kip
- Kip kerrie salade met ananas
- Frisse huzarensalade met ham en ei
- Rundvleessalade met rollade en augurk
- Aardappel salade met bieslook
- Zalm salade met gerookte zalm, aardappel, dille en lente ui
- Koolsalade met wortel, mais en rozijnen

### Voorgerechten

- Salade caprese met tomaat, mozzarella en basilicum
- Varkensfilet met frisse salade en piccalilly mayonaise
- Chorizo met gemarineerde olijven
- Rauwe ham met verse ananas en meloen
- Varkensrollade met mosterd mayonaise
- Salade caprese met tomaat, mozzarella en basilicum
- Rosbief buideltjes met roomkaas en walnoten
- Rundercarpaccio met pesto, parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en balsamico
- Keuze alleen mogelijk bij buffet 3: Visplateau; gerookte zalm, makreel en forel - rivierkreeftstaartjes met kerriemayonaise - surimi - haring

### Soep

- Tomatensoep met room, lente-ui en gehaktballetjes
- Romige mosterdsoep met Drentse droge worst
- Gebonden courgette soep met spekjes
- Kerriesoep met kokos en rijst
- Rode uiensoep
- Ouderwetse groentesoep met balletjes
- Romige champignonsoep met kip
- Heldere runderbouillon met verse groene kruiden

### Hoofdgerechten

#### Vlees/gevogelte

- Huisgemarineerde spareribs met knoflooksaus
- Kippenvleugeltjes met chilisaus
- Procureur met spek- uien saus
- Kippendij met cashewnotensaus
- Schnitzeltjes met gebakken champignons, spek, ui, paprika
- Stoofpotje van lamsvlees met diverse groente en krieltjes
- Lasagne met gehakt en groente
- Klassieke sukadelappen in eigen jus

- Marokkaanse kip met perzik en kikkererwten
- Kipfilet met Mediterraanse tomatensaus en olijven
- Varkenshaasrolletjes met spek en rode pesto saus
- Varkenshaas medaillons met mosterdsaus
- Runderstoofpotje met donker bier, pruimen, hele sjalotten en kaneel
- Saté van kippendij, seroendeng en kroepoek
- Stoofpotje van kip met kerriesaus, verse groentes en ananas
- Beenham met honing-mosterdsaus

### Vis

- Gebakken zalmfilet en tilapia op een bedje van groenten
- Rolletjes van pangafilet met spinazie en Bearnaisesaus
- Roodbaars filet met Mediterraanse groentes
- Botervis met tomatensaus en verse groentes
- Gebakken garnalen met knoflook in pittige saus
- Stoofpotje van diverse vissoorten en saffraan

### Vegetarisch

- Lasagne met spinazie en mozzarella
- Quiche met groentes van het seizoen
- Chili sin carne

### Aardappel/rijst gerechten

- Ouderwetse gebakken aardappelen met lente ui
- Ovenaardappels in schil met zeezout en tijm
- Gekruide wedges
- Aardappel kroketjes
- Verse frites met mayonaise
- Aardappel gratin
- Aardappelpuree met bieslook
- Witte rijst
- Gebakken rijst

### Dessertbuffet (vanaf 15 personen)

€ 9,50

IJstaart(en) van diverse soorten ijs van Hoeve Sonneclaer

Notenparfait met karamelsaus

Smeuïge chocolade brownie

Kersenbavarois

Limoen pannacotta met mangocoulis

Verse fruit salade

### IJstaart (vanaf 10 personen)

€ 5,00

- Omelette Sibérienne (ijstaart van diverse soorten ijs omhuld met cake en een zachte laag van gebrand eiwitschuim)
- Warme kersen

## Uitgeserveerd diner (vanaf 10 personen)

### 3 - gangen keuze menu

vanaf € 32,50

Voorgerecht / soep; keuze uit 4 gerechten

Hoofdgerecht; keuze uit 4 gerechten

Dessert ; keuze uit 3 gerechten

### 4-gangen keuze menu

vanaf € 36,00

Voorgerecht / soep; keuze uit 4 gerechten

Soep

Hoofdgerecht; keuze uit 4 gerechten

Dessert ; keuze uit 3 gerechten

Graag stellen wij in overleg met u het menu samen