

Best Western

' t V o o r h u y s



H O T E L R E S T A U R A N T G R A N D C A F É

*'t Voorhuys*

*Buffetten*

Geachte gast van 't Voorhuys,

Hartelijk bedankt voor uw interesse in Best Western Hotel 't Voorhuys. Hierbij ontvangt u informatie over de mogelijkheden in buffetten.

Al onze buffetten zijn zorgvuldig samengesteld door onze chef kok Ad Jansen. Per pagina treft u een ander buffet, die elk vanaf 20 personen te reserveren is.

Afhankelijk van uw tijd kunnen wij het buffet in gangen opdienen m.u.v. de "stampotterie".

Om het feestelijke diner compleet te maken kunt u nog een keuze maken uit één van onze dessert buffetten en/of afsluiten met een kopje koffie en chocolaatjes.

Indien u verdere informatie of speciale wensen nodig heeft dan kunt u te allen tijde bij ons terecht.

Met vriendelijke groet,

Team 't Voorhuys

## *“Fijnproevers” Buffet*

*à 32,50 p.p.*

### *Roude gerechten:*

- Flevolandse aardappelsalade met gerookte makreel
- Huys bereidde kip-appel-kerriesalade
- Salade van veldsla met warm gerookte zalm en basilicum
- Coleslaw met gerookte kip, bleekselderij, appel en rozijnen
- Huysgerookte eendenborst met Banuyls siroop en rucola
- Mini Hollandse garnalen cocktails
- Luxe charcutterie met meloen en ananas
- Diverse gerookte vissoorten
- Gevulde eieren
- Diverse sausjes

### *Warme gerechten:*

- Zalm slavinkjes met gamba's en geitenkaas
- Dagverse vis met witte wijnsaus
- Biefstukpuntjes met rode wijnsaus
- Varkenshaaspuntjes van het Livar varken met Limburgse appelstroop
- Lamsracks met honing-tijm saus
- Gevulde parelhoen met rozemarijn
- Roseval aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn
- Aardappelgratin
- Verse seizoensgroenten (asperges, pastinaak, rode kool met appel e.d.)

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Diverse broodsoorten (desem, olijf, tomaat & mini)
- Luxe minibroodjes
- Roomboter
- Kruidenboter

## Buffet "Culinaire"

à 26,00 p.p.

### *Roude gerechten:*

- Flevolandse aardappelsalade met gerookte makreel
- Huys bereide kip-appel-kerriesalade
- Pastasalade van fusili met champignons, olijven, paprika en groene pestomayonaise
- Veldsla met warm gerookte zalm en basilicum
- Coleslaw met gerookte kip, bleekselderij, appel en rozijnen
- Luxe charcuterie met meloen en ananas
- Diverse gerookte vissoorten
- Gevulde eieren
- Huysgemaakte kerrie mayonaise en cocktailsaus

### *Warme gerechten:*

- Getrancheerde runderentrecôte met paddenstoelen en armagnacsaus
- Varkenshaasmedaillons met romige saus en champignons
- Lamsracks met honing-tijmsaus
- Gekruide kippendij van de Polderhoen met kerriesaus
- Zalm slavinkjes met gamba's en geitenkaas
- Krinkelfrites
- Aardappelgratin
- Groenten ratatouille

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Luxe mini broodjes
- Desembrood
- Roomboter
- Kruidenboter

## *“Smakelijk eten” Buffet*

**à 22,50 p.p.**

### *Roude gerechten:*

- Flevolandse aardappelsalade met gerookte makreel
- Huys bereide kip-appel-kerriesalade
- Boerenveessalade van aardappel, doperwtten, rundvlees, appel, augurk, ui en mayonaise geserveerd met luxe vleeswaren
- Ambachtelijke zalmzalade met gerookte zalm en heilbot
- Gevulde eieren
- Huysgemaakte kerrie mayonaise en cocktailsaus

### *Warme gerechten:*

- Runderhaaspuntjes met pepersaus
- Gehaktballetjes met spicy tomatensaus
- Gemarineerde spare-ribs
- Lamsgoulash met wortel, bleekselderij, ui en kruiden
- Panache van vis met garnalensaus
- Rijst
- Roseval met knoflook en rozemarijn uit de oven
- Groentenratatouille

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Stokbrood
- Desembrood
- Roomboter
- Kruidenboter

## *“Lekkere trek” Buffet*

*à 18,50 p.p.*

### *Roude gerechten:*

- Flevolandse aardappelsalade met gerookte makreel
- Pastasalade met tonijn, haricots vert, olijven en rode ui
- Ambachtelijke rundvleessalade met diverse vleeswaren
- Gevulde eieren
- Huysgemaakte kerrie mayonaise & cocktailsaus

### *Warme gerechten:*

- Kipdij-sate met satesaus
- Rundergoulash met paprika, champignons en ui
- Houthakkerssteaks met pepersaus
- Rijst
- Aardappelgratin
- Groentenratatouille

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Stokbrood
- Roomboter
- Kruidenboter

## *“Lekkere hapjes” Buffet*

**à 12,50 p.p. borrel buffet**

**à 22,50p.p. diner buffet**

### *Roude gerechten:*

- Verse meloen met Gandaham spiesjes
- Wraps met runderribeye, tapenade, oude kaas en rucola
- Mini cocktails van gerookte kip, bleekselderij en kerrie
- Vitello tonnato, dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise
- Carpaccio van ossenhaas met rucola, oude kaas en kappertjesmayonaise

### *Warme gerechten:*

- Warm mini soepje
- Gekruide kippenvleugeltjes
- Gamba torpedo's
- Zalmslavinkjes met kruidencreme
- Foccaciabroodjes
- Warme quichepuntjes
- Gehaktballetjes

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Stokbrood
- Roomboter
- Kruidenboter

## *“Zomer” Buffet*

**à 22,00 p.p.**

### *Roude gerechten:*

- Griekse salade met fêta kaas, olijven en rode ui
- Salade caprese, tomaat met buffelmozzarella, basilicum, rode ui en knoflook
- Caesar salade, frisse salade met Parmezaanse kaas, croutons, knoflook en ansjovismayonaise
- Zongerijpte meloen met luxe ham soorten
- Gevulde eieren.

### *Warme gerechten:*

- Biefstukreepjes met klassieke stroganoffsous
- Gekruide kipvleugels
- Zalmslavinkjes met geitenkaas
- Pasta pesto met warme beenham
- Spinazietortilla met kerrie mosselen en gamba's
- Frisse zomergroenten
- Spicy aardappelwedges
- Frites

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Luxe mini broodjes
- Roomboter
- Kruidenboter

## *“Herfst” Buffet*

**à 22,00 p.p.**

### *Roude gerechten:*

- Pompoensoepje (warm)
- Salade met gebakken paddenstoelen, courgette, noten en krullen van oude geitenkaas
- Rode bieten salade met ui, appel en aardappel
- Salade van Roseval aardappel met een zachte mayonaise
- Groene salade met gerookte Polderhoen, sinaasappel, vossenbessen en croutons

### *Warme gerechten:*

- Zwijnshaasmedaillons met kastanjechampignons en roomsaus
- Boeuf bourguignon, in rode wijn gestoofd rundvlees
- Wildschotel met groenten en aardappel
- Zalm met geitenkaas
- Gebakken krieltjes met tijm en rozemarijn
- Aardappelpuree
- Rode kool met kaneel en appel
- Stoofperen

### *Dit buffet wordt aangevuld met:*

- Diverse broodsoorten (olijf, tomaat, kaas-ui)
- Luxe mini broodjes
- Roomboter
- Kruidenboter



## “Stamppotterie”

**à 15,50 p.p.**

Buiten is het koud, de eerste vorst is geweest: het is tijd voor stamppot!  
Een typisch Nederlandse traditie, voortgekomen uit het feit dat je goed moet eten als je hard wil kunnen werken in de kou.

- Boerenkool
- Hutspot
- Zuurkool
- Rookworsten
- Gehaktballetjes in Huysgemaakte jus
- Speklappen
- Mosterd
- Diverse zuurwaren

Dit stamppottenbuffet kunt U desgewenst uitbreiden met de volgende items voor €1,25 per persoon per item.

- Erwtensoep
- Grootmoeders hachee
- Chili con carne
- Aardappelpuree
- Rode kool met kaneelappeltjes
- Appelcompote
- Stoofpeertjes

## Dessert - en kaasbuffetten

### Dessertbuffet à 6.50 per persoon

- Diverse vruchtenbavaroises
- Hazelnoot-chocolade roomijs
- Vanille roomijs
- Aardbeien roomijs
- Amandel-bitterkoekjes roomijs
- Meloensalade

### Dessertbuffet à 8.50 per persoon

- Diverse vruchtenbavaroises
- Boerenjongens roomijs
- Vanille roomijs
- Bosvruchten yoghurtijs
- Verse fruitsalade
- Omelette Siberiënne met verschillende ijssoorten
- Brownies
- Soesjes gevuld met chocolademousse

### Beide buffetten worden aangevuld met:

- Slagroom
- Aardbeiensaus
- Chocoladesaus
- Advocaat

### Kaasbuffet à 8.50 per persoon

- Diverse Hollandse kaassoorten
- Diverse Buitenlandse kaassoorten
- Noten en druiven
- Appelstroop
- Stokbrood en notenbrood