

Koude en warme buffetten

Heeft u de wens om met uw gezelschap te genieten van een koud en warm buffet? Landgoed Ulvenhart heeft hiervoor een aantal mogelijkheden:

Koud en warm buffet I (minimaal 20 personen):

Gepocheerde hele zalm met garnalen
Envelopje van komkommer gevuld met krabsalade
Taartje van rivierkreeftstaartjes
Gedroogde ham met meloen
Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalen
Vissalade
Vleessalade
Diverse verse rauwkostsalades

&

Warme beenham met honing en whiskeysaus
Gebakken kabeljauw met beurre blanc
Aardappelgarnituur
Groentengarnituur

&

Ulvenhartbrood, boter en olijfolie
Diverse bijpassende sausen

Prijs per persoon € 32,50

Koud en warm buffet II (minimaal 30 personen):

Gerookte Schotse zalm met krab en zalmeitjes
Garnalensalade
Gesneden gerookte aalfilet
Gebraden rosbeef
Gedroogde Italiaanse ham met groene asperges
Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalen
Gevulde eieren met patémousse
Kalfsvleessalade
Russisch eisalade (vis)
Diverse verse rauwkostsalades

&

Kalfssucade en truffeljus
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met botersaus
Beenham met honing-tijmsaus
Aardappelgarnituur
Groentengarnituur

&

Ulvenhartbrood met boter en olijfolie
Diverse bijpassende sausen

Prijs per persoon € 36,50

Uiteraard kunnen voorkeuren, allergenen-en dieetwensen van gerechten worden aangepast aan uw persoonlijke wensen. Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie en/of voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.

Genoemde prijzen zijn exclusief dranken. Prijzen zijn exclusief een op het gezelschap afgestemde privéruimte.