



## Buffetten

### Inhoud

Algemene Buffetten.....	2
Hollands .....	4
Spaans .....	6
Indonesisch .....	8
Italiaans.....	10
Overige Buffetten .....	11



**Noord-Holland Catering**

Ervaar de kunst van het cateren. Catering die je ruikt, ziet en proeft!

**Noord-Holland:**  
[www.nh-catering.nl](http://www.nh-catering.nl)  
 tel. ±31(0)299 - 402034

**Friesland:**  
[www.friesland-catering.nl](http://www.friesland-catering.nl)  
 tel. ±31(0)515 - 820204

**Flevoland:**  
[www.flevoland-catering.nl](http://www.flevoland-catering.nl)  
 tel. ±31(0)36 - 7112829



## Algemene Buffetten

### Buffet

**€ 21,50 per persoon**

Frisse Aardappelsalade met Amsterdams zuur  
Groene salade met gekookt hoeve ei, ansjovis en mosterddressing  
Tomaten komkommersalade gemarineerd met tuinkruiden  
Zalmsalade met gerookte zalm  
Serrano ham met een dressing van olijven en balsamico  
Kalkoenfilets ingesmeerd met een tapenade van pittige tomaten  
Boerenbrood met roomboter en ajolie

Zalm uit de oven met een saus van witte wijn en roomboter  
Runderstoofpot met appeltjes en pruimen  
Aardappelpuree met nagelkaas  
Geroosterde groenten uit het seizoen

### Buffet du chef

**€ 24,50 per persoon**

Zalmsalade met gerookte zalmroosjes en rivierkreeftenstaartjes  
Pastasalade met haricots verts, kaas, ui, champignons en paprika  
Salade caprese en salade van tomaat basilicum en mozzarella  
Schaal parmaham met rijpe meloen en gedroogde zuidvruchten  
Chorizo met olijven en fuet  
Wit en bruin stokbrood met kruidenboter en olijven tapenade

Ikan pedis, pittige visfilets in saus van rode peper, azijn en mosterd  
Notenrijst met zuidvruchten  
Varkenshaas in romige bospaddenstoelensaus  
Taart van aardappel tijm en rozemarijn  
Roergebakken groenten met knoflook en kruiderijen

### Buffet du patron

**€ 29,50 per persoon**

Salade gegrilde groenten, smaakvolle gegrilde mediterrane groenten met zeezout en truffelolie  
Tabouleh, mooie fijne couscoussalade met munt, kikkererwten, koriander en komkommer  
Gebraden varkenscarre, dun gesneden met saus van vossebessen  
Tuinderssalade, mooie fijne salade van tuinbonen, spekjes, veldsla en kruidenkaas  
Huzaar 2018, smaak, vol met wortel, augurk, ui, aardappel, peterselie en zachte mosterd  
Rauwkost, van witte kool, komkommer, radijs en gehakte verse kruiden  
Boerenbruinbrood, roomboter, humus, en babaganoush

Gebraden kuikendijfilets in saus van kokos en groene curry  
Kruidige gele basmati-rijst  
Tortellini gevuld met ricotta en spinazie, in saus van salie en witte wijn  
Kabeljauw op zeekraal en gepofte cherita-tommatjes  
Pulled veal, stoofschotel van geroosterd kalfsvlees, massala kerrie en grotchampions  
Gratin van aardappel, broccoli, room en willig kaas



## **Verzorgen: Buffet Exceptioneel**

**€ 92,50 per persoon**

Rouleau's van runderlende met wakame, sesam en Japanse soja  
In z'n geheel gepocheerde zalm, in saffraan gelei met kreeftenstaartjes en haringkaviaar  
Cocktails van vers gerookte heilbot, Hollandse garnalen en schuim van wiskysaus  
Antipasti van luxe Italiaanse vlees en worstsoorten met gedroogde tomaten en taggiasche olijven  
Gebraden kalfsribstuk met ingelegde zwarte pruimen en mosterdress  
Aan het buffet vers geopende oesters uit het seizoen  
Diverse broodsoorten met gezouten roomboter en zwarte olijven tapenade

In zijn geheel gebraden Ossenhaas in saus van groene peper, rauwe ham en Madeira  
Grote gamba's op het buffet gebakken met harissa kruiden en knoflook  
Meerval in oriëntaalse sojasaus met chili en gember  
Kruidige basmatirijst met zuidvruchten  
Gegrilde gemarineerde groenten met truffelolie en zeezout  
Schotel van paddenstoelen overbakken met zachte puree van aardappel en knolselderij

## **Afleveren: Buffet Exceptioneel**

**€ 92,50 per persoon**

Rouleau's van runderlende met wakame, sesam en Japanse soja  
In z'n geheel gepocheerde zalm, in saffraan gelei met kreeftenstaartjes en haringkaviaar  
Cocktails van vers gerookte heilbot, Hollandse garnalen en schuim van wiskysaus  
Antipasti van luxe Italiaanse vlees en worstsoorten met gedroogde tomaten en taggiasche olijven  
Gebraden kalfsribstuk met ingelegde zwarte pruimen en mosterdress  
Sashimi van geschroeide tonijn met hierop gekruide kort gebakken gamba's in knoflook-olie, zwart zeezout, wasabi-dressing en oestermayonaise  
Diverse broodsoorten met gezouten roomboter en zwarte olijven tapenade

Gebraiseerde kalfsfilet in saus van groene peper, rauwe ham en madeira.  
In kreeftensaus gegaarde tongfilets met Zeeuwse Mosselen, spinazie en Stellendamse garnaaltjes  
Meerval in oriëntaalse sojasaus met chili en gember  
Kruidige basmatirijst met zuidvruchten  
Gegrilde gemarineerde groenten met truffelolie en zeezout  
Schotel van paddenstoelen overbakken met zachte puree van aardappel en knolselderij

## **Zorgeloos afgeleverd!**

Wij komen het buffet bij u afleveren inclusief schalen, warmhoudapparatuur, opschepbestek en servetten. U hoeft niets af te wassen en wij zetten het helemaal voor u klaar en geven een duidelijke uitleg over het buffet.

Wilt u helemaal geen zorgen meer hebben, dan kunt u ook borden en bestek bestellen. Wij rekenen hiervoor € 0,65 per gang per persoon, ook hierbij doen wij de afwas voor u!

Het minimale aantal voor een buffet is 12 personen.



## Hollands

### Stamppottenbuffet € 17,50 per persoon

Rode linzensoep met venkelworst

Stamppot boerenkool, spekjes en mosterdzaadjes  
Stamppot zuurkool, ananas, paprika en rozijnen  
Stamppot prei, willig fenegriekkaas

Procureurfilet  
Rookworst  
Gebraden gehaktballetjes met ras el hanout

Grove mosterd, appelcompote, frisse rauwkostsalade

### Hollands buffet A € 24,50 per persoon

Hollandse tuinderssalade van wortel, ui, aardappel, augurk, mosterd en peterselie  
Willig kaasplank, fenegriek kaas, oude geit willig, jersey koe, en old willig, met roggebrood en mosterd-dip  
Rundvleessalade, met beenham, eieren, tomaat en Amsterdams zuur  
Frisse Koolsalade met rozijnen  
Waterlands Boerenbrood, roomboter en kruidenboter

\*\*\*

Rode bietjes met azijn, bietsuiker en bieslook  
Rundervinkjes in tomatenjus  
Zachte aardappelpuree gegratineerd met komijnkaas  
Zacht gegaarde plakken West-Friese beenham  
Stamppot van gebakken prei met rookworst en grove Zaanse mosterd

### Hollands buffet B € 29,50 per persoon

Vissalade bestaande uit; Hollandse maatjesharing, Hollandse garnalensalade, gerookte zalm, gerookte makreel, Zeeuwse mosselen in het zuur  
Beenham met honing en mosterd  
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes  
Hollands kaasplateau  
Stokbrood, roggerondjes, roomboter en kruidenboter

\*\*\*

Gehaktballetjes in jus  
Zuurkoolstamppot met rookworst en zuurkoolspek  
Boerenkool  
Stamppot rauwe andijvie met uitgebakken spekjes

# *Passie voor eten en kwaliteit*



## **Hollands Dessertbuffet**

**€ 5,50 per persoon**

Pannacotta van stroopwafel

Custard met rood fruit

Bitterkoekjesbavarois

Roomrijst met kaneel, kardemom en rozijnen

## **Zorgeloos afgeleverd!**

Wij komen het buffet bij u afleveren inclusief schalen, warmhoudapparatuur, opschepbestek en servetten. U hoeft niets af te wassen en wij zetten het helemaal voor u klaar en geven een duidelijke uitleg over het buffet.

Wilt u helemaal geen zorgen meer hebben, dan kunt u ook borden en bestek bestellen. Wij rekenen hiervoor € 0,65 per gang per persoon, ook hierbij doen wij de afwas voor u!

Het minimale aantal voor een buffet is 12 personen.



## Spaans

### Spaans buffet 1

**€ 19,50 per persoon**

Gemarineerde gamba's met citroen en knoflook  
Manchegokaas met Spaanse peper  
Seranoham met Galiameloen  
Tortilla's (Spaanse omeletpuntjes)  
Gemarineerde zeevruchtencocktail in salsa  
Chorizo en Fûet schotel  
Geroosterde paprikasalade  
In sherry gemarineerde champignons met gekonfijte rode ui  
Salade van artisjokken  
Olijvenbroodjes, tapenade en kruidenboter

\*\*\*

Spaanse gehaktballetjes in tomatensalsa  
Geroosterde kippenvleugeltjes in salsa  
Gebakken chorizoworstjes  
Vis van het seizoen verpakt in Seranoham met tomatentapenade en basilicum  
Vegetarische Paella

### Spaans Buffet 2

**€ 27,75 per persoon**

Met citroen en knoflook gebakken gamba's  
Chili Manchego, beleggen Manchego kaasblokjes gemarineerd met Spaanse peper en olijfolie  
Spaanse vleeswarenschotel; chorizo, fuet, en Iberico-ham met olijven en kapperappeltjes  
Tonijntortilla, puntjes van aardappelomelet met tonijn  
In sherry-azijn gemarineerde grotchampignons, gebakken met rode ui en knoflook  
Gemarineerde mosselen en inktvis, pittig gebakken met een Spaans pepertje  
Artisjokharten met citroen, bosui en koriander  
Salade van geroosterde puntpaprika, kikkererwten en oregano  
Olijvenbrood en stokbrood met zwarte olijventapenade en aioli

\*\*\*

Albondiga's, gehaktballetjes in een kruidige pikante tomatensaus  
Pollo con limon et estragon, gegaarde kipdijfilets met dragon en limoen  
Chorizo- merquez worstjes  
Paella Valenciana  
Mul met amandelen, saffraan poeder en witte wijn

# *Passie voor eten en kwaliteit*



## **Spaans Dessertbuffet**

**€ 5,50 per persoon**

Bavaroisetaart van peer en caramel

Schuitje met vanille-flan

Mousse van amandelen en gedroogd fruit

Fruitsalade gemarineerd met limoen likeur

## **Zorgeloos afgeleverd!**

Wij komen het buffet bij u afleveren inclusief schalen, warmhoudapparatuur, opschepbestek en servetten. U hoeft niets af te wassen en wij zetten het helemaal voor u klaar en geven een duidelijke uitleg over het buffet.

Wilt u helemaal geen zorgen meer hebben, dan kunt u ook borden en bestek bestellen. Wij rekenen hiervoor € 0,65 per gang per persoon, ook hierbij doen wij de afwas voor u!  
Het minimale aantal voor een buffet is 12 personen



## Indonesisch

**Indonesisch warm bunhcaffet**  
**€ 19,50 per persoon**

Sateh ayam  
Gemarineerde kipdijsaté

Ajam Pedis  
Gebakken kipfilets gestoofd in sambalsaus

Daging smoor /rendang  
gesmoord rundvlees

Ikan pedis  
pittig gekruide visfilets

Witte basmati rijst  
Gekruide gele rijst

Sambal goreng boontjes telor  
Pittige sambalboontjes met gekookt ei

Tahu-Tempeh  
Gebakken tempeh(soja) in zwarte bonensaus

Sojoer lodeh  
In kokossaus gesmoorde groenten

Gado Gado  
Indonesische salade van knapperige groenten, sateh, gekookt ei en gebakken uitjes

Atjar tjampur  
Zoetzuur van witte kool en wortel

Seroendeng  
Gebrande pinda's met kokos

Katjang  
Pittige nootjes

Krupuk  
Krokante garnalenchips

Sambal  
Pittige saus van uien, knoflook en rode peper



# Passie voor eten en kwaliteit



## Indonesisch koud en warm buffet € 26,50 per persoon

Garnalensalade  
Gemengde vissalade met kokos tomaten chutney  
Kipsalade met pinda's  
Komkommersalade  
Gado gado (Indonesische salade van knapperige groenten, sate, gekookt ei en gebakken uitjes)

\*\*\*

Sateh ayam - Gemarineerde kipdijsaté  
Ajam Pedis - Gebakken kipfilets gestoofd in sambalsaus  
Daging smoor /rendang - gesmoord rundvlees  
Ikan pedis - pittig gekruide visfilets  
Gekruide gele rijst  
Sambal goreng boontjes telor - Pittige sambalboontjes met gekookt ei  
Sojoer lodeh - In kokossaus gesmoorde groenten

Atjar tjampur - Zoetzuur van witte kool en wortel  
Seroendeng - Gebrande pinda's met kokos  
Katjang - Pittige nootjes  
Krupuk - Krokante garnalenchips  
Sambal - Pittige saus van uien, knoflook en rode peper

## Oosters Dessertbuffet € 6,50 per persoon

Pudding van spekkoek en Oosterse kruiden  
Roomrijst met kaneel, kardemom en rozijnen  
Fris citroentaartje met gekonfijte kumquats en geraspte kokos  
Glaasje gevuld met chocoladebavarois en mandarijn

### Zorgeloos afgeleverd!

Wij komen het buffet bij u afleveren inclusief schalen, warmhoudapparatuur, opscheepbestek en servetten. U hoeft niets af te wassen en wij zetten het helemaal voor u klaar en geven een duidelijke uitleg over het buffet.

Wilt u helemaal geen zorgen meer hebben, dan kunt u ook borden en bestek bestellen. Wij rekenen hiervoor € 0,65 per gang per persoon, ook hierbij doen wij de afwas voor u!  
Het minimale aantal voor een buffet is 12 personen.



## Italiaans

### Italiaans koud en warm buffet 1

**€ 19,50 per persoon**

Rijk gevulde schaal anti pasti bestaande uit verschillende soorten vlees en vis

Salade Caprese van mozzarella en tomaat, geserveerd met dressing van olijfolie, balsamico azijn en verse basilicum

Tri- colore pastasalade met bieslook, paprika, haricot verts, knoflook, pesto, ui, champignons, kaas, sjalotjes en peper in yoghurt dressing.

Champignons in een balsamicodressing met gekonfijte rode ui

Diverse soorten Italiaans brood en pomodorieboter

\*\*\*

Penne Pasta Carbonara met ham, spekjes, verse room en gorgonzola

Lasagne Bolognese

Vis van het seizoen op Mediterraanse wijze met knoflook en Provençaalse kruiden

Groenteschotel van courgette, aubergine, tomaat en mozzarella besprenkeld met olijfolie, oregano en basilicum

### Italiaans koud en warm buffet 2

**€ 27,25 per persoon**

Bressola, lucht gedroogde runderham met zoete honingmeloen

Salade van gebakken gamba's, in saus van mascapone en gedroogde tomaat

Salade caprese, salade mesclun tomaat mozzarella, kappertjes en basilicum

Salade van artisjokhart en rode paprika in crème van avocado

Gebakken kastanje champignons, met gekarameliseerde rode ui en witte balsamico

Vitello tonato, Italiaanse klassieker; rosé gebraden kalfsvlees dun gesneden op saus van tonijn en kappertjes

Tricolore pasta; olijfolie, geschaafde parmesan, zwarte olijf en rucola

Focaccia en stokbrood met pomodorie-boter en olijven tapenade

\*\*\*

Lasagne bolognese, gevuld met rundergehakt, spinaziebladeren en tomatensaus

Pasta rigate, met courgette en kaas saus

Fusili pasta, met gebraden kip en roergebakken groenten

Mediterrane visschotel, kabeljauw, zalm tonijn, mosselen en garnalen in saus van witte wijn en oregano

### Dessertbuffet Italië

**€ 7,25 per persoon**

Tiramisu-cake

Glaasjes met cappuccino-panna cotta

Amaretto-mousse met gebruineerde amandelen

Lemon cheese taart

### Zorgeloos afgeleverd!

Wij komen het buffet bij u afleveren inclusief schalen, warmhoudapparatuur, opschepbestek en servetten. U hoeft niets af te wassen en wij zetten het helemaal voor u klaar en geven een duidelijke uitleg over het buffet.

Wilt u helemaal geen zorgen meer hebben, dan kunt u ook borden en bestek bestellen. Wij rekenen hiervoor € 0,65 per gang per persoon, ook hierbij doen wij de afwas voor u!  
Het minimale aantal voor een buffet is 12 personen.



## Overige Buffetten

### Biologisch koud- en warm buffet

€ 32,50 per persoon

Carpaccio van runderlende met rucola, hertenspekjes zonnebloempitten en geraspte oude schapenkaas

Biologische aardappelsalade met frisse schapenroomkaas en gehakte groene kruiden Salade van gerookte harder ijsberg, rode ui, kappertjes en zwarte olijven

West-Friese salade van verse tuingroenten, winterpostelein en geitenkaas

\*\*\*

Hertengoulash, met hierin Amsterdamse ui en Friese kruidkoek

Hutspot van *Bonater* wortel en kruidnagelkaas van *Schouten*

Gratin van aardappel, broccoli en fenegriek

“Harissa” gekruide visshotel

### Noord-Afrikaans Buffet

€ 23,50 per persoon

Salade van witte bonen, tomaat, rode ui en dille

Gegrilde groenten salade met zeezout. Rozemarijn en notenolie marinade

Knoflook kipvleugels uit de tangine

Schotel met geroosterde lamsrollade met zoete vijgen chutney

Tabouleh salade,

CousCous salade met kikker erwt, punt pepers, komkommer en koriander.

Gemarineerde sardines in zuur

Brood met humus en babaganoush

\*\*\*

Falafel met gehakte munt (burgers van kikkererwt en koriander)

Lams merquezworstjes in pittige rode pepersaus

Harissa vis schotel met zeebaars, inktvis en mosselen

Zwarte linzenschotel met komijn en groente erwten

Marokkaanse kipfilets met ras el hanout en komijn

### Indiaas Buffet

€ 23,50 per persoon

Koude gerechten

Komkommersalade met citroen, rode ui en koriander

Salade van dungseden kalkoen met tandoorikruiden in de oven gegaard

Gewokte garnalen in knapperige groene salade

Warme gerechten

Naanbrood met pittige chutney van mango en rode pepers

Banjaan masala (Populair Indiaas gerecht van gemengde groenten met aardappel olijfolie en rode curry)

Dhal masala (Linzenschotel met gember, knoflook, ui en Kerrie)

Kip dil kush (Zachtzoete schotel van kuikenkilets, kokosmelk en tomaat)

Madras curry (Kruidige schotel van lamsvlees en groene curry)

Gekruide jasmijnrijst

# *Passie voor eten en kwaliteit*



## **Dessert**

**€ 4,50 per persoon**

Mango bavarois met een coulis van rood fruit

Verse fruit salade

Pudding van geraspte wortel, melk en noten (Gajar ka halwa)

## **Zorgeloos afgeleverd!**

Wij komen het buffet bij u afleveren inclusief schalen, warmhoudapparatuur, opschepbestek en servetten. U hoeft niets af te wassen en wij zetten het helemaal voor u klaar en geven een duidelijke uitleg over het buffet.

Wilt u helemaal geen zorgen meer hebben, dan kunt u ook borden en bestek bestellen. Wij rekenen hiervoor € 0,65 per gang per persoon, ook hierbij doen wij de afwas voor u!  
Het minimale aantal voor een buffet is 12 personen.