

Indoor Barbecue

Vlees:

- * Hamburger
- * Barbecueworst
- * Speklap
- * Karbonaadje
- * Kipfilet
- * Shaslik

Sauzen:

- * Cocktailsaus
- * Grillsaus
- * Satésaus (warm)
- * Knoflooksaus

Diverse soorten rauwkost

Stokbrood of broodmatten

Kruidenboter

€ 19,10 p.p.

Bouillonetten

Tafelgrillen en -stoven van diverse soorten vlees en groenten op een glasplaatje en in aromatische bouillon.

Aangevuld met salades, sauzen en bijpassende garnituren.

Vlees:

- * Shoarmavlees
- * Gehaktballetjes
- * Kipfilet
- * Mini biefstukjes
- * Minisateetjes

Groenten:

- * Komkommersalade
- * Witte koolsalade
- * Gesneden groenten (paprika, rode uienringen, bloemkool, champignons, taugé & courgette)

Sauzen:

- * Cocktailsaus
- * Zigeunersaus
- * Knoflooksaus

Stokbrood met kruidenboter

Witte rijst

Vruchtencocktail

€ 21,50 p.p.

“Luxe Brabantse koffietafel”

- * Warm varkensvlees met champignon-roomsaus
- * Mals gebraden runderlapjes in de jus
- * Gesneden jong beleggen kaas
- * Rauwe boerenham
- * Diverse vleeswaren
- * Roggebrood met zult
- * Gekookte eieren
- * Boerenworst
- * Hagelslag & jam
- * Boerenwit en -bruin brood
- * Diverse soorten broodjes
- * Peperkoek
- * Krentenbollen
- * Puddingbroodjes & briosjes
- * ‘Goei’ boter
- * Koffie en thee

Buffet	€ 19,00	p.p.
Uitgeserveerd	€ 21,10	p.p.

Stampottenbuffet

- * Boerenkoolstampot
- * Zuurkool stampot
- * Hutspot
- * Rode kool met appeltjes
- * Luchtige aardappelpuree
- * Rookworst
- * Grootmoeders gehaktballen in de jus
- * Runderhachee
- * Stofpeertjes
- * Appelcompote
- * Mosterd

Buffet

€ 19,75 p.p.

“...en toen was het winter”

- * Stamppot van Hollandse spruitjes
- * Elzasser zuurkool stamppot
- * Preistamppot uit de oven
- * Winterwortel stamppot met uien
- * Stamppot van spitskool
- * Rode kool met appeltjes
- * Luchtige aardappelpuree
- * Provençaalse beenham
- * Rundersucadelapjes met peperkoeksaus
- * Botervisfilet met Zaanse mosterdsaus
- * Rundergehaktballetjes op grootmoeders wijze bereid
- * Gevogelte in rode wijnsaus
- * Tutti Frutti
- * Gepocheerde stooftjeertjes in rode wijn
- * Diverse soorten zuren

Buffet

€ 24,20 p.p.

Desserts

Buffet Nilak:

* Omelette Caribbienne; Tropische ijscreatie met banaan, malaga- en pistacheijs, onder een luchtig eiwitschuim

* Lichtgebonden zoete, warme kersen met kirsch

* Vruchtenratatouille € 7,50 p.p.

Buffet Cinnamon:

* Roomijstaart (banaan en pistache) met eiwitschuimpjes

* Tropische vruchtenratatouille met likeur

* Notenbavaroistaart met caramel

* Amuse dessertglaasje met huisgemaakte bavaroises

* Hemelse modder en geslagen room

€ 10,50 p.p.

Luxe wijnglas gevuld met:

* Sinaasappel-chocolademousse met stukjes chocola

of * Tiramisu of * Witte chocolademousse

of * Luchtige mousse van melkchocolade met een vleugje rum

€ 4,95 p.st.

Bavarois op schaal in diverse smaken;

(Ananas-, aardbeien-, rum/rozijnen-, chocolade-, e.d.)

€ 4,25 p.p.

Wokken in een grote wokpan!

Roerbakvlees:

- * Shoarmavlees
- * Cajun vlees
- * Varkensvleesreepjes
- * Deense goulash
(vlees met champignons, uienringen en fijne kruiden)
- * Kip goulash
(Kipreepjes met bakgroenten en champignons)
- * Beierse kip
(Kipreepjes met roerbakgroenten en reepjes gele ham)

Bakgroenten:

- * Verse gesneden champignons
- * Verse gesneden uienringen
- * Verse gesneden bakgroenten
- * Aardappelschijfjes

Cocktailsaus, Grillsaus & Knoflooksaus

Diverse soorten droge rauwkost

Stokbrood of broodmatten

Kruidenboter

€ 19,95 p.p.