

Buffetten

Limburgs Buffet

Limburgse koude schotel
Livar vleesplank met ham, coppa en paté
Gerookte Limburgse beekforel met mierikswortelcrème
Uitgebreide saladebar met dressings en toppings

Limburgse mosterdsoep

Limburgse ham met pepersaus
Zuurvlees
Seizoensgroenten
Roseval aardappels uit de oven

Chocolademousse
Appelgebak
Fruitsalade

€ 27,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Stel zelf uw buffet samen!

Wij serveren onderstaande buffetten voor gezelschappen vanaf 25 personen. U kunt zelf uw buffet samenstellen. U kiest eerst een buffet en dan een inhoud. Uiteraard kan onze Chef-kok ook voor eventuele dieetwensen een passend alternatief bereiden.

Prijzen zijn per persoon en geldig in 2019.

Buffet Ailbertus

3 voorgerechten, 1 soep, 2 hoofdgerechten met 2 sauzen naar keuze, 1 aardappel- of pasta-garnituur, 1 groenten-garnituur, 3 desserts

€ 27,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Rolduc

3 voorgerechten, 1 soep, 2 hoofdgerechten met 2 sauzen naar keuze, 2 aardappel- of pasta-garnituren, 1 groenten-garnituur, 3 desserts

€ 29,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Fabritius

3 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 1 aardappel- of pasta-garnituur, 1 groenten-garnituur, 3 desserts

€ 32,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Walram

4 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 2 aardappel- of pasta-garnituren, 1 groenten-garnituur, 4 desserts

€ 35,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Embrico

5 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 2 aardappel- of pasta-garnituren, 1 groenten-garnituur, 4 desserts

€ 37,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Buffet Rococo

4 voorgerechten, 1 soep, 3 hoofdgerechten met 3 sauzen naar keuze, 1 aardappel- of pasta-garnituur, 1 groenten-garnituur, compleet dessertbuffet

€ 42,50 per persoon (vanaf 25 personen)

Voorgerechten

Vis

Huisgerookte zalm met limoen crème
Gerookte makreel
Gerookte forel met dille-mayonaise
Gegrilde tonijn met Oosterse dressing
In zijn geheel gepocheerde zalm
(€ 2,50 extra per persoon)
Garnalencocktail
Maatjesharing met een gesnipperd uitje
Terrine van vis

Vlees

Rundercarpaccio met truffelcrème en Parmezaanse kaas
Limburgse koude schotel
Vitello tonnato
'Livar' vleesplank: ham, coppa, pâté
Cannelloni van rund met Oosterse gemarineerde groenten
Ham met meloen
Gebakken rosbief met sesamdressing

Vegetarisch

Groententuintje: hangop van yoghurt met gemarineerde groenten
Salade Caprese: tomaat, mozzarella en basilicum
Gazpacho
Huisgerookte Goudse 48+ kaas met walnoten en rucola
Gegrilde groenten met olijven

*Al onze voorgerechten worden geserveerd met
verschillende salades, dressings en toppings
ambachtelijk gebakkenbrood en boter*

Soepen

Soep van het seizoen
Romige paprikasoep
Runderbouillon
Kippenbouillon
Limburgse mosterdsoep

Hoofdgerechten

Vlees

Gebakken runderlende
Gebakken kalfsentrecote
Sous vide gegaarde lamsbout
24 uur gegaarde 'Livar' procureur
Gebakken Bommeriger hoenderfilet

*Hierbij kunt u kiezen uit de volgende sauzen:
rode wijn, truffel, Limburgse mosterd of rozemarijn*

Vis

Zalmfilet uit de oven
Gebakken snoekbaars
Gegrilde botervis
Gebakken barramundi

*Hierbij kunt u kiezen uit de volgende sauzen:
antiboise, witte wijn, hollandaise, kreeft*

Vegetarische gerechten

Gevulde courgette met quorn
Ovenschotel van geitenkaas, aubergine, paprika en courgette
Vegetarische lasagne
Ravioli gevuld met geitenkaas en honing
Portobello gevuld met couscous

Aardappel- en pastagarnituur

Aardappelgratin
Roseval aardappels uit de oven
Gebakken krielaardappeltjes
Penne met pesto

Groentegarnituur

Seizoensgroenten
Ratatouille
Wokgroenten
Bloemkool met bechamelsaus

Kazen en desserts

Kaas

5 Soorten kazen
Stroop uit Eys, vruchtenbrood, druiven en noten

€ 1,50 extra per persoon

Desserts

Chocolademousse
Bombe van hazelnootchocolade
Soesjestaart
Bosvruchtentaart
Miserable
Cheesecake
Omelet sibérienne
Fruitsalade
Bavarois