

Cateringmap 2009

Luxe hapjes

(Minimaal 20 personen)

- Nootjes en olijven
- Gegrilde brioche met tartaar ossenhaas en truffelmayonaise
- Crostini met pata negra ham
- Carpaccio met pesto en pijnboom pitten
- Gerookte kip met gekonfijte zilveruitjes
- Gerookte zalm met roomkaas en dragon
- Gebakken gamba en sinaasappelolie
- Quiche met paddenstoelen
- Spies van sud en sol tomaat en buffel kaas
- Divers brood met boter

Prijs per persoon € 12,-

Koud buffet 2Wines

(Minimaal 20 personen)

- Pastasalade met blauw aderkaas en dragon pesto dressing
- Kerrie salade met gerookte kip en ananas
- Salade met haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Gerookte zalm met limoencrème
- Gebakken gamba's met knoflook en rozemarijn
- Gerookte tonijn met tijm
- Carpaccio van de ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Serrano ham met gemarineerde mozzarella en tomaten chutney
- Tranches gebraden tamme eendenborst met bramendressing
- Broodtafel met boter

Als zelfstandig buffet € 15,- p.p.

Koud en warm buffet samen € 25,- p.p.

Warm buffet 2Wines

(Minimaal 20 personen)

- Gebraden kalfsmuis met paddenstoelen saus
- Gestoofde runderschouder met een saus van rode wijn en rozemarijn.
- Op de huid gebakken dorade met witte wijnsaus.
- Gegrilde roseval aardappelen met tijm.
- Risotto met tuinkruiden.
- Groene groenten

Als zelfstandig buffet € 15,- p.p.

Koud en warm buffet samen € 25,- p.p.

2Wines Combi Koud en warm buffet (Minimaal 20 personen)

- Pastasalade met blauw aderkaas en dragon pesto dressing.
- Gerookte kippenborst met kerrie ananas rijstsalade.
- Salade met haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Gerookte zalm met limoen crème
- Carpaccio van de ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Gebraden kalfsmuis met paddenstoelen saus
- Gestoofde runderschouder met rode wijn rozemarijn.
- Op de huid gebakken dorade met witte wijn saus.
- Gegrilde roseval aardappelen met tijm.
- Risotto met tuinkruiden.
- Groene groenten.
- Broodtafel met boter.

Prijs per persoon € 22,50

2Wines 'de Luxe' Koud buffet (Minimaal 35 personen)

- Runderbouillon met tuinkruiden
- Salade met gemarineerde tonijn
- Zalm tartaar met basilicummayonaise
- Pastasalade met blauwader kaas en oreganodressing
- Kerrie salade met gerookte kippenborst
- Salade met haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Gegrilde aubergine, groene olijven, mini champignons met knoflook gekonfijte aardappelen, mini tomaten.
- Combinatie van Hollandse garnalen en Noorse garnalen
- Gerookte zalm met limoen crème, gerookte tonijn met tijm
- Gebakken scampi's met knoflook en rozemarijn
- Gerookte paling met citroen
- Haring met uitjes
- Carpaccio van de ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Serrano ham met meloen en pompoen
- Tranches gebraden tamme eendenborst met bessenscompote
- mosterd , sherry en kruidensaus
- Broodtafel met kruiden - en roomboter

Als zelfstandig buffet € 47,50 p.p.

Koud en warm buffet 'de Luxe' € 62,50 p.p.

2Wines 'de Luxe' Warm buffet (Minimaal 35 personen)

- Gebraden kalfslende met dragonjus
- Lamsbout op lage temperatuur gegaard met lams jus (of hertenbout gelang het seizoen)
- Mechelse hoender met knoflook en olijven
- Gegrilde tonijn met tomaten tijm saus
- Op de graat gebraden zeeduivel met nolly-pratsaus
- Krielaardappels gebakken met tijm
- Kruidige rijst met gebakken paddenstoelen
- Pasta met kaassaus
- Groene groenten en ratatouille
- Diverse broodsoorten met kruiden - en roomboter

Als zelfstandig buffet € 47,50 p.p.

Koud en warm buffet 'de Luxe' € 62,50 p.p.

2Wines "Exclusief" Koud buffet (Minimaal 35 personen)

- Ossenstaart bouillon met truffel crème
- Hollandse garnalen met basilicum mayonaise
- Zeeuwse oesters met citroen
- Gerookte zalm met kreeften salade
- Brioche met gerookte paling en dille crème
- Carpaccio van zeeduivel en saffraan olie
- Tonijn met tomaten olijven saus en tomatenschuim
- Caesar salade met ansjovis
- Salade met gamba's ,rozemarijn en dragon
- Combinatie van gekonfijte eend en ganzenlever met gedroogde appel
- Salade met gemarineerde kalfszwezerik en frambozen dressing
- Tartaar van ossenhaas met pijnboompitten en peccorino
- Mosterd , sherry en kruidensaus
- Broodtafel met boter

Als zelfstandig buffet € 52, - p.p.

Koud en warm 'exclusief' samen € 75, - p.p.



2Wines “Exclusief” Warm buffet (Minimaal 35 personen)

- Gebraden ossenhaas met rode wijn saus
- Lamsbout op lage temperatuur gegaard met olijven
- Gebraden eendenborst met roze pepersaus
- Kalfsentrecote met paddenstoelen saus
- Gegrilde griet filet met truffel boter
- Op de huid gebakken dorade met witte wijn saus
- Gegrilde roseval aardappelen met tijm en rozemarijn
- Risotto met tuinkruiden
- Pasta met kaassaus
- Groene groenten en stoofgroenten
- Broodtafel met boter

Als zelfstandig buffet € 47,50 p.p.

Koud en warm ‘exclusief’ samen € 75,- p.p.