



Buffetten

Buffetten zijn vanaf 10 personen

Buffetten zijn vanaf € 15,00 p.p. te bestellen

Borden, tafels en bestek zijn inbegrepen

Neem voor een voorstel op maat contact met ons op

Koud

Dungesneden rosbief met artisjokkencrème, frisee en mosterddressing
Dungesneden kalfslende met gegrilde courgette, tonijnmayonaise en kappertjes
Dungesneden ossenhaas met lenteui, gegrilde shiitake en pikante sojadressing
Buffelmozzarella met tasytom, rucola, pesto en pijnboompitten
Parmaham met pesto, pijnboompitjes en rucola
Ibericoham met pikante gepofte paprika en gegrilde portobello
Gemarineerde zalm met dille, groene asperges en mierikswortelsaus
Gerookte heilbot met salade van kwarteleitjes en mosterdvinaigrette met bieslook
Gerookte paling met zoetzure komkommer en crème fraîche met limoen
Sashimi van tonijn, avocadocrème, kingkrabmayo, frisse appel en shiso

Broodjes

Pistoletbroodje met groene Maaslander, bacon, ei, tomaat, komkommer, sla en mayo
Pistoletbroodje met salade van tonijn, kappertjes, olijven en sla
Pistoletbroodje met Schotse gerookte zalm, zoetzure komkommer, sla en citroenmayonaise
Maïsbroodje met beenham, kropsla, radijsjes, tuinkers en mosterddressing
Maïsbroodje met Parmaham, tasytom, mozzarella, rucola en basilicummayonaise
Maïsbroodje met rundercarpaccio, parmezaan, pijnboompitten, rucola en balsamicodressing

Soepen

Pomodori tomatensoep met rode uitjes en mascarpone
Pikante kippensoep met preischeuten en koriander
Romige soep van paddenstoelen met verse groene kruiden
Pompoensoep met biologische crème fraîche en bieslook
Groentesoep van het seizoen met vermicelli en ballen

Salades

Couscous met gegrilde courgette, gegrilde aubergine, gegrilde portobello en pikante dressing
Bulgar met ei, honingtomaten, komkommer, radijsjes en groene kruidendressing
Gemengde sla met groene asperges, rode uien, ei, bacon en mosterdvinaigrette
Gemengde sla met sinaasappel, witlof, appel, cashewnoten en sinaasappeldressing
Gemengde sla met kerstomaten, mozzarella, olijven, rode uien en balsamicodressing

Vleesgerechten

Kalfsvlees met Italiaanse rode wijnsaus
Karbonaadjes met pikante tomatensaus salie en tijm
Biologische gegrilde kippendijtes met rozemarijn en knoflook
Thaise gele curry met scharrelkip, kokos, citroengras, paksoi en courgette
Draadjesvlees op Limburgse wijze met azijn en zilveruitjes

Visgerechten

Gebakken zalmoot met paksoi, taugé, zoete ui en yakitorisaus
Scholfilet met paddenstoelen en romige witte wijnsaus met mosterd
Ovenschotel van kabeljauw, aardappelpuree en spinazie, gegratineerd met gruyèrekaas
Mosselen met prei, bosui en saffraansaus

Desserts

Brownie met pecannootjes, bramensaus en chocoladeschuim
Luchtige vanillecake met mascarpone, rood fruit en balsamico
Huisgemaakte hangop met frambozen en geroosterde pistachenootjes
Gekarameliseerde vijgen met gegrilde peren en franse kaas

Bijgerechten

Biologische witte rijst
Biologische penne regate
Vers gemaakte aardappelpuree met biologische melk
Gegrilde roseval aardappeltjes met zeezout en rozemarijn
Vers brood met huisgemaakte kruidenboter/ pestoboter

Voorwaarden: <http://www.franskookservice.nl/voorwaarden.htm>