

De 'Smaakvolle Buffetten' van JVG Catering



Koud Buffet “ De Brink”

(vanaf 25 personen)

Salade van tagliatelle (pasta) met krab en dille
Gerookte zalm met mierikswortelsaus
Noorse garnalen in een lichte cocktailsaus
Hollandse haring met gesnipperde uitjes
Terrine van zalm
Frisse aardappelsalade met ham, appel en crème fraîche
Gerookte maïskipfilet met mangochutney
Gemarineerde varkenscarré met knoflook en peterselie
Virginia ham met meloen
Geserveerd met diverse broodsoorten, boter en kruidenboter

Prijs € 19,75 per persoon

Koud Buffet “De Waag”

(vanaf 25 personen)

Salade van farfalle (pasta) met gerookte zalm en groene courgette
Visterrine met saffraanmayonaise
Gerookte paling met mierikswortelcrème
Zalm huisgemarineerd in dille en honing
Rivierkreeftenstaartjes in whiskysaus
Gekookte mosselen in de schelp met mosterdsaus (seizoensgebonden)
Salade van gerookte kuikenfilet met appel, paprika en bleekselderij
Salade van paddestoelen, maïskolfjes, boontjes en artisjokbodems
Parmaham met meloen
Eendenleverpaté
Carpaccio van ossenhaas met pesto, pijnboompitjes, spekjes en Old-Amsterdamkaas
Geserveerd met diverse broodsoorten, boter en kruidenboter

Prijs € 24,75 per persoon

Koud Buffet “Welle”

(vanaf 25 personen)

Een rijke verscheidenheid aan ingrediënten uit de zee en van het land zijn de inspiratiebron geweest voor de creatie van dit frisse buffet. De salades zijn stuk voor stuk gecreëerd en hebben ieder een eigen stijl, maar zorgen samen voor een uitgelezen geheel om van te watertanden. De presentatie in aardewerk geeft dit saladebuffet een extra zonnig karakter

Salade van Noorse garnalen met boontjes, appel en bieslookmayonaise
Salade van scampi met prei, paprika en artisjokbodems
Krabsalade met eieren en cocktailsaus
Salade van tagliatelle (pasta) met achterham en gerookte kip
Salade van maïskipfilet, groene asperges, maïskolfjes, shi-i-take en crème fraîche
Salade van pomodoritomaten, fetakaas en bieslook met knoflook/kruidendressing
Geserveerd met diverse broodsoorten, boter en kruidenboter

Prijs € 17,50 per persoon



Gerechten ter aanvulling van een Koud Buffet

**25 personen één gerecht
vanaf 25 personen twee gerechten**

Lasagne uit de oven
Boeuf Stroganoff
Stoofgerecht van kipfilet met kerrie-ketjapsaus
Warme Gelderse achterham met mosterdsaus en aardappelsalade:
(ham alleen mogelijk bij totale verzorging van uw evenement)
Bovenstaande gerechten worden geserveerd met gemengde salade, risotto
en stokbrood

Prijs € 8,50 per persoon

Tagliatelle (pasta) met zeevruchten en een witte-wijndillesaus
Varkenshaas Stroganoffsous
Kalfsvlees met diverse soorten paddestoelen in roomsaus
Stoofgerecht van kipfilet met basilicumsaus
Hazenpeper met rodekool en aardappelpuree (oktober-januari)
Bovenstaande gerechten worden geserveerd met gemengde salade, risotto
en stokbrood

Prijs € 13,50 per persoon

Gepocheerde zalmfilet met bieslooksous
Kalfsentrecôte met paddestoelensaus
Ossenhaas met rode-wijnsaus
Runderentrecôte met een tomaat/basilicumsaus
Bovenstaande gerechten worden geserveerd met twee soorten groenten
van het seizoen
en een passend aardappelgarnituur

Prijs € 18,75 per persoon

Dessertbuffet

minimaal 25 personen

Heerlijke zelfgemaakte taarten, salade van vers fruit, diverse soorten
bavarois,
chocolademousse, diverse soorten ijs en slagroom

Prijs € 8,50 per persoon

**Er is altijd wel een reden om JVG te bellen!
T 0570-621717.**

