



# Buffetten 1<sup>ste</sup> verdieping en Catering

(GRAND  
BISTRO)

de ROTONDE

**Basis buffet grand bistro de rotonde****Prijs: € 21.00****1<sup>ste</sup> verdieping****Prijs € 18.50****Catering**

Vooraf,

Ambachtelijke én uit eigen keuken gemaakte Russische salade met feestelijk geselecteerde vleeswaren en vissoorten

Hierbij: Knoflooksaus, kruidenboter, cocktailsaus, rode pesto, olijven en passende garnituren  
En verschillende soorten stokbrood

Hoofdgerecht,

- Zalmfilet met dillesaus
- Wiener schnitzel van de chef
- Spies met kipfilet en saus na keuze: champignonsaus, pindasaus, pepersaus, zigeunersaus, knoflooksaus of kruidenboter

**Garnituren:** Gebakken aardappelen, 1 seizoen groente en rauwkostsalade en vruchtencompote

**Grand bistro de rotonde buffet****Prijs € 24.50 1<sup>ste</sup> verdieping****Prijs € 21.50 Catering**

Vooraf

Ambachtelijke én uit eigen keuken gemaakte Russische salade met feestelijk geselecteerde vleeswaren en vissoorten

Waldorf salade met walnoten, appel, druif en dungseden reepjes kipfilet

Hierbij: Knoflooksaus, kruidenboter, cocktailsaus, rode pesto, olijven en passende garnituren  
En verschillende soorten stokbrood

Hoofdgerecht;

- Zalmfilet met romige dillesaus.
- Wiener schnitzel van de chef.
- Spies met kipfilet en saus na keuze; pepersaus, pindasaus, zigeunersaus, mosterdsaus, knoflooksaus of kruidenboter
- Varkens medaillons met champignonsaus.

**Garnituren:** 2 aardappel garnituren, 2 seizoengroente en rauwkostsalade.

**Grand bistro de rotonde buffet de luxe      Prijs € 27.50    1<sup>ste</sup> verdieping**

**Prijs € 24.00    Catering**

Voorgerechten

- Amuse kop Huisgemaakte soep:  
Keuze uit: Italiaanse tomatensoep, Hollandse mosterdsoep, Gelderse runderbouillon of champignonsoep van de chef
- Ambachtelijke én uit eigen keuken gemaakte Russische- en zalmsalade met feestelijk geselecteerde vleeswaren, vissoorten, meloen & ananas uit heel Europa
- Waldorf salade met walnoten, appel, druif en dingesneden reepjes kipfilet
- Groene knapperige salade van met Spaanse manchego kaas en romige geitenkaas en blokjes Krentenbrood
- Tomaten mozzarella salade met balsamico dressing en verse basilicum.
- Champignon dordogne met een kruidenmousseline.

Hierbij: Knoflooksaus, kruidenboter, cocktailsaus, rode pesto, olijven en passende garnituren  
En verschillende soorten stokbrood

Hoofdgerechten:

- Wiener schnitzel van de chef.
- Kipfilet gevuld met spinazie en brie of kipsaté met pindasaus.
- Varkens medaillons ingerold met een spekjasje en jus.
- Reepjes malse ossenhaas en kipfilet uit de wok met wokgroente.
- Vis trio met warme knoflooksaus.

**Garnituren:** 2 aardappel garnituren, 2 seizoen groente en rauwkostsalade.

**Dessert**

**1<sup>ste</sup> verdieping en catering**

- Tiramisu met slagroom.
- Bavarois met slagroom.
- Italiaans schepijs met slagroom en sausjes.

Prijs: € 4.95

- Met vers fruitsalade

Prijs: € 5.95

- Met Apfelstrudel met vanillesaus
- Mohr in hemd ( chocoladenotencake met warme chocoladesaus ).

Prijs: € 7.50

## Houtenplankjes buffet ...

**1<sup>ste</sup> verdieping en catering**

*(leuk voor verjaardagsfeestje/bedrijfsborrel)*

<b>Nassch (snoep)-plank</b>	Verse ciabatta met dille- en remouladesaus en dingesneden: Gerookte zalm, makreel, paling, garnaltjes en geselecteerde vissoorten van het seizoen
<b>Nassch (snoep)-plank</b>	Verse baguette met mosterd, embrambilla en lekkere geselecteerde kazen uit Europa
<b>Nassch(snoep)-plank</b>	met ambachtelijke sausjes: kipkerriesalade, eisalade, tonijnsalade, waldorfsalade,
<b>Nassch(snoep)-plank</b>	Vers boerenbroodje met zeezoutroomboter en dingesneden; feestelijke geselecteerde vleesbeleg van het seizoen met een ambachtelijke Russische salade

### Aangevuld met warm:

- Ambachtelijke gehaktballen in jus.
- Chili drumsticks of Ribbetjes met zigeunersaus
- Saté van varkenshaas met pindasaus.
- Champignons Dordogne met remouladesaus

Prijs Koud € 9.75      Prijs Warm € 8.50

Prijs Koud en Warm € 16.75

## **Biologisch buffet**

**(1<sup>ste</sup> verdieping)**

### Vooraf;

- Rundvleessalade met biologische vleeswaren.
- Geitenkaassalade met fruit en slasoorten.
- Biologisch brood met kruidenboter, knoflooksaus en boter.
  
- Hoofdgerechten;
- Groente quiche
- Varkenshaas medaillons van een scharrelvarken.
- Scharrelkip uit de wok met wok groenten en cashewnoten.
- Wilde Schotse zalm met dillesaus.

Garnituren: Gebakken aardappelen, seizoen groente en rauwkostsalade.

Prijs: €26.50

*(om dit buffet te promoten krijgt u van ons een heerlijke fles biologische wijn cadeau! )*

## Stampottenbuffet (seizoensgebonden)

1<sup>ste</sup> verdieping en Catering

U heeft de keuze uit de volgende stampotten:

- Zuurkoolovenschotel (met gehakt en ananas)
- Boerenkool met gebakken spekjes
- Andijvie met gebakken spekjes
- Hutspot (van aardappelen en wortelen)

Wij serveren **altijd** deze vleessoorten erbij:

- Rookworst.
  - Speklap.
  - Ribbetjes.
  - Verse Braadworst
- Garnituren van: mosterd, zuurgarnituur, jus en Piccadilly

Prijs:

2 stampotten inclusief 4 soorten vlees € 13.00

3 stampotten inclusief 4 soorten vlees € 14.00

4 stampotten inclusief 4 soorten vlees € 15.00

Wenst u een stampottenbuffet voor meer dan 35 personen dan kunnen we u een andere prijs aanbieden, informeer naar de mogelijkheden!

### **Extra Vleesgerecht:**

Hachee + € 1.75 p.p.

Rollade + €1.75 p.p.

## Lunch in onze bistro of met catering op locatie:

### **Trendy 12-uurtje (naam voor onze koffietafel);**

Catering € 12.95 p.p.

In onze bistro € 14.50 p.p.

### Op tafel staat:

Verse mini broodjes divers belegd: oa. Mozzarella-tomaat, tonijnsalade, gerookte zalm met roomkaas, gezond, parmaham, kaas, brie, beenham, enz.

Verse mini zoete broodjes

Vers fruit

Verse melk/karnemelk/vruchtensappen

### Uitgeserveerd:

Klein kopje soep

Lekker warm broodje o.a. kroket, warm vlees, champignons Dordogne, gamba's gepaneerd of saucijsje

Kopje koffie/cappuccino/thee

Catering Luxe broodjes laten bezorgen voor uw medewerkers in de pauze tussen 11.00 en 18.00 uur (later in overleg)

Luxe broodjes (gemengd) zoals: Waldkorn, Ciabatta, Speltbrood, Baguette (wit en bruin) of Italiaanse bol

Rijkelijk belegd met oa. ([zie website voor actuele lunchkaart en dan bij luxe broodjes](#))

Carpaccio, Parmezaanse kaas en Ru cola sla

Tomaat –mozzarella, olijven, pesto en Ru cola

Gerookte zalm en roomkaas

Gezond met beenham en belegen kaas

Parmaham met roomkaas

Tonijnsalade en rode ui

Brie, honing en noten (lauwwarm uit de oven)

Warme kippenreepjes gebakken in roomsaus met champignons en ui

Prijs voor catering € 4.75 per broodje (incl. borden en bestek)

### Drankjes:

Karaf melk, karnemelk € 2.75 (liter)

Karaf verse jus d'orange € 4.75 (liter)

Karaf smootie fruit € 6.75 (liter)

(incl. glaswerk)

**Brunch buffet Grand bistro de Rotonde met live cooking!** (als u bij ons komt, catering geen live cooking)

Bij ons in de bistro:	€ 24.50 of incl. welkomstcocktail € 26.75 p.p.
Catering	€ 21.50
Koude gerechten:	harde en zachte broodjes, croissant, krentenwege, zoete broodjes  Fruit jam en div. zoet waar beleg Lekkere kaasplank met Hollandse en Franse kazen Gerookte zalm met een dillenmosterd saus Huzarenvlees salade omringt met luxe vleeswaar (o.a. ros bief, rauwe Ham, pâté, salami) Vis salade met diverse vis soorten (o.a. makreel, paling, gerookte forel) Roereieren, bacon, eiersalade, gekookte eieren
Soep:	Runderbouillon met tuinkruiden/mosterdsoep/tomatensoep met verse basilicum ( keuze uit 2 soepen)
Warme gerechten:	Pang filet en gamba's in een witte wijn saus op een bedje van puree Varkensmedaillons met gebakken bospaddenstoelen Pasteitje met bospaddenstoelen
Zoet:	Bavaroise met passende saus en slagroom of crème brulee Verse fruit salade Italiaanse schepijs met verschillende sausjes  Verse jus d'orange, melk en karnemelk