



Buffetten 1^{ste} verdieping en Catering

(GRAND
BISTRO)

de ROTONDE

Basis buffet grand bistro de rotonde Prijs: € 21.50 1^{ste} 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^{ste} 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^{ste} 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 zalm salade 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^{ste} verdieping en catering

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

Prijs: € 5.50

- Met vers fruit salade

Prijs: € 6.50

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

Prijs: € 7.50

Mooi schalen **buffet ...**

(leuk voor verjaardagsfeestje/bedrijfsborrel)

Nassch (snoep)-plank	Verse ciabatta met dille- en remouladesaus en dingesneden: Gerookte zalm, makreel, paling, garnaltjes en geselecteerde vissoorten van het seizoen
Nassch (snoep)-plank	Verse baguette met mosterd, embrambilla en lekkere geselecteerde kazen uit Europa
Nassch(snoep)-plank	met ambachtelijke sausjes: kipkerriesalade, eisalade, tonijnsalade, waldorfsalade,
Nassch(snoep)-plank	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 remoulade saus

Prijs Koud € 9.75 Prijs Warm € 8.50

Prijs Koud en Warm € 16.75

Biologisch buffet

(1^{ste} 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: €29.50

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

Stampottenbuffet (seizoensgebonden)

1^{ste} 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 € 14.50

3 stampotten inclusief 4 soorten vlees € 16.00

4 stampotten inclusief 4 soorten vlees € 17.50

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

Extra Vlees gerecht:

Hachee + € 2.75 p.p.

Rollade + €2.25 p.p.

Lunch in onze bistro of met catering op locatie:

Trendy 12-uurtje (naam voor onze koffietafel);

Catering € 14.95 p.p.

In onze bistro € 17.50 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

Smoothie fruit of groente (1 keus per groep/tafel) of jus d'orange vers geperst

Uitgeserveerd:

Klein kopje soep

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

Een 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 € 5.75 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