

suggestiemap

2026



1. Oosters buffet
2. Warme broodjes buffet
3. Buffet Beneman
4. Westernbuffet
5. Warm/koud buffet
6. Warm/koud buffet de luxe
7. Hapjes buffet
8. Tapas buffet
9. Mini Broodjes buffet
10. Italiaans buffet
11. Stampotbuffetten
12. Warme broodjes
13. Life Cooking grill buffet
14. Vegetarisch buffet
15. Desserts

*Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW, borden, bestek, servetten en afwaskosten.

*Voor dieetwensen berekenen wij een toeslag van € 5,- p.p. per dieet.

*Bezorging in de gemeente oost-Gelre gratis



1. Oosters Buffet

v.a. 15 pers.

Vleesgerechten:

Spies van kipdij in zoetzure saus
Spies van varkenshaas in satésaus

Koude gerechten:

Komkommer rauwkost
Stokbrood
Kruidenboter/ huisgemaakte kruidenboter
Atjar Tjampoer
Gemengde sla
Kroepoek

Warme gerechten:

Nasi goreng
Bami goreng

€ 24,50 p.p.



2. Warme Broodjes Buffet

v.a. 25 pers

Warme gerechten:

Pulled Chicken - BBQ sauce

Hamburger – gebakken ui- tomatenrelish

Boerenkip – knoflooksaus

*Inclusief diverse broodjes, uitgaande van 2 broodjes per persoon.

Koude gerechten:

Gemengde salade

Witte koolsalade

Komkommer roomsalade

Knoflooksaus

€ 18,50 p.p.

Optioneel:

Rundvleessalade € 4,50 p.p.

Geb. aardappelen met spek/ui á € 3,50 p.p.



3. Buffet Beneman

v.a. 15 pers.

Brood en smeersels:

Vers afgebakken stokbrood wit en bruin
Huisgemaakte kruidenboter
Knoflooksaus
Heksenkaas

Koude gerechten:

Kipsalade met courgette, paprika en walnoten
Pastasalade met paprika en zontomaat
Rauwkostsalade van het seizoen
Gemengde salade met zontomaat, feta en pittenmix
Meloen met Parmaham en vijgen

Warme gerechten:

Oosterse kip in zoetzure saus
Gehaktballetjes in ketjapsaus
Schnitzeltjes met garnituur van champignons en uien
Varkenshaasmedaillons in champignon roomsaus

Warme bijgerechten:

Gekruide rijst met gewokte groente
Gebakken krieltjes met spek en ui

€ 29,50 p.p.



4. Western buffet

v.a. 15 pers.

Koude gerechten

- Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | truffel mayonaise
- Mexicaanse salade
- Amerikaanse koolsalade
- Rauwkostsalade
- Aardappel-vleessalade | ei | bieslook
- Tortillachips | tomatensalsa
- OerBrood | kruidenboter | knoflooksaus

Warme gerechten

- Spareribs | zoet | pittig
- Hot Chicken Wings | honing | rode peper
- Beefburger | 100% rundvlees | barbecuesaus
- Lendesteak met gebakken uien & pepersaus
- Gehaktballetjes | spek | Italiaanse kruiden
- Gebakken Roseval aardappeltjes | knoflook | rozemarijn
- Gerookte mayonaise

€ 32,50 p.p.



5. Warm/Koud Buffet

v.a. 20 pers.

Brood en smeersels:

Vers afgebakken stokbrood wit en bruin
Diverse breekbroodjes
Huisgemaakte kruidenboter
Knoflooksaus
Heksenkaas

Koude gerechten:

Kipsalade met courgette, paprika en walnoot
Pastasalade met paprika en zontomaat
Rauwkostsalade van het seizoen
Gemengde salade met zontomaat en fetakaas
Carpaccio met Parmezaanse kaas & pesto
Vers fruit (van het seizoen)

Warme gerechten:

Kipdij met zoet zure saus
Varkenshaas in champignons roomsaus
Schnitzeltjes met champignons en uien
Ossenhaas in pepersaus
Zalmfilet met groene kruidensaus

Bijgerechten:

Gekruide rijst met roerbakgroenten
Gebakken krielaardappels met spek/ui
Witlofschotel met ham en kaas

€ 37,50 p.p.



6. Warm/ koud buffet de Luxe

v.a. 25 pers

Brood en smeersels:

Versgebakken stokbrood wit en bruin
Molensteenbroden
Huisgemaakte kruidenboter
Diverse spreads en tapenade
Diverse olijven en gevulde pepers

Koude gerechten:

Kipsalade de luxe
Rauwkostsalade van het seizoen
Gemengde salade met fetakaas en zontomaat
Tomaten/olijvensalade
Salade Caprese (tomaat & mozzarella)
Vitello Tonato (kalfshaas met tonijnmayonaise)
Carpaccio met parmezaanse kaas & pesto
Vers fruitsalade met seizoensfruit
Gemarineerde zalm
Garnalencocktail

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons in roomsaus
Ossenhaasmedaillons met pepersaus
Kabeljauw met groene kruidensaus
Kipdij in zoet zure saus
Gegrilde Kalfsrib-eye met gebakken champignons
Gambaspies in knoflookolie

Bijgerechten:

Geroosterde roseval aardappels
Witlofschotel met ham en kaas
Sperzieboontjes in spek gewikkeld
Aardappelgratin met Gruyèrekaas

€ 47,50 p.p.



7. Hapjesbuffet

v.a. 20 pers

Let op: dit is geen maaltijd vervangend Buffet!

Koude stokbroodjes:

Zalm, brie, Parmaham, carpaccio, filet American, kruidenkaas

Amuseglaasjes met:

Rundvleessalade

Zalmmousse

Kerrie koolsalade

Koude hapjes:

Gevulde eieren

Meloen met Parmaham en vijgen

Gevulde wrap kip-kerrie-rucola

Gevulde wrap carpaccio- pesto

Plateau met diverse kaas borrelhapjes en kletzenbrood

Brood en smeersels:

Diverse stokbroden wit en bruin

Huisgemaakte kruidenboter

Knoflooksaus en spreads

Warm:

Indische saté met pindasaus overgoten

Gehaktballetjes in pittige ketjapsaus

Kip-kerrie spiesjes in piri-piri saus

€ 23,50 p.p.



8. Tapasbuffet

v.a. 25 pers

Koude gerechten:

Kaasplank met diverse kaassoorten & kletzenbrood

Spiesje van gamba/zongedroogde tomaat

Canapé (stokbroodjes met gerookte zalm, brie, parmaham, carpaccio, filet american, kruidenkaas)

Tapasplank met diverse Spaanse worst/ham

Pasta pestosalade

Wraps gevuld met kip en zalm

Meloen met parmaham

Dadels/roomkaas omwikkeld met spek

Gevulde eieren

Carpaccio met Parmezaan en truffelmayo



Brood en smeersels:

Foccacia tomaat

Ciabatta

Kaas-uien stokbroden

Huisgemaakte kruidenboters

Knoflooksaus, tapenade

Diverse soorten olijven

Peppadews gevuld met roomkaas



Warme gerechten:

Moinkballs

Gegrilde chicken wings

Kipspiesjes met piri piri saus

Indische saté spiesjes

Roergebakken gamba's in knoflookolie

Patatas Braves



€ 32,50 p.p.

9. Mini broodjes buffet

v.a. 25 pers

Gehalveerde mini broodjes, kant & klaar belegt (3 pp) met o.a.

Brie, honing & walnoot

Italiaanse kruidenkaas

Gezond; ham/kaas/ei

Carpaccio- truffelmayo-Parmezaan

Parmaham - zontomaat

Filet American – rode ui

Gerookte zalmfilet -roomkaas

Gerookte palingfilets

Koude gerechten:

Rauwkostsalade van het seizoen

Gemengde salade met feta kaas & zongedroogde tomaat

Rundvleessalade luxe gearneerd

Aardappelsalade met spek en ei

Warme gerechten:

Boerenkip met roerbakgroente

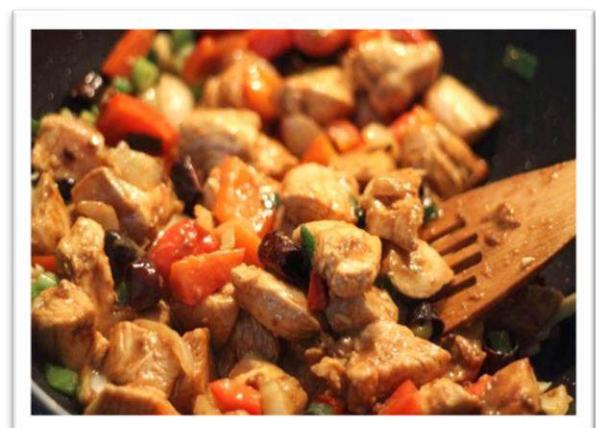
Fricandeau in jus

Sausen:

Roomsaus

Satésaus

€ 24,95 p.p.



10. Italiaans Buffet

v.a. 20 pers

Koud:

Italiaanse Salade met o.a.

Lolo bionda, lolo rosso, frisee, courgette, tomaat, parmezaanse kaas en een heerlijke dressing

Rundercarpaccio

Met parmezaan, truffelmayo en pijnboompitten

Vitello tonato

Dungesneden kalfshaas met tonijnmayonaise

Tomaten-olijvensalade

Parmaham-meloen

Italiaanse ham met meloen en vijgen

Salade Carprese

Salade van Mozzarella, basilicum en tomaten

Pastasalade met tricolore pasta, champignons & pesto

Ciabatta en olijvenbrood

Pesto & tapenade

Huisgemaakte kruidenboter/ knoflooksaus

Warm:

Pasta met Kip in dragonsaus

Oso-Bucco (traditioneel kalfsgerecht)

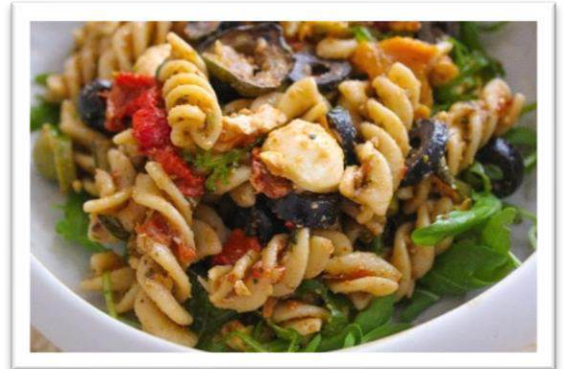
Porchetta in roomsaus

Pasta met zalm & roomkaas

Pasta funghi met paddestoelen (vega)

Traditionele lasagne of vega lasagne

€ 32,50 p.p.



11. Stamppotbuffetten

v.a. 15 pers

Stamppotmaaltijd

Stamppot boerenkool

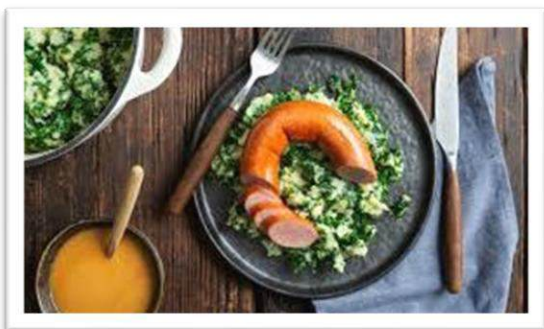
Hutspot

Braadworst met jus,

Speklappen,

Ambachtelijke rookworst, Tafelzuur, grove mosterd & jus

€ 22,50 p.p.



Stamppottenbuffet "Beneman"

Stamppot Boerenkool met spekjes,

Zuurkool met spekjes & ananas,

Stamppot Hutspot wortel-ui,

Gegrilde Spare ribs,

Grootmoeders Hachee,

Speklapjes

Saucijsjes

Ambachtelijke rookworst,

Tafelzuur, grove mosterd & jus

€ 26,50 p.p.

Uit te breiden met:

Houthakkerssteaks € 3,75 p/p

Achterhoekse wildstoofschotel € 3,95 p/p

Pork racks € 5,- p/p

Gehaktballetjes in jus € 3,50 p/p

Casseler rib met gebakken uien € 3,50 p/p

Gemengde slasoorten € 2,50 p/p

Stoofpeer € 2,50 p/p



12. Warme Broodjes

*In buffetvorm met disposable bordjes en servetten
Minimale afname 20 stuks per soort*

1 broodje warm vlees € 5,95
Dungesneden fricandeau met ijsbergsla en satésaus

1 pistolet beenham € 6,50
Dungesneden gegrilde beenham met koolsla en roomsaus & honing/mosterdsaus

1 broodje Roerbakkip € 5,50
Met ijsbergsla en satésaus

1 broodje pulled pork € 6,95
Langzaam gegaarde procureur met koolsla en smokey bbq saus

Wrap met chileense kip, groente & kerrie € 5,50
Ook vegetarische mogelijkheid!

Wrap pulled pork € 6,95

Aanvullingen:

Achterhoekse rundvleessalade € 4,00

Groene salade met dressing € 3,00

Rauwkostsalade € 3,00

Gebakken aardappelen met spek/ui € 3,50

Stokbrood met kruidenboter & dips € 3,50

Porselein bordjes + bestek € 2,00



13. Live Cooking grill buffet

v.a. 35 pers

Heerlijk buffet met *live cooking*, waar de kok ter plekke verschillende vlees – visgerechten op de lavasteengrill bereidt.

Broodbuffet en smeersels:

Diverse soorten heerlijk ovenvers brood zoals: notenbrood, olijvenbrood & Italiaanse focaccia met tomaat en olijven met diverse dips, tapenades, kruidenboters en gemarineerde olijven en peppadews

Diverse Amuseglaasjes met o.a.

Zalmmousse & Garnalencocktail
Gambaspiesjes met knoflookolie
Kipsalade met courgette, paprika en walnoten
Fruit van het seizoen

Diverse kleine schoteltjes:

Beef Tataki
Visproeverij (diverse soorten vis)

Koude gerechten:

Vitello Tonato, *kalfsfricandeau met tonijnmayo*
Carpaccio met *pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*
Tapasplank met Italiaanse ham soorten
Rauwkostsalade
Pasta pestosalade
Gemengde sla met zontomaat en fetakaas en pittenmix

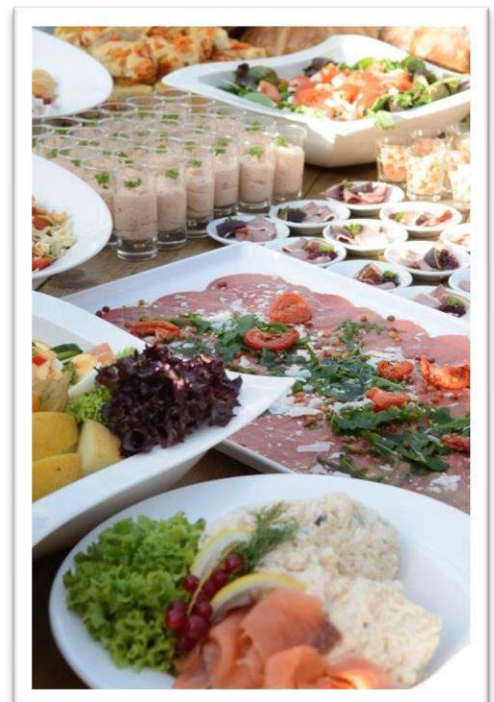
“Live Cooking” op de lavasteengrill door onze koks:

Varkenshaasmedaillons met spek
Ossenhaasmedaillons
Kipbrochette
Gamba's in knoflookolie
Zalm met citroen botersaus
Kalfs Rib-eye

Warme bijgerechten op het buffet:

Gebakken kriel met spek/ui
Pepersaus/ Satésaus/ Roomsaus

€ 55,00 p.p.



14. Buffet Vegetarisch

Vanaf 10 personen

Alleen te bestellen in combinatie met 1 van onze andere buffetten

Brood en smeersels:

Vers afgebakken stokbrood wit en bruin

Huisgemaakte kruidenboter

Knoflooksaus

Koude gerechten:

Gemengde sla met zontomaat, feta, pittenmix

Aardappelsalade rijkelijk gegarneerd

Pasta pestosalade met paprika en zontomaat

Warme gerechten:

Gebakken krieltjes of witte rijst met gewokte groente

Vegetarische balletjes in ketjapsaus

Vegetarische reepjes in een piri piri saus

Paddenstoelen gratin

Bijgerecht:

Mix van wortelen, bloemkool en broccoli in een frisse groen kruidensaus

€ 25,00 p.p.



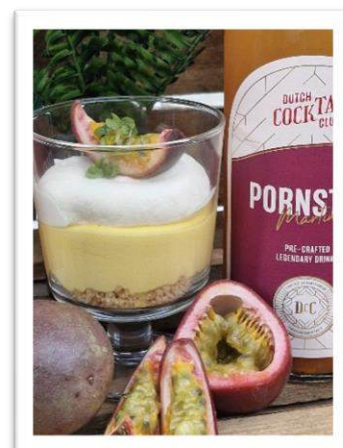
15. Desserts

Om u diner of buffet compleet te maken, hebben we voor u een aantal dessertsuggesties

Luxe Dessertglas € 7,50 p.p.

Keuze uit:

- *Mascarpone met gebroken appeltaart en kaneel
- *Tiramisu “De klassieker”
- *Pornstar Martini Trifle
- *Monchou met kersen en bastognekoek



Dessertbuffet € 12,50 p.p. (v.a. 20 personen)

Tiramisu, Vanille-ijs met kersen en slagroom,
Longeur bosvruchten, Cheesecake, vers gesneden fruit van het seizoen.

Toetjesproeverij € 9,95 p.p. (v.a. 20 personen)

Kleine desserts (3 p.p.)

Monchou met Bastognekruid en kersen
Huisgemaakte cheesecake
Chocolade Mousse
Mascarpone met Appeltaart
Tiramisu
Dessertje van het seizoen

