

Buffetten

GRAND CAFÉ *Fanfare* GIETHOORN



www.fanfaregiethoorn.nl

Voor gezelligheid en zoveel meer

Lunchbuffetten

Bij minder dan 20 personen is de meerprijs € 3,50 p.p. (m.u.v. boerenbroodbuffet, - de luxe en - uitgebreid)

Lunchgerechten worden tot 14.30 uur geserveerd.

Gieters broodbuffet

€ 13,50

Witte- en bruine bolletjes, wit en bruin boerenoerbrood
twee soorten kaas, drie soorten vleeswaren, aardappelsalade gearneerd met
rauwkostsalade, zoetwaren. Met daarbij koffie, thee, melk en karnemelk

Boerenbroodbuffet vanaf 10 personen

€ 13,00

Snedes boerenbrood ruim belegd met: brie, kaas, carpaccio, beenham,
Ardennerham etc. Met daarbij koffie, thee, melk en karnemelk

Boerenbroodbuffet de luxe vanaf 10 personen

€ 15,00

Snedes boerenbrood luxe belegd met: zalm, tonijnsalade, brie, Old Amsterdam,
carpaccio, Ardennerham en beenham etc. Met daarbij koffie, thee, melk en
karnemelk

Boerenbroodbuffet uitgebreid vanaf 10 personen

€ 18,50

U begint met klein kopje soep (naar keuze). Snedes boerenbrood luxe belegd met:
zalm, tonijnsalade, brie, Old Amsterdam, carpaccio, Ardennerham, beenham en
rundvlees kroketten met mosterdmayo. Met daarbij koffie, thee, melk en karnemelk

Luxe Koffietafelbuffet

€ 22,50

Tomatensoep, witte en bruine bolletjes, croissants, wit en bruin boerenoerbrood en
rozijnenbrood, twee soorten kaas, vier soorten vleeswaren, aardappelsalade en
tonijnsalade gearneerd met rauwkost, gekookte eitjes, rundvleeskroketten,
zoetwaren, fruit. Met daarbij verse jus d'orange, koffie, thee, melk en karnemelk

Diner buffetten

(Vanaf 20 personen)

Bij minder dan 20 personen is de meerprijs € 3,50 p.p.

Weidebuffet

€ 24,50

Op de tafels worden plankjes boerenbrood met verschillende smeerseltjes neergezet

Voorgerechten:

Gerookte Ardennerham met frisse meloen

Vleessalade gearneerd met verschillende hamsoorten

Carpaccio met oude kaas en pijnboompitten

Huisgemaakte roseval aardappel salade met spekjes en paprika

Italiaanse pastasalade met gebrande noten

Hoofdgerechten:

Varkenshaaspuntjes met champignonroomsaus

Gemarineerde kippendijen met stroganoffsaus

Komkommer tomaten salade

Gekruide rijst en frites

Luxe Seizoensbuffet van de chef

€ 29,50

Dit fantastische buffet wordt gemaakt met seizoensgebonden producten.

Op de tafels worden plankjes boerenbrood met verschillende smeerseltjes neergezet

Voorgerechten:

Soep van de dag

Twee samengestelde salades met bijpassende garnering

Gerookte hamsoort met antipasti

Seizoenspaté

Carpaccio

Twee rauwkostsalades

Twee koude visgerechten

Hoofdgerechten:

Drie warme vlees/gevogelte gerechten

Één visgerecht

Twee verse groentes

Een rijst- of pastagerecht

Frites

Venetië buffet

€ 22,50

Op de tafels worden plankjes boerenbrood met verschillende smeerseltjes neergezet

Voorgerechten:

Carpaccio

Verskillende Italiaanse worst soorten

Pasta salade met geroosterde groente

Tomaten komkommer salade

Hoofdgerechten

Verse pasta met een rundvlees tomatensaus (bolognese)

Verse pasta met gebakken spekjes room en ei (carbonara)

Verse pasta met paprika ui room gerookte zalm

Fanfare buffet (wordt geserveerd vanaf 30 personen) € 34,50

Op de tafels worden plankjes boerenbrood met verschillende smeerseltjes neergezet

Voorgerechten:

Dik gesneden carpaccio op Aziatische wijze met Wasabi mayonaise

Gerookte Ardennerham met frisse meloen

Huisgemaakte vleessalade met lente-uitje, paprika en augurk

Bospaddenstoelen paté met een chutney van rode ui

Zeeuwse Creuses (oester) met een dressing van balsamico en fijn gesneden uitjes

Frisse couscous salade met gerookte Schotse zalm

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden Ribeye met rode wijnsaus op het buffet gesneden

Fries kruidvarken met een oesterzwammenroomsaus

Coq au vin, een mooi klassiek gerecht van kip gegaard in rode wijn en groenten

Tagliatelle met pittige gamba's in roomsaus

Bijgerechten:

Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook

Boeren frieten en rijst

Geroerbakte groenten

Salade van verschillende sla soorten met kruidendressing

Komkommer tomaten salade

Winters buffet (wordt gereserveerd in de wintermaanden) € 22,50

Op de tafels worden plankjes boerenbrood met verschillende smeerseltjes neergezet

Voorgerechten:

Klein kopje snert

Hoofdgerecht:

Stampot van spruitjes

Stampot van boerenkool

Stampot van zuurkool

Stampot van winterpeen en ui (hutspot)

Hierbij serveren we piccalilly augurk, uitgebakken spekjes, klein gesneden uitjes,

Amsterdamse uitjes, Zwolse mosterd

Draadjes vlees in eigen jus (sukade)

Gekruide procureur

Lekker hard gebakken spek met zwoerd

Dessert Buffetten

(Vanaf 20 personen)

Ijsje van de chef

€ 4,25

Onze kok scheidt voor u een bolletje ijs in een hoorntje
Keuze uit drie smaken, met verschillende soorten dip en natuurlijk slagroom

Hapjes dessert buffet

€ 7,50

Kleine crème brûlée, citroen meringue, crêpes Suzette met kersen geflambeerd aan tafel, ijstaarten van verschillende smaken bolletjes ijs, arretjescake, fruitsalade, verschillende soorten dip en slagroom

Dessertbuffet Sibérienne

€ 6,75

Feestelijke vanille ijstaart, omkapseld met cake en gesuikerd eiwit, gegratineerd in de oven, chocoladesaus, aardbeiensaus, advocaat, vers fruitsalade en warme kersen

Gieters Fanfare Dessert

€ 8,50

Crème brûlée, warme brownie waar de pure chocolade uitloopt, chocolade mouse, mango schuim, en een taart van de chef, eclairs met slagroom en chocoladesaus, drie ijstaarten van bolletjes ijs met warme kersen en slagroom, warme appel potjes, fruitsalade, verschillende soorten dip

