



BUFFETSUGGESTIES 2025 *In Steyl*

Alle buffetten serveren wij vanaf 25 personen

Graag vernemen wij 1 week van tevoren het definitieve aantal personen.

*** achter het gerecht wilt zeggen dat dit gerecht vegetarisch is.

Voor kinderen hebben wij aangepaste prijzen. Vanaf 2 jaar betaald u een vast bedrag per levensjaar. Dit is tot de 12 jaar, daarna worden ze vanaf een volwassene berekend.

Voor de kinderen kunnen wij een kindgerecht serveren denk hierbij aan kroket, bitterballen of frikandel met frietjes en appelmoes

KLOOSTER BUFFET

Koud:

- Stokbrood met kruidenboter en roomboter ***
- Pastasalade met tonijn
- Gemengde salade met tomaat en komkommer ***
- Huzarensalade met gekookt ei
- Gevulde eieren ***
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en champignoncrème
- Trio van gerookte vissoorten; zalm, forel en makreel

Warm:

- Kippenragout op Steyler wijze
- Rijst ***
- Aardappelgratin ***
- Variatie van dagverse vis op Limburgse wijze en bladspinazie

De prijs van dit klooster buffet bedraagt € 29,50 p.p.
(Een amuse soepje vooraf gewenst ? Geen probleem)



ITALIAANS BUFFET

Koud:

- Ciabatta en stokbrood met pesto en kruidenboter en roomboter ***
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en champignoncrème
- Vitello Tonato, zacht gegaarde kalfsmuis met tonijncrème
- Gemengde salade met tomaat en komkommer***
- Klassieke salade nicoise
- Gedroogde ham met 2 soorten meloen
- Mozzarella en tomaat met basilicum olie ***
- Artisjokken salade*** • Tricolore pastasalade ***

Warm:

- Lasagne traditioneel met gehakt, groente en Italiaanse kruiden
- Spaghetti aglio e olio pasta olijfolie, gamba's en knoflook

De prijs van dit Italiaans buffet bedraagt € 32,50 p.p.
(Een amuse soepje vooraf gewenst ? Geen probleem)

TUIN BUFFET

Koud:

- Diverse broodsoorten met aioli, kruidenboter en roomboter ***
- Gemengde salade met tomaat en komkommer ***
- Aardappelsalade met zacht gegaarde zalm en cocktailsaus
- Bourgondische vleesplank
- Mini cocktailtje van gerookte vis en schaaldieren
- Klassieke Waldorfsalade ***
- Knoflookchampignons in een jasje van Hollandse kropsla ***

Warm:

- Kipsaté met satésaus en gebakken uitjes
- Witte rijst met bosui***
- Seizoensgebonden groente ***
- Aardappelpuree ***
- Variatie van dagverse vis op Limburgse wijze en bladspinazie

De prijs van dit Tuin buffet bedraagt € 34,50 p.p.
(Een amuse soepje vooraf gewenst ? Geen probleem)



MAAS BUFFET

Koud:

- Diverse broodsoorten met roomboter en kruidenboter ***
- Huzarensalade met gekookt ei
- Gemengde salade met tomaat en komkommer ***
- Schaal met diverse gerookte vissoorten
- Mexicaanse salade met kidney bonen en mais ***
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en champignoncrème
- Geitenkaas met groene appel, walnoten en druifjes ***

Warm:

- Beenham met honing-mosterd saus
- Mini pizza met zontomaatjes, zwarte olijven en mozzarella ***
- Spare ribs op Steyler wijze
- Gebakken krielaardappeltjes met Mexicaanse kruiden ***
- Variatie van dagverse vis op Limburgse wijze en bladspinazie • Gemengde roerbakgroenten (seizoensgebonden groenten) ***

De prijs van dit Maas buffet bedraagt € 37,50 p.p.
(Een amuse soepje vooraf gewenst ? Geen probleem)

STAMPPOTTEN BUFFET (SEIZOEN)

Koud:

- Rode bieten ***
- Zilveruitjes ***
- Mosterd ***

Warm:

- Boerenkoolstampot ***
- Wortelenstampot ***
- Rookworst
- Gehaktballen of beenham
- Vleesjus

De prijs van dit stampotten buffet bedraagt € 22,50 p.p.
(Een amuse soepje vooraf gewenst ? Geen probleem)



OPTIONELE AANVULLINGEN

Onderstaande prijzen zijn per persoon.

- Amuse soepje vooraf € 2,75
- Frietjes ter aanvulling € 1,90
(deze serveren wij in puntzakken op tafel)
- Kindergerecht € 7,50

Voor het samenstellen van een dessertbuffet een minimale afname van 3 soorten
(m.u.v. slagroom en chocolade saus)

- Diverse ijssoorten € 3,75
- Vers fruit salade € 2,95
- Echte verse slagroom € 0,90
- Warme huisgemaakte chocolade saus € 0,90
- Panacotta van vanille met roodfruit € 2,95
- Chocolade mousse € 2,95
- Hangop met compote van roodfruit € 2,75
- Crème brullée € 3,00
- Warme kersen (winterseizoen) € 2,75

- Cappuccino van aardbei (seizoen) € 6,75
- Cappuccino van ananas € 6,75

Deze worden per persoon uitgeserveerd in een wijnglas met licht geslagen room en vanille ijs