



FRANS BUFFET NOORDHOST CATERING

Noordhost catering serveert uw gasten bij binnenkomst - *een feestelijk glas champagne - (optioneel 5,50 p.p.)*

BROOD

Baquette et beurre aux fines herbes - diverse broodsoorten geserveerd met een huisgemaakte kruidenboter en zeezoutboter.

VOORGERECHTEN

Plateau de fromages – diverse kaassoorten met vruchten, noten en appelstroop

Salade niçoise – deze salade uit Nice. met vis, groenten en ei

HOOFDGERECHTEN

Coq au Vin - kippenpoot langzaam gegaard in rode wijn saus met groenten.

Steak au poivrons - malse biefstukreepjes in een peperroomsaus

Filet de Porc avec sauce de champignons - varkenshaas in champignon roomsaus

Gratin – aardappelgratin in room, verse kruiden en kaas

Haricots verts au lard - rolletjes van Franse sperzieboontjes, omwikkeld met spek

Ratatouille – diverse gebakken groenten, fijne gekruid.

€29,50

OPTIONEEL

Het dessert uit Frankrijk – “Huisgemaakte traditionele Crème Brûlée”.

€4,50 p.p.

**een buffettafel, servies, bestek en servetten zijn inbegrepen.*

**de kok en / of gastheer of gastvrouw (hosts en hostess) zijn bij de prijs inbegrepen.*

**alles wordt voor u opgeruimd en de afwas doen wij.*

**exclusief startkosten van €35,- per gelegenheid.*

Gastvrijheid met een glimlach!

Horecaprofessionals – Gastheer/vrouw-Catering -Evenementen

info@noordhostcatering.nl

Volg ons op Facebook!

www.noordhostcatering.nl