



Winterbuffetten (Kerst) 2025 - NoordHost Catering

Laat de feestmaanden smaken met onze versbereide winterbuffetten.

Elk buffet wordt geleverd met **borden, bestek, servies en serveermateriaal**.

We houden rekening met **dieetwensen en allergieën** — gewoon even doorgeven bij je bestelling.

Minimale afname per buffet: 20 personen.

Winterbuffet – Brons

€ 27,50 p.p.

Voorgerechten

- Brood met dips (V)
- Meloen met prosciuttoham
- Burrata-salade (V)
- Aardappelsalade (V)

Hoofdgerechten

- Kipschotel met gegrilde groenten en tomatensaus
- Beenham in honing-mosterdsaus
- Gehaktballetjes in tomatensalsa met groenten
- Kastanjechampignons gevuld met brie, noten en groenten (V)

Bijgerechten

- Aardappelwedges
- Gegrilde seizoensgroenten
- Stoofperen

Optioneel uitbreiden

- Gebakken zalm met gamba's in witte dillesaus – € 4,50 p.p.
- Kalfsbiefstuk met gegrilde groenten en bearnaisesaus – € 6,50 p.p.
- Biefstukpuntjes in rodewijnsaus met champignonmelange – € 4,50 p.p.
- Hachee met rode kool – € 5,50 p.p.



Winterbuffet – Zilver

€ 30,00 p.p.

Voorgerechten

- Brood met dips (V)
- Meloen met prosciuttoham
- Burrata-salade (V)
- Carpacciosalade
- Aardappelsalade (V)

Hoofdgerechten

- Kipschotel met gegrilde groenten en tomatensaus
- Beenham in honing-mosterdsaus
- Gehaktballetjes in tomatensalsa met groenten
- Kastanjechampignons gevuld met brie, noten en groenten (V)

Bijgerechten

- Aardappelgratin
- Aardappelwedges
- Gegrilde seizoensgroenten
- Stoofperen

Optioneel uitbreiden – zie Bronsbuffet.

Winterbuffet – Goud

€ 32,50 p.p.

Voorgerechten

- Brood met dips (V)
- Meloen met prosciuttoham
- Burrata-salade (V)
- Carpacciosalade
- Aardappelsalade (V)

Hoofdgerechten

- Kipschotel met gegrilde groenten en tomatensaus
- Beenham in honing-mosterdsaus
- Gehaktballetjes in tomatensalsa met groenten
- Kastanjechampignons gevuld met brie, noten en groenten (V)



Bijgerechten

- Aardappelgratin
- Rijst
- Gegrilde seizoensgroenten
- Stoofperen



Optioneel uitbreiden – zie Bronsbuffet.

Winterbuffet – Vegetarisch

€ 29,50 p.p.

Voorgerechten

- Brood met dips
- Burrata-salade
- Aardappelsalade
- Rodebietensalade
- Groene salade

Hoofdgerechten

- Stoofpotje van linzen en wintergroenten in rodewijnsaus
- Kastanjechampignons gevuld met brie, noten en groenten
- Lasagneschotel *Melanzane alla parmigiana*

Bijgerechten

- Aardappelgratin
 - Rijst
 - Stoofperen
-

Buffet Après-Ski (Duits/Oostenrijks thema)

€ 27,50 p.p.

Voorgerechten

- Brood met dips
- Charcuterieplank met vleeswaren en gegrilde groenten
- Aardappelsalade (V)
- Waldorfsalade (V)
- Groene salade (V)

Hoofdgerechten

- Tiroler Gröstl – gebakken aardappelen met spek en ui
- Zigeunerschnitzel – kipschnitzel met zigeunersaus
- Braadworst met zuurkool
- Stoofpot van paddenstoelen en groenten (*V*)

Optioneel uitbreiden

- Flammkuchen – € 3,50 p.p.
- Kaasplank met bergkazen – € 5,50 p.p.
- Apfelstrudel met vanillesaus – € 6,00 p.p.

