

A close-up photograph of a Christmas tree. The background is filled with warm, glowing lights and a red ornament. In the foreground, a red ornament with a silver, textured pattern is visible. The text "Kerstbuffet" is overlaid in the center.

Kerstbuffet

Catering & Events Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u ons kerstbuffet, in de vorm van standaardpakketten. Dit buffet bestaat uit warme en koude gerechten welke op een verzorgde manier gepresenteerd zullen worden. We bereiden het geheel zo voor dat u enkel maar hoeft te genieten van onze smakelijke gerechten.

Het kerstbuffet wordt totaal verzorgd met: Borden, bestek, servetten en warmhoud apparatuur.

Voor het opstellen van het buffet gaan wij ervan uit dat we dit kunnen plaatsen op een tafel van ca. 2 meter. Indien u dit niet beschikbaar heeft, kunt u bij ons een buffettafel huren. Daarnaast is het mogelijk om verschillende materialen bij ons te huren zoals; partytenten of meubilair.

Het door u bestelde pakket (buffet incl. materialen) zullen wij circa een halfuur voor aanvang van uw diner leveren. De materialen nemen wij naderhand gebruikt mee terug. Dit ophaal moment wordt tijdens bezorging in overleg met u afgesproken.

Mocht het voorkomen dat er zaken binnen dit voorstel aangepast of toegevoegd dienen te worden, is dit ten alle tijden bespreekbaar.

In de hoop u voldoende geïnformeerd te hebben, wensen wij u alvast heerlijke feestdagen toe!

Met vriendelijke groet,

Team Catering & Events Guido van Wolven

**Getoonde prijzen zijn berekend vanaf minimaal 15 personen, exclusief 9% btw.
Eventuele prijzen onder 15 personen zijn op aanvraag.*

Kerstbuffet

Met een buffet zit u altijd goed, zo is dit kerstbuffet speciaal voor u samengesteld, zodat u met uw gasten kunt genieten van een heerlijke maaltijd. Wij leveren het warm bij u af en het buffet is inclusief borden, bestek en servetten.

Ambachtelijk brood

- Huisgemaakte truffelboter en tapenade

Koude gerechten

- Roseval salade | pastrami | truffelcrème | walnoot | gemarineerde tomaat
- Salade met gerookte zalm | rivierkreeftjes | crème van Griekse yoghurt en dille | komkommer
- Huisgemaakte coleslaw | rozijnen | walnoten | witte wijnazijn
- Salade van gepofte druiven | mozzarella | tijm

*Tussengerecht

- Velouté van bloemkool | groene kruiden | bacon crumbs

Warme gerechten

- Winterstoof | bospaddenstoelen | zilverui | bacon
- Victoriabaars | schaaldierensaus | zeekraal | venkel
- Truffelravioli | gemarineerde bospaddenstoelen | groene asperges | gepofte tomaat
- Wintergroenten
- Aardappelgratin | Parmezaanse kaas | gepofte paprika

Dessert

- Trifle van roodfruit
- Tiramisu van brownie
- Longueur caramel

Prijzen

Buffet excl. Desserts	€31,00 per persoon
Buffet incl. Desserts	€37,50 per persoon
*Buffet incl. tussengerecht & desserts	€41,25 per persoon





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolgen.nl

