



Buffet



Catering & Events
Guido van Wolven

Catering & Events Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u verschillende mogelijkheden van onze buffetten, in de vorm van standaardpakketten. Al onze buffetten bestaan uit een warm en koud gedeelte en zullen op een verzorgde manier gepresenteerd worden. We bereiden het geheel zo voor dat u enkel maar hoeft te genieten van onze smakelijke gerechten. Op basis van uw wensen is het mogelijk om daar een smakelijk dessert aan toe te voegen.

De buffetten worden 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 het 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.

Met vriendelijke groet,

Guido van Wolven

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



Buffetten

Met een buffet zit u altijd goed! Er is namelijk voor ieder wat wils en het geeft een ongedwongen sfeer. Onderstaande buffetten zijn met zorg samengesteld en de gerechten sluiten perfect op elkaar aan.

Buffet Brabants

Brabanders houden van lekker eten en veel gezelligheid. Niet voor niets hebben we het over bourgondisch Brabant.

Warm

- Kipsaté in satésaus met kroepoek en gefrituurde uitjes
- Italiaans gekruide gehaktballetjes in een tomatensaus
- Warme beenham met een romige champignonsaus
- Verse aardappelgratin
- Ratatouille van verse groenten van het seizoen

Koud

Vleesplateau met:

- Spianata Romana
- Coppa di Parma
- Serranoham
- Gedroogde Spaanse fuet

Visplateau met:

- Gerookte zalm
- Gerookte paling
- Verse garnalen
- Gekruide makreel

Salades

- Salade caprese met verse tomaat, mozzarella, pesto en verse basilicum
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappelen
- Frisse groene salade met komkommer en tomaat

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Buffet Street food

Ons buffet is geïnspireerd op street food; een concept wat je over de hele wereld tegenkomt in alle mogelijke soorten en maten, waar smaken samen komen. Het is de perfecte manier om te genieten van het eten, terwijl u in gesprek kunt blijven met elkaar.

Gekruide burger

- Burger bun
- Verse sla
- Tomaat
- Uitgebakken bacon
- Oude kaas
- Rode ui
- Smokey barbecuesaus
- Verse tomatensaus

Home-made Pulled Pork

- Sesam bun
- Verse sla
- Huisgemaakte koolsalade
- Gefrituurde uitjes
- Smokey barbecuesaus

Bites

- Pittig gekruide kipdrumsticks met chilimayonaise
- Gemarineerde spare-ribs met knoflooksaus

Salades

- Frisse groene salade met tomaat en komkommer
- Huisgemaakte aardappelsalade met verse kruiden en gegrilde bacon



Buffet Bourgondisch

Een buffet voor de echte levensgenieters. Ons buffet is gevarieerd en smakelijk met voor ieder wat wils. Lekker uitgebreid eten en genieten met elkaar.

Warm

- Gebakken varkenshaas medaillons in een romige champignonsaus
- Gegrilde zalm met een dille-roomsaus
- Verse aardappelgratin
- Ratatouille van verse seizoen groenten

Koud

- Galiameloen met serranoham
- Vitello tonnato van kalfsgebraad met tonijn crème
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Gerookte zalm met een salade van rucola en gemarineerde gamba's

Salade

- Salade van roseval aardappeltjes, gebakken bacon en groene kruiden

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & tomatentapenade



Buffet Provence

De Provençalse keuken staat bekend om zijn mediterrane smaken en unieke combinaties van ingrediënten. Met dit buffet waant u zich volledig in de Franse sferen!

Warm

- Boef stroganoff van runderpuntjes, champignons, knoflook, puree van tomaat en room
- Vispotje, bestaande uit filets van kabeljauw en zalm in een dille-roomsaus
- In olijfolie gebakken ratatouille met rozemarijn
- Huisgemaakte aardappelgratin

Salades

- Caesar salade met verse croutons, gerookte kip en Parmezaanse kaas
- Salade niçoise met tonijn, ansjovis en een frisse kruiden dressing
- Gerookte eendenborst salade met framboos, walnoot en een roodfruit vinaigrette
- Salade van gegrilde groenten met courgette, champignons, paprika en olijven

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Buffet Bella Italia

Bella Italia: een buffet waarmee u zich even weg waant naar dit mooie land, waar eten en drinken hoog in het vaandel staat. En dat is bij ons niet anders!

Warm

- Rijkelijk gevulde lasagne bolognese met verse groenten, overgoten met een bechamelsaus
- Farfalle pasta met tomatensaus, cherrytomaat, tonijn, venkel en kappertjes
- Pollo con olive; kipfilet in een witte wijnsaus met olijven, tomaat en knoflook op een bedje van penne pasta
- Verdure miste grigliate al rosmarino; vers gegrilde gemengde groenten met rozemarijn

Koud

- Antipasti plateau met Parmaham, Spianata Romana, chorizo, olijven, zongedroogde tomaat en verse vijgen

Salades

- Insalata aglio gamba, een salade van Italiaans gemarineerde garnalen
- Insalata salmoni, gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer
- Insalata caprese met cherrytomaten, mozzarella en verse basilicum in pesto gemarineerd

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter, tomatentapenade & groene pesto van basilicum



Buffet Pasta

Met dit buffet kunt u genieten van het echte feel-good-food. Italië staat onder andere bekend om haar overheerlijke pasta's en dat gaat u proeven met dit buffet.

Warm

- Rijkelijk gevulde lasagne bolognese met verse groenten, overgoten met een bechamelsaus
- Penne rigate met een mix van gegrilde groenten, gamba's en een aioli-roomsaus
- Verdure miste grigliate al rosmarino, vers gegrilde gemengde groenten met rozemarijn

Koud

- Antipasti plateau met, Parmaham, Spianata Romana, chorizo, olijven, zongedroogde tomaat en verse vijgen

Salades

- Insalata caprese met cherrytomaten, mozzarella en verse basilicum gemarineerd in pesto
- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Frisse groene salade met gepofte tomaatjes en een balsamico dressing

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter, tomatentapenade & groene pesto van basilicum



Buffet Tapas

Een tapa is de aanduiding voor een Spaans aperitiefhapje, maar bij dit buffet is het meer dan een aperitief. Met dit maaltijd vullend buffet geniet u van een selectie van specialiteiten die Spanje te bieden heeft.

Warm

- Pollo picante, pittig gekruide kippenpootjes
- Albóndigas en salsa de tomate, pittige gehaktballetjes in tomatensaus
- Gambas al ajillo, gamba's gebakken in knoflook met verse groente en een knoflookroomsaus
- Spare-ribs met een pittige marinade

Koud

- Pincho de gamba, gambaspies met olijf en honing tomaatjes
- Ensalada de papas, huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Ensalada de salmón, gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer
- Aceitunas, olijven gemarineerd in combinatie met zongedroogde tomaten
- Salchicha, diverse soorten gedroogde worst
- Tabla de ibéricos, Chorizo, Spianata Romana, serranoham en verse vijgen

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter, tomatentapenade & groene pesto van basilicum



Buffet Javaans

De Javaanse keuken wordt gekenmerkt door de rijke culturele diversiteit van het eiland. Kruiden en specerijen spelen een essentiële rol in de bereiding. Ons Javaans buffet is een makkelijke maaltijd die genuttigd kan worden tijdens elk event, groot of klein.

Warm

- Gemarineerde kipsaté in satésaus
- Javaanse gehaktballetjes in sesamsaus
- Rendang, zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
- Gestoomde witte rijst
- Bami goreng

Koud

- Atjar zoetzuur met komkommer
- Kroepoek & cassave
- Gefrituurde uitjes
- Sambal
- Oosterse groene salade met groene asperge en sesam

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Buffet Oosters

Genieten van heerlijk Oosters eten en de gemoedelijke Aziatische sfeer. Dit buffet bestaat uit een royale keuze met verfijnde warme en koude, Japanse- en Chinese gerechten. De presentatie is smaakvol en de gerechten zijn vers bereidt. Een buffet waar u en uw gasten ongetwijfeld van zullen genieten.

Warm

- Kipsaté in satésaus
- Gebakken gamba's in een pittige chilisaus
- Runderpuntjes in teriyakisaus
- Gemengde groenten in ketjap
- Nasi goreng
- Bami goreng

Koud

- Frisse groene salade met een sesam-sojavinaigrette en mango
- Noedelsalade met gemarineerde kip en cashewnoten
- Huisgemaakte zoetzure komkommersalade
- Atjar
- Kroepoek & cassave
- Gefrituurde uitjes
- Sambal
- Seroendeng

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Buffet Hollandse winter

Een buffet met een stukje nostalgie... Het eten van stamppot of hutspot geeft bij velen een gevoel van thuiskomen. Eet smakelijk!

Warm

- Boerenkool stamppot
- Hutspot
- Zuurkool stamppot
- Uitgebakken speklapjes
- Rookworst van de slager
- Huisgemaakte gehaktballen in jus

Koude Hollandse toppings

- Gebakken spekjes
- Augurken
- Zilveruitjes
- Piccalilly
- Grove mosterd

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter, tomatentapenade en groene pesto van basilicum



Dessert



Catering & Events
Guido van Wolven

Dessert

Vanzelfsprekend is het fijn om een smakelijk diner, buffet of barbecue af te sluiten met een dessert. Onderstaand hebben we een selectie gemaakt van onze heerlijke desserts. Kunt u een keuze maken of mogen we u een dessert parade presenteren zodat u niet hoeft te kiezen?

Dessert “parade”

U kiest 3 desserts uit onderstaande lijst. Deze presenteren we uw gasten in glaasjes, waarbij iedere gast 2 desserts naar keuze heeft.

- Chocolademousse met chocoladeparels
- Chocolademousse met een coulis van passievrucht
- Panna cotta met een compote van rood fruit
- Salade van vers fruit
- Crème brûlée met lavendel en rood fruit
- Tiramisu, met in espresso gedrenkte lange vingers gegarneerd met cacao





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolgen.nl

