

BUFFETTEN

Stel uw eigen buffet samen!

Voorgerechten

STAP 1 - Kies het voorgerecht voor uw gehele gezelschap. U heeft keuze uit:

- Wisselende seizoenssoep (vanaf 20 personen) - 4,50
- Carpaccio (vanaf 20 personen) - 8,00
- Luxe voorgerechten buffet (vanaf 30 personen) - 8,00

Hoofdgerechten 24,50 p.p.

Al onze buffetten worden geserveerd met diverse salades, brood en kruidenboter, gezouten boter en aioli

STAP 2 - Kies de hoofdgerechten voor uw gezelschap. In de tabel ziet u hoeveel gerechten u kunt kiezen. U heeft keuze uit:

Kipfilet met zoetzure saus	Gehaktballetjes in rode ui jus	Geroosterde biefstuk met champignon, ui en pepersaus
Procureurbites in champignon roomsaus	Varkensbites met Stroganoff	Kipsaté in satésaus
Heekfilet met tomaat, ui en peterselie	Zalm in wittewijnsaus	Gamba's in knoflookolie
Vegan curry	Vegetarische quiche	Groente gratin met brie, walnoten en balsamico stroop

Aantal personen	Hoeveelheid hoofdgerechten
20-30	3
31-40	4
41-60	5
61-90	6
91-120	8
+120	9



BUFFETTEN

Stel uw eigen buffet samen!

Bijgerechten Inbegrepen bij buffetprijs van 24,50 p.p.

STAP 3 - Kies de bijgerechten voor uw gezelschap. In de tabel ziet u hoeveel gerechten u kunt kiezen. U heeft keuze uit:

Seizoen groente	Bonne femme met Italiaanse kruiden	Gesmoorde boontjes	Friet
Aardappel gratin	Wedges	Vegetarische nasi	Aardappel-kroketjes

Aantal personen	Hoeveelheid bijgerechten
20-30	3
31-40	3
41-60	4
61-90	5
91-120	6
+120	7

Extra's

STAP 4 - Bepaal of er extra gerechten gewenst zijn. U heeft keuze uit de volgende mogelijkheden:

- Per extra vlees, vis of vegetarisch gerecht - 3,50 p.p.
- Per extra bijgerecht - 2,00 p.p.

Dessert

STAP 5 - Kies het nagerecht voor uw gehele gezelschap. U heeft keuze uit:

- Koffie met bonbon - 4,00 p.p.
- Dessertbuffet Valk -1 soort ijs, soezen, slagroom, bavarois, longuer gebak & vers fruit - 6,00 p.p.
- Feestelijk dessertbuffet - ijstaart met vuurwerk, diverse soorten ijs (aardbei, chocolade + vanille), bavarois, longuer gebak, soezen, slagroom & vers fruit - 9,00 p.p.



STAMPPOT

buffet

24,50 p.p. - vanaf 20 personen

Winterstamppotten

Van 01 oktober - 30 maart heeft u keuze uit de onderstaande stamppotten:

Hutspot	Boerenkool	Zuurkool
Rauwe andijvie		Hete bliksem

Aantal personen	Hoeveelheid stamppotten
20-40	3
+40	4

Zomerstamppotten

Van 01 april - 30 september heeft u keuze uit de onderstaande stamppotten:

Ham-prei met oude kaas	Rucola, pesto, bieslook en crème fraîche	Spitskool met kerrie, roomkaas en ham reepjes
Hutspot met zoete aardappel en chorizo		Rauwe andijvie, zoete aardappel en komijn

Aantal personen	Hoeveelheid stamppotten
20-40	3
+40	4

Reserveerd met

- Uitgebakken spekklap
- Rookworst
- Jus
- Zilverui en augurk
- Piccalilly en mosterd

Uitbreidingsmogelijkheden

- Gehaktballetjes in jus - 2,50 p.p.
- Rundersukade - 3,50 p.p.
- Klapstuk - 3,50 p.p.
- Casselerrrib - 3,00 p.p.
- Braadworst - 3,00 p.p.



VAN DER VALK

HOTEL GRONINGEN - HOOGKERK

BRUNCH

buffet

35,00 p.p. - vanaf 20 personen

Ontvangst met een welkomstdrankje (ook alcoholvrij)

Amuse

Kopje seizoenssoep

Koude gerechten:

Diverse soorten brood (wit en bruin), diverse soorten kaas en vleeswaren, diverse soorten zoetbeleg, sushi, meloen met ham en diverse soorten salades

Warme gerechten:

Wisselende vlees-, vis- en vegetarische gerechten (naar keuze)

Standaard geserveerd met nasi goreng, friet, snack, kibbeling en roerei

Dessertbuffet Valk:

Diverse ijssoorten | zoete lekkernijen | vers fruit | slagroom. Bij minder dan 30 personen wordt het dessert uitgeserveerd (Grand dessert)

Inclusief: versgemalen koffie, thee, jus d'orange, smoothies, mineraalwater, melk, karnemelk en chocolademelk + frisdranken, tapbier en huiswijn

*Overige dranken zijn niet inbegrepen bij het brunchbuffet en worden geserveerd op basis van nacalculatie.



BRUNCH

buffet

35,00 p.p. - vanaf 20 personen

Kies de gerechten voor uw gezelschap. In de tabel ziet u hoeveel gerechten u kunt kiezen. U heeft keuze uit:

Kipfilet met zoetzure saus	Gehaktballetjes in rode ui jus	Geroosterde biefstuk met champignon, ui en pepersaus
Procureurbites in champignon roomsaus	Varkensbites met Stroganoff	Kipsaté in satésaus
Heekfilet met tomaat, ui en peterselie	Zalm in wittewijnsaus	Gamba's in knoflookolie
Vegan curry	Vegetarische quiche	Groente gratin met brie, walnoten en balsamico stroop

Aantal personen	Hoeveelheid gerechten
20-30	4
31-40	4
41-60	6
61-90	6
91-120	8
+120	8

