



Buffetsuggesties (€ 29,50 inbegrepen in onze arrangementen)

Buffet 1, € 29,50 per persoon:

saladebuffet De Werelt (met onder andere mix van diverse slasoorten, Griekse salade, Veluwse aardappelsalade, Caribische koolsalade, olijven, Amsterdamse uitjes, blokjes fetakaas, olijfolie en diverse soorten dressing)

warme gerechten:

boeuf bourguignon

pangafilet met een saus van schaal- en schelpdieren

Zweedse varkenslende (ingewreven met honing en mosterd)

kiphaasjes in een saus van gerookte knoflook

quorn met roerbakgroenten (vegetarisch)

pikant gemarineerde varkensribbetjes

in de oven gegaarde aardappel met Provençaalse kruiden

gebakken rijst met groene kruiden

groenten van het seizoen

Werelts dessert

Buffet 2, € 29,50 per persoon:

bouillon van gevogelte met omeletreepjes, taugé en een vleugje sereh

warme gerechten:

gevogelte in een pangangsaus verrijkt met ananas

pikant gekruide balletjes in een pindasaus

tjaptjoy met garnalen

Oosterse groenten met tahoe gemarineerd in ketjap en sambal (vegetarisch)

gemarineerde varkenshaaspuntjes in tandoorisaus

nasi goreng

bami goreng

witte rijst

mihoen

bijgerechten: atjar tjampoer, seroendeng, kroepoek, sambal goreng en sambal badjak

spekkoek met citroenijs



Buffet 3, € 29,50 per persoon:

koud voorgerecht geserveerd op een bord:

een combinatie van rundercarpaccio met chutney van tomaat en aceto-balsamico en tartaar van zalm met rode ui, kappertjes, saffraanmayonaise en druppels kruidenolie

saladebuffet De Werelt (met onder andere mix van diverse slasoorten, Griekse salade, Veluwse aardappelsalade, Caribische koolsalade, olijven, Amsterdamse uitjes, blokjes fetakaas, olijfolie en diverse soorten dressing)

warme gerechten:

paëlla met zeevruchten en gefrituurde inktvisringen

beenham met Whiskeysaus

kiphaasjes in een saus van gerookte knoflook

gegratineerde aardappelschotel

groenten van het seizoen

pasta met prei, tomaat en oregano in een roomsaus (vegetarisch)

desserttaartje met vruchtencoulis en slagroom

Buffet 4, € 34,50 per persoon:

bouillon van ossenstaart met kerrieroom

koude gerechten:

gerookte forel met mierikswortelmayonaise

gemarineerde makreelfilet

salade van gekookte mosselen

Hollandse haring met uitjes en bieslook

terrinen van gevogelte met chutney van rode ui

Coburgerham met schuitjes van meloen

rundercarpaccio met rucola en geschaafde Parmezaanse kaas

schotel van tomaat, mozzarella en verse basilicum (vegetarisch)

saladebuffet De Werelt (met onder andere mix van diverse slasoorten, Griekse salade, Veluwse aardappelsalade, Caribische koolsalade, olijven, Amsterdamse uitjes, blokjes fetakaas, olijfolie en diverse soorten dressing)

diverse soorten brood met kruidenboter

warme gerechten:

op de huid gebakken zalmfilet geserveerd op lintpasta en een saus van kreeft

kalkoenfilet in een saus van kerrie en ananas

varkensgebraad (op het buffet gesneden) met een moutarde-de-meauxsaus

lasagna van courgette, aubergine en tomaat (vegetarisch)

gekookte rijst

krieltjes met spek en ui

groenten van het seizoen

Werelts dessert



Buffet 5, € 34,50 per persoon (bij mooi weer kan een deel van dit buffet op de barbecue worden bereid):

Amerikaanse maïssoep met croûtons en tortilla's

koude gerechten:

spinaziesalade met gedroogde tomaat en pijnboompitjes

ijsbergsla met uitgebakken spekjes en pittenmix

salade van aardappel met ei en bieslook

salade van tomaat, komkommer, rode ui, kappertjes en fetakaas

salade van witte kool en kummel

diverse soorten brood met kruidenboter

warme gerechten:

runderburgers met gebakken uiringen

spiesje van Werelts gekruide kippendijen

spareribs gemarineerd in ketjap, knoflook en gember

gamba's gemarineerd in olijfolie, rode peper, knoflook en limoen

pepersteak

pommes wedges

pofaardappel met zure room en verse groene kruiden

suikermaïskolf met gesmolten roomboter

salade van vers fruit en een bol sorbetijs

Buffet 6, € 38,50 per persoon (dit buffet wordt als 4-gangenbuffet geserveerd):

runderbouillon met kruidenroom

koude gerechten:

gemarineerde zalm met dilleroom

cocktail van garnalen met appel en bieslook

paté van zeevruchten

gerookte forel met mierikswortelmayonaise

rundercarpaccio met rucola en geschaafde Parmezaanse kaas

antipasti met onder andere coppa di Parma, chorizo, mortadella en gegrilde groenten

gebraden kalfsrollade met tonijnmayonaise

schotel van tomaat, mozzarella en verse basilicum (vegetarisch)

saladebuffet De Werelt (met onder andere mix van diverse slasoorten, Griekse salade, Veluwe aardappelsalade, Caribische koolsalade, olijven, Amsterdamse uitjes, blokjes fetakaas, olijfolie en diverse soorten dressing)

warme gerechten:

kabeljauw met spek omwikkeld, met romige risotto en een saus van schaaldieren

in zijn geheel gebraden runderlende (op het buffet gesneden) met een saus van rode wijn

lamscurry met aubergine, courgette en uien

ravioli gevuld met ricotta in een saus van tomaat en oregano (vegetarisch)

gekookte rijst

krieltjes met spek en ui

groenten van het seizoen

Werelts lekker dessertbuffet; desserttaartjes, mousse, bavaois, salade van vers fruit en diverse soorten roomijs