

WARM EN KOUD BUFFET VAN BERKEL CATERING

Warme gerechten

Traches Ossenhaas

Traches ossenhaas met een garnituur van Rossini (ganzenlever, truffel en portsaus)

Lende van Livar varken

Gebraden lende van het Livar varken met een crème van bospaddenstoelen

Kabeljauwrug filet

Gepekeld kabeljauwrug filet met een saus van saffraan en rivierkreeftjes

Wilde Zalmfilet

Wilde zalmfilet uit de oven waarbij een witte wijn saus en garnituur van kappertjes olijven
cornichons

Koud

Rundercarpaccio

Rundercarpaccio met salade van rucolla basilicum pesto, pijnboompitjes en spekjes

Witvis

Salade van zacht gegaarde witvis met compote van paprika, tomaat en schuim van
langoustine

Garnalen Cocktail

Klassieke garnalen cocktail op een moderne manier gepresenteerd

Vitello Tonato

Vitello tonato: rosé gebraden kalfsmuis met een tonijn mayonaise

Garnituren

Bovenstaande gerechten worden gepresenteerd met:
Mediterraanse rijst met zongedroogde tomaat en pijnboompitten,
een verse salade en 4 rauwkostsalades van het seizoen

Broodpakket

Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a wit en bruin stokbrood, ciabattabrood en
luxe tafelbroodjes
Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

Sauzen

Kerrie roommayonaise met gember
Romige cocktailsaus met een vleugje whisky
Ravigotesaus en Barbecuesaus

Voor meer informatie kijkt u op www.vberkel.nl of belt u naar 0499-399766.