



DE HOLLE EIK

Café – Zaal – Terras – Evenementenaccommodatie

Koud / Warm Buffet “Geuldal”

Dit buffet bestaat uit:

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten met selderij, zalm, garnalen salade
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gerookte ardennerham met galiameloen
- Gegrilde rosbief entrecote met augurk
- Gegrilde varkensrugfilet
- Diverse soorten paté v/h huis
- Gegrilde drumsticks

Warme gerechten

- Hele gebraden Limburgse beenham
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsaus

- 3 soorten verse rauwkostsalades v/h seizoen
- Waldorfsalade
- Cocktail van vers fruit
- Sauzen : remoulade, cocktail, Monegask, knoflook en provençaalse kruiden

- Vers afgebakken Frans stokbrood
- Luxe partybroodjes
- Kruidenboter en Echte boter

Koud / Warm buffet “Ingendael”

Dit buffet bestaat uit:

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten met selderij, zalm, garnalen salade
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gerookte ardennerham met galiameloen
- Gegrilde rosbief entrecote met augurk
- Gegrilde varkensrugfilet
- Diverse soorten paté v/h huis
- Gegrilde drumsticks

Visschotels

- Hele gepocheerde Noorse Zalm
- Vers gerookte beekforel
- Noorse garnalen

Warme gerechten

- Hele gebraden Limburgse beenham
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsaus
- Kip filet in Picassosaus

- 3 soorten verse rauwkostsalades v/h seizoen
- Waldorfsalade
- Cocktail van vers fruit
- Sauzen : remoulade, cocktail, Monegask, knoflook en Provençaalse kruiden

- Vers afgebakken Frans stokbrood
- Luxe partybroodjes
- Kruidenboter en Echte boter

Koud / Warm buffet "St. Gerlach"

Dit buffet bestaat uit:

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten met selderij, zalm, garnalen salade
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gerookte ardennerham met galiameloen
- Gegrilde rosbief entrecote met augurk
- Gegrilde varkensrugfilet
- Diverse soorten paté v/h huis
- Gegrilde drumsticks

Visschotels

- Hele gepocheerde Noorse Zalm
- Vers gerookte beekforel
- Noorse garnalen
- Hollandse Maatjesharing

Warme gerechten

- Hele gebraden Limburgse beenham
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsaus
- Kip filet in Picassosaus

- 3 soorten verse rauwkostsalades v/h seizoen
- Waldorfsalade
- Cocktail van vers fruit
- Sauzen : remoulade, cocktail, Monegask, knoflook en Provençaalse kruiden

- Vers afgebakken Frans stokbrood
- Luxe partybroodjes
- Kruidenboter en Echte boter

Koud / Warm buffet “De Holle Eik”

Dit buffet bestaat uit:

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten met selderij, zalm, garnalen salade
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gerookte ardennerham met galiameloen
- Gegrilde rosbief entrecote met augurk
- Gegrilde varkensrugfilet
- Diverse soorten paté v/h huis
- Gegrilde drumsticks

Visschotels:

- Hele gepocheerde Noorse Zalm
- Vers gerookte beekforel
- Noorse garnalen
- Hollandse Maatjesharing
- Palingfilets uit het ijsselmeer

Warme gerechten:

- Hele gebraden Limburgse beenham
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsaus
- Kip filet in Picassosaus

- 3 soorten verse rauwkostsalades v/h seizoen
- Waldorfsalade
- Cocktail van vers fruit
- Sauzen : remoulade, cocktail, Monegask, knoflook en provençaalse kruiden

- Vers afgebakken Frans stokbrood
- Luxe partybroodjes
- Kruidenboter en Echte boter

Buffet " Provence "

Frans buffet " Provence " bestaande uit:

- Pâté encroûte met saus Moneqask
- Bijone Ham met meloen

Warme Gerechten:

- Franse Beenham met provencaalse saus
- Boeuf Bourignon
- Gegrilde zalmfilet begeleid met een champagne/boter saus
- Aardappel soufflé
- Bleekselderij salade met appel, rozijnen, krenten en walnoten

- Frans stokbrood met kruidenboter

- Franse kaas assortiment met noten en zuidvruchten

Buffet "Bordeaux"

Buffet "Bordeaux" bestaande uit:

- Salade Niçoise
- Pâté Encroûte met saus Moneqask
- Bijone ham met meloen

Warme gerechten:

- Franse beenham met provencaalse saus
- Boeuf Bourignon
- Gegrilde zalmfilet begeleid met een champagne/boter saus
- Gegrilde entrecote met een rode wijn/sjalottensaus
- Aardappel soufflé
- Gebakken krieltjes met kruidenmarinade en gebakken spekjes

- Bleekselderijsalade met appel, rozijnen, krenten en walnoten
- Harricots verts met spekjes en uitjes

- Frans stokbrood met kruidenboter
- Franse kaas assortiment met noten en zuidvruchten
- Petite fours

Mediterraans buffet

Mediterraans buffet bestaande uit:

Koude gerechten:

- Serrano ham met galiameloen
- Gemarineerde scampi's

Warme gerechten:

- Franse beenham met provencaalse saus
- Varkenshaas met basilicumsaus
- Lasagne
- Tagliatelle met zalm
- Souvlaki met kretasaus
- Kip mediterraan
- Paella
- Aardappelgratin

Salades/brood

- Pastasalade met tonijn
- Italiaanse groentesalade
- Bleekselderij salade
- Vers fruit cocktail
- Frans stokbrood
- Ciabatta
- Kruidenboter

Boerenbuffet "Geuldal"

Dit buffet bestaat uit:

- Diverse soorten patés
- Hoofdkaas met uitjes
- Auw sjink in plakken
- Gegrilde achterham
- Limburgse gebakken pastei
- Notengehakt
- Hollandse kaas
- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter en echte boter
- Stroop en Gulpener mosterd
- 2 Verse rauwkostsalades
- Saus Monegask

Aan te vullen met warme gerechten.
Zie aanvulling koude buffetten onder warme vleesgerechten.

Boerenbuffet "De Kluis "

- Diverse soorten Paté's
- Hoofdkaas taart met uitjes
- Auw sjink plakken
- Gegrilde achterham
- Limburgse gebakken pastei
- Notengehakt
- Hollandse kaas
- Augurken
- Franse kaas assortiment
- Wijncervelaatworst
- gegrilde drumsticks
- koude schotel v/h huis
- reepjes auw sjink
- 2 stukjes boerenmetworst
- Diverse soorten brood
- Stokbrood
- Kruidenboter en echte boter
- Stroop en mosterd
- 2 verse rauwkostsalade
- Saus Moneqask

Aan te vullen met warme gerechten.
Zie aanvulling koude buffetten onder warme vleesgerechten.

Baron de Selysstraat 4 - 6301 JZ - Houthem-St.Gerlach - ☎ +31(0)43-604 48 44

KvK 14087510 - ✉ info@deholleeik.nl - www.deholleeik.nl

Bankrelatie: ABN-Amro: 44.27.94.274 -Btw. No. 1581.11.242.b.02.6040

Gecombineerd Boerenbuffet "Profiteur"

- auw sjink plakken
- hoofdkaas
- droogworst plakken
- Stukjes boerenmetworst
- Reepjes auw sjink
- Diverse soorten gebraden gehakt:
- Notengehakt
- Pain du Provence
- Uiengehakt
- Indische gehaktballetjes

KAASPLATEAU GEMENGD

* Diverse soorten franse kaas:

- Brie
- Chaumes
- Camembert
- Rambol kruiden en noten
- Val Dieu

* Hollandse kaas plakken

* Diverse soorten paté

* Gegrilde drumsticks

* Koude schotel van het huis gearneerd met tomaat, ei en augurkjes

WARME GERECHTEN

* Hele gebraden Limburgse beenham

* Champignonroomsaus

* Stroganoffsaus

* Kipfilet in Picassosaus

* Gebraden varkenshaasjes in Champignonroomsaus

* 3 soorten verse rauwkostsalades v/h seizoen

* Waldorfsalade

* Vers fruitcocktail

* Cocktailsaus, remoulade saus, saus Monegask, knoflooksaus, mosterd, stroop

* Vers afgebakken Frans stokbrood

* Luxe partybroodjes

* Kruidenboter en echte boter

Baron de Selysstraat 4 - 6301 JZ - Houthem-St.Gerlach - ☎ +31(0)43-604 48 44

KvK 14087510 - ✉ info@deholleeik.nl - www.deholleeik.nl

Bankrelatie: ABN-Amro: 44.27.94.274 -Btw. No. 1581.11.242.b.02.6040

Buffet aanvullingen:

U kunt de diverse koud buffet schalen naar eigen inzicht uitbreiden met:

Koude gerechten.

Diverse soorten huisgemaakte paté
Gebraden rosbief/augurk rolletjes
Gegrilde varkensrugfilet
Gegrilde drumsticks
Ardennerham met galiameloen
Gegrilde kipfilet
Limburgse grottenham met meloen
Gevulde kipfilet v/h huis
Gegrilde kalkoenborst

Warme vleesgerechten.

Gehaktballetjes in tomatensaus
Gehaktballetjes in zigeunersaus
Gehaktballetjes in satésaus
Gehaktballetjes in zigeunersaus
Gegrilde varkensrugfilet met champignonroomsaus
Limburgs zuurvlees
Kipstroganoff
Gebraden ham uit het Heuvelland met saus naar keus
Babi Pangang
Kipsate
Kip Picasso
Hongaarse goulasch
Tête du veau
Chinese kip
Kippenragout
Lasagne
Biefstuk stroganoff
Kalkoenborstfilet met een zachte fruitsaus
Kalfsragout
Vlaamse stooflappen in kriequesaus
Konijnenbout v/h huis
Konijnenbout met zwarte pruimensaus
Varkenshaas in champignonroomsaus
Varkenshaas met saus naar keuze
Kalfsfricandeau met een lichte Toscaanse saus
Lamsrugfilet met honingtijm saus
Entrecote met sjalottesaus

Hele Hammen. (prijs per Ham)

Warme gebraden ham "klein"	15 à 20 pers.
Warme gebraden ham "middel"	20 à 30 pers.
Warme gebraden ham "super"	30 à 40 pers.

Warme visgerechten.

Fijne visragout met een keur aan zeebanket.
Gebakken kabeljauw met remouladesaus
Zalmmoot in alufolie gegaard met dille/wijnsaus.
Gebakken Limburgse forel met amandelen
Gegrilde zalmfilet met een exquise kreeftensaus
Tongrolletjes gevuld met zalm en Toscaanse saus.
Zeewolffilet met een lichte preisau
Gegrilde scampi's met pernodsaus

Receptiehapjes, Bittergarnituur:

Bitterballen of div. minisnacks gefrituurd	Per 25 stuks	€ 8,75
Assortiment minisnacks van garnalen met pikante ketjapsaus en zoetzure saus	Per 25 stuks	€11,75
Feestelijke prikkers	Per stuk	€ 0,55
Luxe toastje met bijv. buitenlandse kaas, paté		
Gerookte Schotse zalm, palingfilet, Maatjesharing.	Per stuk	€ 0,95
Luxe Canapés (vers afgebakken half minibroodje) weelderig belegd en afgearneerd.	Per stuk	€ 1,50