

Warm buffet Herperduin

Voor wie zijn gasten warm wil onthalen doen wij U graag de onderstaande suggesties.
Het spreekt vanzelf dat U deze specialiteiten niet alleen als het warme hart van uw festiviteiten maar ook te bestellen in combinatie en/of als uitbreiding op uw koud buffet.

Vleesgerechten Aan tafel door de kok getrancheerd

- ✓ Rosé gebakken Ossenhaas
- ✓ Kalfslende aan het stuk geroosterd
- ✓ karbonade aan het stuk met de botjes er nog aan
- ✓ Canadese beenham met een krokant korstje
- ✓ Ierse runder rib-eye, lekker rood gebraden.
- ✓ Runder entrecote aan het stuk gebraden met een krokant vetrandje.

Vleesgerechten diversen

- ✓ Zoet-pittig gemarineerde spareribs,
- ✓ Provençaalse lamsboutjes, met lekker veel gestoofde groenten
- ✓ Varkenshaas in champignonroomsaus,
- ✓ Frans kippetje a la bonne femme, lekker kluiven
- ✓ Boeuf 'strogarnoff' geflambeerd met wodka
- ✓ filet van kip in een Indiase tandori-kerrysaus
- ✓ pittige saté van varkenshaas in javaanse pindasaus

Wildgerechten(wintermaanden)

- ✓ Stoof schotel van konijn met pruimen en donker bier
- ✓ Hazenpeper of hertenpeper geserveerd met puree en rode kool
- ✓ Gebraad van wildzwijn of hert (€ 3.50 extra p.p.)

Visgerechten

- ✓ Gebakken rode zalm met een saus van krab en garnalen,
 - ✓ Kabeljauwfilet omwikkelt met dungseden seranoham
 - ✓ Grote gamba's Aldiana (€ 3,45 extra p.p.)
- prijs € 32,50 p.p.

Deze gerechten worden geserveerd met een compleet garnituur van diverse groentes, salades, fruit, diverse warme en koude sauzen en aardappel gratin.

Na gelang de grote van het gezelschap kan U een keuze maken uit bovenstaande gerechten.

(Minimaal 20 pers.)

20 tot 30 personen maximaal 4 á 5 gerechten

50 tot 60 personen maximaal 6 á 7 gerechten

Restaurant Herperduin

Schajkseweg 12a 5373 KL Herpen

Tel:0486-414182 Fax:0486-452403

www.restaurantherperduin@hetnet.nl en info@restaurantherperduin.nl