

TAPASBUFFETTEN

Tapasplateau (van 8-15 personen)

- Parmaham, serranoham en truffelsalami
- Eisalade, bouillonsalade en tonijnsalade
- Diverse olijven, tapenade en pesto
- Diverse wraps
- Zalmrolletjes met roomkaas
- Blokjes oude kaas, Brie en paté
- Galia meloen met Coburgerham
- Gevulde dadels
- Peppadews
- Zongedroogde tomaatjes
- Diverse soorten stokbrood vers van de bakker met kruidenboter en aioli

per persoon **15⁰⁰**

Alles wordt gepresenteerd op een mooi plateau, dat zo op tafel gezet kan worden.



Tapasbuffet 1 vanaf 15 personen

- Gebraden gehaktballetjes in tomatensaus
- Gebraden spareribs in pikante saus
- Kipsaté in satésaus
- Eisalade, bouillonsalade en tonijnsalade
- Diverse olijven, tapenade en pesto
- Mini kipspiesjes in sesamsaus
- Diverse wraps
- Blokjes oude kaas, Brie en provençaalse kaas
- Zalmrolletjes en makreel
- Serranoham en diverse mediterrane worstsoorten
- Diverse soorten paté
- Gevulde dadels
- Peppadews
- Zongedroogde tomaatjes
- Galia en cataloupe meloen
- Luxe breekbrood vers van de bakker met aioli en kruidenboter

per persoon **18⁹⁵**

Tapasbuffet 2 vanaf 15 personen

- Varkenshaas in pepersaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Gegrilde gamba's met piri piri saus
- Carpaccio opgemaakt met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en mosterd dille dressing
- Parmaham en serranoham
- Galia en cataloupe meloen
- Diverse mediterrane worstsoorten
- Eisalade, bouillonsalade en tonijnsalade
- Filet Americain met rode ui
- Diverse olijven, tapenade en pesto
- Zalmrolletje
- Verse haring met ui
- Blokjes oude kaas en Brie
- Gevulde dadels
- Peppadews
- Zongedroogde tomaatjes
- Diverse wraps
- Diverse soorten paté
- Luxe breekbrood vers van de bakker met kruidenboter en aioli

per persoon **22⁹⁵**

Wilt u het Tapasbuffet uitbreiden naar een complete maaltijd, dan kunt u voor € 2,95 p.p. patatas bravas of kippaella bijbestellen.

Uw buffet beginnen met een voorgerecht? Dat kan!

Denk bijvoorbeeld aan een soepje, carpaccio, viscocktail of pastei met ragout.
Vanaf **3.75** p.p. kunt u een voorgerecht bijbestellen.



DESSERTS vanaf 10 personen

Dessert Basic

Geflambeerde ijstaart (diverse smaken mogelijk) met vers geklopte slagroom en vers fruit

p.p. **4.00**

Dessertbuffet Royal

Royaal en luxe dessertbuffet met een variatie van schepijs, ijsaarten, bavarois, longeurs, vers fruit en slagroom. Alles mooi opgemaakt op schalen. Inclusief dessertbordjes en bestek.

p.p. **7.00**

Dessertbuffet Premium

Royaal en luxe dessertbuffet bestaande uit een variatie van schepijs, mini bavarois, mini longeurs, mini tartelettes, macarons, vers fruit, slagroom en petit fours. Inclusief dessertbordjes en bestek.

p.p. **9.50**

Verskillende hoorntjes met schepijs

Wanneer onze kok al bij u op locatie is kunt u ervoor kiezen om hoorntjes met schepijs te laten serveren. U heeft dan keuze uit diverse hoorntjes en verschillende smaken schepijs met slagroom, uitgeschept door onze kok.

WALKING DINNER vanaf 30 personen

Een compleet arrangement van kleine gerechtjes die gedurende uw feest door onze kok op locatie worden bereid. Arrangement duurt circa 4 tot 5 uur.

- Aperitief
- Amuse
- Mini carpaccio of mini vispalet
- Glaasje soep
- Varkenshaasmedaillon of ossenhaaspuntjes en wokgroente met rösti
- Mini broodje black angus burger
- Spoon
- Mini puntzak friet
- Mini dessert of kaasplankje
- Koffie met bonbon

per persoon **34⁹⁰**

Wilt u bij een van onze buffetten iets anders dan wij hebben samengesteld? Dat kan! Vraag naar de mogelijkheden.

WAT U VERDER NOG MOET WETEN

- Bestelt u voor 15 personen of meer dan krijgt u er borden, bestek en servetten bij. Wij doen de afwas en komen het bezorgen en ophalen. Tot 15 km gratis, tot 25 km € 20,- en tot 50 km € 40,- extra.
- Vanaf 50 personen hebben wij aangepaste prijzen.
- Komt u het buffet bij ons ophalen om het zelf op te warmen dan krijgt u 10% korting op de totaalprijs.

DE LEKKERSTE FEESTEN BEGINNEN BIJ VAN KRAAIJ, KEURSLAGER



Van Kraaij, keurslager

Pastoor van Winkelstraat 13, Schaijk
Tel. 0486 - 461 219
www.vankraaij.keurslager.nl





KOUDE BUFFETTEN

Onze schotels worden bereid met onze alom bekende huisgemaakte huzarensalade, omringd met heerlijke variaties aan verse producten.

Partyschaal 'Van Kraaij'

- Huzarensalade
- Meloen/rauwe ham
- Beenham/asperge
- Gebraden kipfilet
- Italiaanse worstsoorten
- Gevuld eitje
- Plakjes tomaat en komkommer
- Diverse rauwkostsalades
- Vers fruit

per persoon **8⁹⁰**

Koud buffet vlees

- Huzarensalade
- Beenham/asperge
- Paté/preiselberen
- Gebraden kipfilet
- Mediterraanse rauwe hamsoorten met garnituur
- Italiaanse worstsoorten
- Gebraden rosbief
- Carpaccio opgemaakt met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en mosterd dille dressing
- Gevuld eitje
- Gevuld tomaatje
- Diverse rauwkost- en pastasalades
- Vers fruit
- Diverse soorten stokbrood, vers van de bakker
- Kruidenboter en aioli

per persoon **10⁹⁰**

Koud buffet vlees/vis

- Huzarensalade
- Verse tonijnsalade
- Gerookte makreel
- Garnalen met cocktailsaus
- Gerookte zalmzijde
- Gerookte kipfilet
- Mediterraanse rauwe hamsoorten met garnituur
- Italiaanse luxe worstsoorten
- Carpaccio opgemaakt met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en mosterd dille dressing
- Gevuld eitje
- Gevuld tomaatje
- Diverse rauwkost- en pastasalades
- Vers fruit
- Diverse soorten stokbrood, vers van de bakker
- Kruidenboter en aioli

per persoon **13⁹⁰**

Koud buffet vis

- Zalmhuzarensalade
- Verse tonijnsalade
- Krab met ananas
- Garnalen met cocktailsaus
- Gerookte zalmzijde
- Gerookte makreel
- Gerookte forel
- Gevuld eitje
- Gevuld tomaatje
- Diverse rauwkost- en pastasalades
- Vers fruit
- Diverse soorten stokbrood, vers van de bakker
- Kruidenboter en aioli

per persoon **16⁹⁰**

Extra bij te bestellen bij elk koud buffet

Halve haring vers van de visboer met ui, opgemaakt op schaal

per persoon **1²⁵**



UW KOUD BUFFET COMBINEREN MET WARME GERECHTEN? DAT KAN!

Wilt u een combinatie van een koud buffet met warme gerechten, maak hieronder dan een keuze uit 2 vleesgerechten, 2 sauzen naar wens en 1 warm bijgerecht. Te bestellen vanaf 10 personen. Vanaf 30 personen kunt u kiezen uit 3 soorten vleesgerechten en sauzen.

Vleesgerechten keuze

Vlees

- Varkenshaassaté
- Varkenshaasmedaillons
- Bourgondische rib
- Beenham (heel of gesneden)
- Gehaktballetjes
- Gebraden spareribs
- Gebraden filetrollade

Kip

- Kipsaté
- Gegrilde kipfilet
- Gegrilde kippendijenfilet
- Gegrilde drumsticks

Divers

- Ajam - of babi pangang
- Rundertong Madeirasaus

Sauzen warm

- Champignon roomsaus
- Pepersaus
- Stroganoffsaus
- Bourgondische saus
- Satésaus met pinda's
- Kerriesaus met ananas
- Pangangsaus
- Ketjapsaus
- Tomatensaus
- Japanse sesamsaus
- Piri-Piri saus

Sauzen koud

- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Cranberrysaus
- American grill saus
- Mexicaanse saus

Bijgerechten

- Nasi
- Bami
- Aardappelgratin
- Gebakken aardappels met ui en spek
- Witte rijst met roerbakgroenten

Extra prijs bij koud buffet

per persoon **7⁵⁰**



WILT U GRAAG EEN LUXER VLEESGERECHT?

Dan kunt u één gerecht uit de linkerkolom, één gerecht uit onderstaande lijst en natuurlijk ook een bijgerecht kiezen.

Luxe vleesgerechten keuze

- Ossenhaaspuntjes in peper-, champignon-, stroganoff-, of portsaus.
- Kogelbiefstuk in peper-, champignon-, stroganoff-, of portsaus.
- Bavette in peper-, champignon-, stroganoff-, of portsaus.
- Vistoofschotel (combinatie van diverse vis in dille-roomsaus)
- Zalmmoten in witte wijnsaus
- Gamba's in pikante saus
- Panga/zalmrolletje in witte wijnsaus
- Gekookte mosselen met mosselsaus

Extra in wilde seizoen

- Wildstoofschotel met o.a. hert, ree, zwijn en haas
- Hazenpeper
- Hertenbiefstukjes in wildsaus
- Hertensukade met jus
- Konijnenbout in wildsaus
- Hazenbout in wildsaus

Extra prijs bij koud buffet

per persoon **9⁵⁰**

LIVE COOKING

Wilt u dat een professionele kok het vlees live komt bakken? Denk bijvoorbeeld eens aan vers gebakken biefstuk, varkenshaas of gamba's. Of een van onze specialiteiten zoals een gevuld speenvarken. Dit is mogelijk bij alle buffetten.

WARME MAALTIJD-BUFFETTEN

Stamppottenbuffet

- Boerenkool-, zuurkool- en wortelstamppot
- Gehaktballen met jus, hachee en rookworst
- Stoofpeertjes en appelmoes

Wilt u graag een andere stamppot, dat kan in overleg.

Prijs per persoon **14⁹⁰**
Vanaf 30 personen **12.90**

Italiaans buffet

- Lasagne speciaal van onze kok met extra gehakt
- Romige tagliatelle met kip
- Gamba's gegrild, in pikante saus met spaghetti
- Insalata caprese (tomaat, mozzarella en basilicum)
- Rucola met ui, ei, paprika, komkommer en balsamico
- Ciabatta met pesto, tapenade en aioli

Prijs per persoon **16⁹⁰**
Vanaf 30 personen **14.90**

Indisch buffet

- Nasi en bami goreng
- Saté Ajam in satésaus
- Babi - of Ajam pangang
- Loempia met pikante saus
- Verse atjar
- Gado gado (Indisch groentegerecht)
- Kroepoek, sambal en seroendeng

Prijs per persoon **16⁹⁰**
Vanaf 30 personen **14.90**



Culinair buffet

- Gebraden varkenshaas, gegrilde kippendijenfilet en ossenhaaspuntjes in een saus naar keuze
- Gebakken aardappeltjes met spek en ui
- Aardappelgratin met kaas
- Eén soort warme seizoensgroenten
- Twee soorten rauwkost
- Slamix met ui, ei, paprika, komkommer, tomaat en feta
- Diverse soorten stokbrood, vers van de bakker
- Kruidenboter en aioli

Prijs per persoon **17⁹⁰**
Vanaf 30 personen **15.90**

Grand buffet

- Varkenshaas of ossenhaaspuntjes in saus naar keuze
- Zalmmoot in dille roomsaus of gamba's in pikante saus
- Kippendijen met wokgroenten in sesamsaus
- Partyschaal 'van Kraaij'
- Gebakken aardappeltjes met spek en ui of aardappelgratin
- Nasi of bami
- Twee soorten warme seizoensgroenten
- Twee soorten rauwkost
- Vers fruit
- Diverse soorten stokbrood, vers van de bakker
- Kruidenboter en aioli

Prijs per persoon **22⁹⁰**

Gluten- of andere allergie?
Laat het ons weten, wij houden graag rekening met uw wensen.