

Hapjesbuffet (Avondvullend)

Het hapjesbuffet volstaat niet als volledige maaltijd maar kan worden geserveerd als uitgebreide borrelgarnituur en is daardoor ideaal als avondvullend buffet.

Een aanrader voor uw feest.

Minigehaktballetjes sattersaus (warm)

Wraps gevuld met een kaascrème en gerookte zalm

Tomaatje gevuld met surimisalade

Mini kipcocktailtje

Bruschetta met pesto rucola en parmaham

Meloen bonbons omwikkeld door luchtgedroogde ham

Tonijnsalade

Filet americain

Vers afgebakken Frans stokbrood, huisgemaakte kruidenboter

€ 10,95 (exclusief 6% BTW) p.p.

Vanaf 15 personen

€ 12,95 p.p.

Minimum aantal: 25 personen

Onderstaande hapjes zijn ook los verkrijgbaar vanaf € 1,75 p/st.

- Roggebrood met Hollandse haring en uitjes

- Meloen ingerold in Ardennerham

- Canapé met filet American, uitjes en peper

- Rookvleesrolletje gevuld met roomkaas

- Wraprolletje gevuld met rucola en gerookte zalm

- Tomaatje gevuld met krabsalade

- Half eitje gevuld met een romige eiercrème

- Canapé met gerookte zalm

- Canapé met gerookte paling

- Hamrolletje gevuld met asperge €1,00 p/st.

Mediterraan tappsbuffet

Sweet peper gevuld met geitenkaas

In knoflook gemarineerde olijven

Prikkertjes met mini-mozzarella en mini tomaatjes

Meloenpartjes met Serranoham

Wraps gevuld met kruidenkaas, rucola en gerookte zalm

Gebakken scampi's in knoflookdressing

Kip drumsticks/vleugels

Koude gehaktballetjes met een pittig sausje

Spaanse salade met rode en groene paprika's, olijven, gemarineerde geitenkaas, rode uien en zongedroogde tomaat

Ciabatta, huisgemaakte kruidenboter en tomatentapenade

€ 17,50 p.p.

Minimum aantal: 25 personen

Soepen

Zondagse soep met balletjes

Tomatensoep met balletjes

Tomatensoep met groente (vegetarisch)

Romige Lente-uisoep

Uiensoep

Goulashsoep

Limburgse mosterdsoep met spekjes

Champignonroomsoep

Bospaddestoelensoep met bosuitjes

€ 2,75 p.p.

Rijk gevulde aspergesoep met ham ei en

aspergekopjes (seizoensgebonden)

€ 3,25 p.p.

Bij de soep serveren wij stokbrood en

huisgemaakte kruidenboter.

Minimum aantal: 10 personen

Diverse belegde broodjes

Broodje jonge kaas

Broodje slagersham

Broodje Schwarzwalderschinken

Broodje rosbeef

Broodje cervelaat

Al dan niet voorzien van bijpassende garnituur

€ 3,75 per stuk

Keuze uit witte of bruine broodjes.

Bovenstaande broodjes zijn ook in pistolet

verkrijgbaar.

Hiervoor vragen wij € 3,75 per stuk

Pistoletje/broodje gezond € 3,50 per stuk.

Dessertbuffet

Chocolademousse

Aardbeienmousse

Diverse bavares

Vers fruit

Gegarneerd met verse slagroom

€ 7,50 p.p.



Bernie Kaiser
Boerenweg 15
5944EH Arcen

www.cuisinique.nl
Email: info@cuisinique.nl
Tel: 077-4732852
mobiel: 0610827294

Koude buffetten

Basisschotel "Naturel"

Rundvleessalade
macaronie salade, Hamrolletjes met asperges
Gesneden filetkarbonade
Waldorfsalade salade van zoetzure selderij,
mandarijntjes, stukjes walnoot
Verse rauwkost salade
Perzik
Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter
€ 9,95 p.p.

Basisschotel Cuisiniqué

Frisse aardappelsalade met gebakken spekjes en
gesnipperde uitjes met een garnering van
gepulve eitjes, ham/aspergerolletjes, fruit
Kip Waldorfsalade salade van zoetzure selderij,
mandarijntjes, en stukjes walnoot
Zalmsalade gearneerd met diverse soorten vis,
zoals haring, en gerookte makreel
Verse rauwkostsalade
Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter
€ 11,00 p.p.

Luxe visspiegel

Luxe visspiegel fraai opgemaakte schaal met
vers gerookte zalm, gerookte makreel,
stukjes gerookte forel en krabgarnalensalade
€ 12,75 p.p.

Voor alle koude, warme buffetten en het
dessertbuffet geldt een minimum aantal
van 20 personen.
Voor het hapjes- en tappsbuffet geldt
een minimum aantal van 20 personen.

**U kunt ook onze buffetten voor minder
personen bestellen
er komt dan € 2,50 p.p. boven op de prijs.**

Alle prijzen zijn excl. 6% BTW.

Voor de seizoensgebonden gerechten
verwijzen wij u naar onze website.



Warme buffetten

Standaard warm buffet

Uit onderstaande vlees- of visgerechten kunt u één
soort kiezen met een minimum aantal van 15
personen.

Schnitzelreepjes met stroganoffsaus
Varkensfricandeau in champignonroomsaus
Varkensfricandeau in romige pepersaus
Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus
Varkenshaasmedaillons in romige pepersaus
"Poule Pilaf": stukjes kip met perzik in zoetzure
saus
"Poule Curry": stukjes kip in een kerriesaus en
ananaspartjes
"Poule Champignon": stukjes kip in
champignonroomsaus
Gehaktballetjes in tomatensaus
Gehaktballetjes in een pittige zoetzure saus
Rundvleespoulet stroganoffsaus
Tilapiafilet met hollandaisesaus
Pangafilet met gerookte zalmsnippers

Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter.

€ 13,95 p.p.

Wilt u groente, aardappelgratin en rijst erbij dan
rekenen we € 3,75 p.p.

Voorjaarsbuffet

- Salade Niçoise, salade van groene slasoorten,
gemarineerde olijven, tonijn,
tomaten en artisjokharten, groene boontjes, op
smaak gebracht met een fijne dressing
- Hamrolletje gevuld met asperge
- Gerookte ham met meloen
- paté met ui-framboos chutney
- Limburgs Stumpkes Gaar gestoofd gehakt in een
saus van limburgse appelstroop,
curry, uien en azijn
- Verse gegrilde zalm met in knoflook gebakken
mosseltjes
- Aardappelgratin
- Verse fruitsalade
- Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter en
tomatentapenade

€ 20,50 p.p.

Frans Buffet

Gemengde salade met gerookte eendenborst
Salade niçoise
Varkenshaasje Dijonnaise
Zalmfilet met in knoflook gebakken mosselen
Rauwkost met bleekselderij, selderij, mandarijnen
en ananas met een lichte kerriesaus
Aardappelgratin of gebakken aardappeltjes
Diverse soorten Franse kaas
Stokbrood, huisgemaakte kruidenboter

€ 20,50 p.p.

Limburgs buffet

Ambachtelijk Limburgse koude schotel
Salade met gerookte kip, bleekselderij, ananas en
een zachte kerriesaus
Limburgse boerenpaté met sinaasappelkonfijt
Gerookte boerenham met meloen
Huisgemaakte stumpkes van de chef. Gaar
gestoofd gehakt in een saus van limburgse
appelstroop, curry, uien en azijn
Limburgs zoer vleis
Wittekoolsalade en ouderwetse komkommersalade

Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter.

€ 19,50 p.p.

Italiaans buffet

Parma Ham met meloen
Toscaanse tomatensoep
Lasagne Italiano, laagjes deeg met traditionele
Bolognese saus en gehakt
Pollo Toscana (kip met verse tomaat, Italiaanse
kruiden en knoflook)

Pasta pesto salade verrijkt met stukjes tonijn en
haricoverts
Mesclun salade met olijven, kappertjes en partjes
tomaat

Ciabatta
Huisgemaakte kruidenboter en tomatentapenade
€ 19,75 p.p.



Uitbreid warm koud buffet

Frisse aardappelsalade met gebakken spekjes en
gesnipperde uitjes met een garnering van
Spaanse tomatensalade met komkommerstukjes
Fruitsalade
Meloen met gerookte boerenham
Paté met Cumberlandsaus
Tomaatjes gevuld met Krabgarnalensalade

U kunt uit onderstaande gerechten als aanvulling
op uw koud- en warm buffet kiezen.

Schnitzelreepjes met stroganoffsaus
Varkensfricandeau in champignonroomsaus
Varkensfricandeau in romige pepersaus
"Poule Pilaf": stukjes kip met ananas in zoetzure
saus
"Poule Champignon": stukjes kip in
champignonroomsaus
Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus
Huisgemaakte stumpkes van de chef,
Gaar gestoofd gehakt in een saus van limburgse
appelstroop, curry, uien en azijn
Rundvleespoulet stroganoffsaus
Visovensschotel
Zalmfilet met in knoflook gebakken mosselen

Witte Rijst of aardappelgratin
Stokbrood, huisgemaakte kruidenboter

Prijs per persoon met één warm gerecht € 17,50
p.p. (exclusief 6% BTW)
Prijs per persoon met twee warme gerechten €
19,50 (exclusief 6% BTW) p.p.
Prijs per persoon met drie warme gerechten
€ 21,50 (exclusief 6% BTW) p.p.

Min. 25 personen

Extra bijlage	
Krabsalade	€ 2,50 p.p.
Zalmsalade	€ 2,50 p.p.
Kipsalade	€ 2,25 p.p.
Waldorfsalade	€ 1,75 p.p.
Gerookte zalm	€ 3,15 p.p.
Noorse garnalen	€ 2,30 p.p.
Hollandse garnalen	€ 3,00 p.p.
Gerookte makreel	€ 2,15 p.p.
Gerookte forel	€ 2,15 p.p.
Gerookte paling	€ 3,35 p.p.
Verse fruitsalade	€ 2,25 p.p.
Meloen + Ham	€ 2,25 p.p.
Rauwkost	€ 1,75 p.p.
Drumstick koud/warm	€ 2,20 p.p.
Rosbief	€ 2,75 p.p.