



t. 0527 652092 / @. info@hetachterhuis.nl

Buffetten en arrangementen

Warme dranken:

1 x koffie/thee	€ 2,60
2 x koffie/thee	€ 5,20

Warme dranken met zoetigheden:

1 x koffie/thee met bonbons	€ 3,25
2 x koffie/thee met bonbons	€ 4,25
1 x koffie/thee met cake	€ 3,50
2 x koffie/thee met cake	€ 4,50
1 x koffie/thee met Urker dikkertjen	€ 5,00
2 x koffie/thee met Urker dikkertjen	€ 6,00
1 x koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 5,00
2 x koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 6,25
1 x koffie/thee met gesorteerd gebak	€ 5,25
2 x koffie/thee met gesorteerd gebak	€ 6,25
2 x koffie/thee met Petit Francaise met logo	€ 6,25

Broodbuffet vanaf 20 personen:

- Bruin/wit brood en luxe bolletjes
- Gebakken roerei en warme spek
- Kaas en verschillende soorten vleeswaren
- Zoetigheden
- Krokot

Prijs p.p.:	Inclusief onbeperkt koffie, thee en melk	€ 14,-
	Meerprijs inclusief onbeperkt jus 'd Orange	€ 1,50

Koffietafel:

Bovenstaande broodbuffet maar dan alles op tafel geserveerd	€ 14,50 p.p.
---	--------------

Brunchbuffet:

- | | |
|--|---------------------------|
| - Bruin/wit brood | - Krenten- en suikerbrood |
| - Croissants en pistoletjes | - Huzaren en zalmalade |
| - Gerookte zalm | - Ossenworst en rosbief |
| - Kaas/beenham en Parmaham | - Zoetigheden |
| - Roomboter, gebakken spekjes en roerei met warme worstjes | |

inclusief onbeperkt koffie, thee, melk en jus 'd Orange.

Vanaf 20 personen, tijden in overleg

Prijs p.p.:	
Kinderen 0 t.m. 4 jaar	€ 0,-
Kinderen 5 t.m. 12 jaar	€ 12,-
Volwassenen	€ 25,50

Uitbreidingen voor de bovenstaande koffietafel, broodbuffet en brunchbuffet:

Glas Kirr Royaal		€ 3,-
Glas Brachetto		€ 4,50
Fles champagne	vanaf	€ 85,-
Soep v.d. dag met stokbrood en aioli		€ 4,50
Huzaren- of zalmsalade, 100 gram		€ 1,50
Kipsaté, 100 gram		€ 3,50
Vers fruit, 1 stuk		€ 1,-
2 bollen roomijs met saus en slagroom		€ 4,50

Prijzen zijn per persoon

Wij hebben ook mogelijkheden voor ontbijt vanaf 50 personen.

Hapjesbuffet het Achterhuis:

(komt in 1 x op de buffettafel te staan, niet als maaltijd te zien)

- Luxe kipsalade / huzaren- en zalmsalade
- Parmaham met meloen
- Kippendijen en spareribs
- Gerookte zalm
- Balletjes gehakt in saté saus
- Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes

Vanaf 20 personen

€ 18,50 p.p.

Luxe tapas avond:

Tijdens uw gezellige avond serveren wij de onderstaande 7 gangen per persoon:

- Amuselepel met huisgemaakte vleesmousse
- Carpaccio met oude kaas en pesto dressing
- Mootje gebakken zalm met witte wijnsaus
- Warme chorizo worstjes
- Drie gebakken gepelde gamba's
- Zoet-pittige kipspiesjes
- Gebakken varkenshaaspuntjes met ketjapsaus

Vanaf 20 tot 75 personen

€ 34,50 p.p.

Tapas avond:

Tijdens uw gezellige avond zetten wij de onderstaande gerechten in drie gangen op tafel:

Gang 1: Amuses van wraps met zalm/wraps met carpaccio en stokbrood en kruidenboter

Gang 2: Koude tapas bestaande uit:

- Zalmrolletjes
- Gerookte paling en makreel
- Carpaccio
- Gerookte kipfilet
- Ossenworst
- Brood en boter

Gang 3: Warme tapas bestaande uit:

- Butterflygarnalen
- Gamba's in een pittige saus
- Kipspiesjes
- Ghorizo worstjes
- Mini pizza
- Groentequiche
- Salade
- Friet met mayonaise

Vanaf 10 personen

€ 32,50 p.p.

Standing Diner:

- Gevuld zalmrolletje
- Rundercarpaccio
- Parmaham met meloen
- Coquilles met taugé en bamboe in teriyakysaus
- Kip in zoetzuur
- Gepocheerde zalm met wittewijnsaus
- Gebakken ossenhaaspuntjes
- Eendenborst op een bedje van puree en een rode wijnsaus
- Scroppino

Vanaf 20 personen

€ 50,00 p.p.

∞ Alle onderstaande buffetten zijn vanaf 20 personen

∞ U mag tot 4 dagen voor de besproken datum, kosteloos, het aantal gasten veranderen. Anders wordt het laatst doorgegeven aantal berekend

∞ Staat uw keus er niet bij? U mag ook zelf een buffet samenstellen met onze chef kok

∞ Bij niet voorradig zijn van vis en/of vleessoorten serveren wij een gelijkwaardige vervanger.

BUFFETTEN:

Pioniers buffet, koud en warm buffet bestaande uit:

- Fijne rundvleessalade, zalmsalade en Griekse salade;
- Balletjes gehakt in satésaus & gemarineerde spareribs;
- Kip stoofschotel met warme rijst, friet, stokbrood, boter en sauzen.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel

€ 20,- p.p.

Oud Hollands stampotbuffet (afhankelijk van het seizoen):

3 soorten stampot geserveerd met zilveruitjes, augurk en mosterd hierbij:

- Karbonade
- stoofvlees
- speklappen
- rookworst
- gebakken spekjes.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel

€ 20,- p.p.

Vissersbuffet, koud buffet bestaande uit:

- Zalm-, garnalen- en rundvleessalade rijkelijk gearneerd met diverse soorten rauskost;
- Diversiteit vis bestaande uit: haringschaal, gerookte zalm, paling, forel en gamba's;
- Vleesplank van rollade, Parmaham met meloen, rosbeef en carpaccio;
- Vers fruit;
- Stokboord met boter, aioli en een diversiteit sauzen.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel

€ 26,- p.p.

IJsselmeer buffet, koud en warm buffet bestaande uit:

Koud buffet: Huzaren- en luxe kipsalade rijkelijk gecombineerd met diverse soorten vleeswaren, sauzen en stokbrood met aioli en roomboter.

Warm buffet:

Gebakken scholfilet, gebakken kabeljauwfilet, gemarineerde varkenshaas met roomsaus, kipfilet met kerriesaus en ananas, 2 soorten warme verse groenten, salade, gebakken aardappelen, friet en mayonaise/remouladesaus.

Het buffet wordt in 1 x geserveerd

€ 27,- p.p.

AanEen buffet, koud en warm buffet bestaande uit:

Koud buffet: Zalm-, aardappel-, kip- en rauwkostsalade, gerookte zalm, haring, carpaccio, Parmaham met meloen, stokbrood geserveerd met roomboter/aioli en diverse sauzen.

Warm buffet: Gebakken kabeljauwfilet, gebakken zalm, varkenshaas, kipfilet met bospaddenstoelensaus, 2 soorten warme groentes, salade, gebakken aardappelen, friet.

Het buffet wordt in 2 gangen geserveerd

€ 34,- p.p.

Buffet het hart van Urk, koud en warm buffet bestaande uit:

Koud buffet: Zalmsalade, huzaren salade, gerookte zalm, paling en garnalen geserveerd met luxe vleeswaren, fruitsalade en stokbrood met room- en kruidenboter.

Warmbuffet: Gebakken kabeljauw, gebakken zalm, biefstuk van de haas met champignons, ham en ui, varkenshaasmedaillons met roomsaus, kipfilet in stroganoff saus geserveerd met aardappelgratin, friet, twee soorten warme groenten en rauwkost.

Het buffet wordt per gang op de buffettafel geplaatst

€ 45,- p.p.

Maxima buffet, uitgebreid koud en warm buffet:

Koud buffet: Gerookte zalm, forel en paling, Hollandse garnalen, gamba's, zoute haring, carpaccio van ossenhaas, gerookte kipfilet, Parmaham met meloen, salade van pasta met gerookte eendenborst, mini brood en vloerbrood met boter en kruidenboter.

Soep: Dubbel getrokken runderbouillon in een glas geserveerd.

Warm buffet: Kabeljauw en zalmfilet in boter gebakken, medaillons biefstuk v/d haas, varkenshaasmedaillons in roomsaus, seizoens vlees specialiteit (b.v: herten biefstuk of wildzwijn goulash, lamskoteletten), gebakken aardappelen, aardappelpuree, friet met sauzen, 2 soorten warme groenten en rauwkost.

Dessert: Warme kersen, flensjes, 3 diverse soorten ijs en 2 bavarises, vers fruit, slagroom en een spetterend vuurwerk.

Koffie: kopje koffie of thee met bonbons.

Het buffet wordt per gang op de buffettafel gezet

€ 58,- p.p.

ZOMERSE BARBECUE BUFFETTEN

(alleen op locatie):

Barbecuebuffet basis:

Koud:

Griekse- en aardappelsalade, stokbrood en aioli.

Warm:

Gemarineerde karbonade, saté, gemarineerde kipfilet, spareribs, rib-eye, hamburgers geserveerd met friet en diverse sauzen.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel

€ 27,- p.p.

Barbecuebuffet de luxe:

Koud:

-huzaren- en zalmsalade / vruchtensalade met room
-stokbrood en aioli

op schaal: gerookte zalm, paling en forel.

Warm:

- zalm en scholfilet in folie
- biefstuk v/d haas
- saté
- sjaslielik
- spareribs
- gemarineerde kipfilet
- hamburgers
- friet en diverse sauzen

Het buffet komt in één keer op de buffettafel

€ 35,- p.p.

Alle bovenstaande buffetten kunt u uitbreiden met:

-Kopje soep met stokbrood en aioli	€ 4,50
-Zoute haring met gesnipperd uitje	€ 3,-
-Visschaal (gerookte zalm, paling en meerval 3x40 gram p.p.)	€ 7,50
-Scholfilet (min. 160 gr.)	€ 4,-
-Kabeljauwfilet (min. 160 gr.)	€ 5,-
-Jonge zeetong (min. 160 gr.)	€ 5,-
-2 mini balletjes gehakt in satésaus	€ 1,50
-Kippenpoten	€ 2,20
-Kipsaté (100 gr.)	€ 3,50
-Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus (100 gr.)	€ 4,-
-Franse beenham met saus (ong. 100 gr.)	€ 3,50
-Biefstuk van de haas (min. 100 gr.)	€ 10,-

Desserts:

- Huisgemaakte ijstaart met slagroom, sausjes en vuurwerk € 4,50
- 2 bollen roomijs met saus en slagroom € 4,50
- Dessertbuffet: verschillende ijssoorten, vers fruit, sauzen en slagroom € 8,-
- Grande dessert: diverse ijssoorten, verschillende bavaroises, warme kersen, flensjes, brownies, tiramisu, slagroomsoesjes, vers fruit, sausjes en slagroom € 12,50