

Buffet 'Rondje Midden-Delfland'

De buffetten worden aangeleverd door hofleverancier "Zwaard" uit ons dorp, De Lier. Familiebedrijf sinds 1933. Zwaard staat voor dagverse en huisgemaakte producten, hoogwaardige grondstoffen, losse kruiden, weinig tot geen conserveringsmiddelen en minder zout. Puur, eerlijk en verantwoord met alle vleesproducten van Nederlandse bodem. Jaarlijks bekroond met Goud bij vakwedstrijden.

Buffet koud

- Westlandse aardappelsalade
- Zalmsalade
- Rijkelijk gevulde kipsalade
- Pastasalade met diverse kruiden
- Noorse garnalen in knoflook

Buffet warm

- Vierseizoenen roerbakmix (bloemkool, sperziebonen, wortel, broccoli)
- Gehaktballetjes in zoetzure saus
- Pulled pork in een smokey barbecuesaus
- Kipsaté met pindasaus, Atjar tjampoer en kroepoek
- Zalm in knoflookmarinade

Bijgerechten

- Vegetarische nasi met Indiase kruiden
- Aardappelgratin
- Versgebakken witte & meergranen rustieke stokbroden
- Luxe mini pitabroodjes met kruidenboter

€ 37,50 p.p.

Naast de prijs van het buffet werken wij met all-in prijzen qua drank. De prijs van het ['vrij consumptiegebruik'](#) is afhankelijk van de tijdsduur, in de meeste gevallen is dat voor een buffet 3 uur en de prijs hiervan is € 29,50 p.p. (De tijd is natuurlijk aan te passen indien u dat wilt.)

Totaalprijs buffet met vrij consumptiegebruik € 67,00 p.p.

Optioneel

- Puntzakken patat op tafel in stijl van 'De Tuinderij' (met saus). € 3,00 p.p.

Eventueel uit te breiden met een dessertbuffet of schepijs;

Dessert (2 bakjes p.p.)

1 bakje p.p. keuze uit:

- Hazelnootcrème
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Aardbeienbavarois

+ 1 bakje vers fruit p.p.

€ 79,50 p.p. (incl. consumpties)

Schepijs

Heerlijk schepijs uit onze ludieke ijswagen, met keuze uit de smaken:

- Aardbei
- Banaan
- Vanille
- Stracciatella.

Kies uit een obliehoortje of bakje.

€ 71,75 p.p. (incl. consumpties)