



Buffetten



Brasserie De Waterjuffer
Gewoon... lekker eten!

Warm - Koud Buffet

“Gewoon... heel lekker”

- ✓ Diverse soorten ham met meloen
 - ✓ Verse haring met uitjes
 - ✓ Gerookte zalm
 - ✓ Rijk belegde vleessalade
 - ✓ Gemengde salade
 - ✓ Diverse soorten brood met sausjes en kruidenboter
-
- ✓ Kipsaté stokjes met satésaus
 - ✓ Schnitzels met boerengarnituur
 - ✓ Spareribs met BBQ-saus
 - ✓ Kippendijstukjes in bospaddenstoelensaus
 - ✓ Gehaktballetjes in Tomatensaus
 - ✓ Visgerecht
 - ✓ Warme groenten
 - ✓ Gebakken aardappelen
 - ✓ Friet



Warm - Koud Buffet

“Waterjuffer”

- ✓ Vitello tonnato (dun gesneden kalfsvlees met een romige tonijnsaus)
 - ✓ Carpaccio van Ossenhaas
 - ✓ Diverse soorten ham met meloen
 - ✓ Zoute haring met uitjes
 - ✓ Gerookte zalm
 - ✓ Rijk belegde vleessalade
 - ✓ Diverse soorten brood met sausjes en kruidenboter
 - ✓ Italiaanse pastasalade
 - ✓ Pastasalade met kip en pesto
 - ✓ Pastasalade met tonijn
 - ✓ Vissalade met zalm, garnalen en forel
-
- ✓ Kipsaté stokjes met satésaus
 - ✓ Schnitzels met boerengarnituur
 - ✓ Spareribs met BBQ-saus
 - ✓ Biefstukpuntjes in teriyakisaus
 - ✓ Varkenshaasjes in bospaddenstoelsaus
 - ✓ Heekfilet of Zalmfilet op ratatouille met een beurre blanc
 - ✓ Warme groenten
 - ✓ Gebakken aardappelen
 - ✓ Friet



Buffet

“Mediterrane”

- ✓ Salade Caprese
- ✓ Vitello Tonnato (dun gesneden kalfsvlees met een romige tonijnsaus)
- ✓ Carpaccio van Ossenhaas
- ✓ Serranoham met meloen en olijven
- ✓ Diverse soorten brood

- ✓ Varkenshaasjes in calvados-appelsaus
- ✓ Lamsrollade met honig – tijmsaus
- ✓ Kipspiesjes met paprika – tomatensaus
- ✓ Beenham met honing – mosterdsaus
- ✓ Gehaktballetjes in tomatensaus
- ✓ Provençaals vispotje
- ✓ Inktvisringen met knoflook – kruidensaus
- ✓ Gebakken aardappen met rozemarijn
- ✓ Provençaalse groente ratatouille
- ✓ Aardappelgratin
- ✓ Friet



Schnitzelbuffet

- ✓ Onbeperkt schnitzels
- ✓ Warme groente
- ✓ Rauwkostsalade of gemengde salade
- ✓ 2 warme en koude sausen
- ✓ Gebakken aardappelen of aardappelwedges
- ✓ Friet



Hapjesbuffet

- ✓ Diverse soorten Wraps
- ✓ Gevulde eieren
- ✓ Diverse smeersalades
- ✓ Nagelhout met meloen
- ✓ Zoute haring met uitjes
- ✓ Kaasplateau
- ✓ Diverse soorten brood
- ✓ Gehaktballetjes in jus of tomatensaus
- ✓ Kipspiesjes met satésaus
- ✓ Spicy Chickenbites



Stamppotbuffet

- ✓ Hutspot
- ✓ Boerenkoolstamppot
- ✓ Zuurkoolstamppot
- ✓ Gehaktballetjes in jus
- ✓ Spareribs
- ✓ Speklappen
- ✓ Rookworst
- ✓ Piccalily, augurken en zilveruitjes



Lunchbuffet

- ✓ Kop soep (keuze uit: tomaten-, mosterd- en kerriesoep)
- ✓ Achterhoeks kroketten
- ✓ Roerei met spek

- ✓ Rijk belegde vleessalade
- ✓ Pastasalade
- ✓ Harde broodjes wit en bruin
- ✓ Zachte broodjes
- ✓ Zoet broodbeleg
- ✓ Diverse soorten kaas
- ✓ Diverse soorten vleeswaren



U kunt het Lunchbuffet uitbreiden met een drankenarrangement bestaande uit:

- ✓ Koffie & thee
- ✓ Jus d'orange
- ✓ Appelsap
- ✓ Melk / Karnemelk
- ✓ Water

Buffetten zijn mogelijk vanaf 20 personen.

Meerprijs voor buffetten onder de 20 personen (met een minimum van 15 personen).

Kinderen van 5 t/m 10 jaar betalen 50%.

Kinderen van 0 t/m 4 eten gratis mee!

Onze buffetten zijn gevarieerd en worden indien nodig aangevuld.

U kunt elk buffet uitbreiden met een dessert of spetterend dessertbuffet.

De consumpties worden geserveerd op basis van turven en per stuk berekend. De prijs per consumptie is afhankelijk van het product.

'Spetterend' Dessertbuffet

"Lekkere Afsluiting"

- ✓ Vers fruit
- ✓ Diverse soorten ambachtelijk ijs van Ijsboederij Ôans
- ✓ Cheesecake
- ✓ Diverse soorten bavarois
- ✓ Warme kersen en slagroom
- ✓ Crème brûlée
- ✓ Dessert glaasjes



Pâtisserie – iets lekkers bij de koffie

- ✓ Gesorteerd gebak
- ✓ Petit four
- ✓ Plak ambachtelijke roomboter Cake
- ✓ Donuts

Hapjes

- ✓ Luxe warm bittergarnituur
- ✓ Luxe bitterballen
- ✓ Diverse soorten koude (borrel)hapjes

Hapjes op de late avond

- ✓ Broodje kroket / frikandel
- ✓ Saucijzenbroodje
- ✓ Gehaktbal uit de jus
- ✓ Puntzak friet met mayonaise



@camping&brasseriedewaterjuffer



@brasseriedewaterjuffer

Contact:



info@brasseriedewaterjuffer.nl



0573 - 70 02 51



Jufferdijk 4, 7217 PG Harfsen