



## LANDESTYPISCH

### HOLLÄNDISCHES BUFFET KOKEN OP Z'N HOLLANDS

kalt/warmes Buffet

ab 30 Personen, pro Person ca. 20,00 €\*

### VOORGERECHT

#### BITTERBALLEN MET KAAS

Fleischküchle holländische Art mit Käse

#### GEBAKKEN KRUIDENAARDAPPELTJES MET KNOFOOKCRÈME

Bratkartoffeln mit Knoblauboße

#### GEFULDE TOMATEN MET EIERSALADE

gefüllte Tomaten mit Eissalat

### SOEP

#### ERWTENSOEP MET ROOKSPEK EN ROOKWORST

Erbsensuppe mit geräuchertem Speck  
und Bauernbratwürste  
(ist ein holländisches „Nationalgericht“)

oder

#### KONINGINNENSOEP MET ZALM

Hühnersuppe mit Lachs

### SLA

#### SALADE VAN DE HUZAREN

gekochte Würfel von Hinterschinken und  
Rindfleisch, rote Beete, Kartoffeln,  
Paprika, Äpfel, Kopfsalat

#### GESTOOFDE RODEKOOL MET KANEL EN ROZIJNEN

Rotkohlsalat mit Zimt und Rosinen

### HOOFDGERECHT

#### DRAADJESVLEES MET CRANBERRYCOMPOTE EN OUDERWETSE AARDAPPELPUREE

Rinderhochrücken mit Zwiebelsoße und  
Preiselbeerkompott, Kartoffelpüree

#### GESTOOFDE KID MET TUTTI FRUTTI MET WITTE RIJST

Hähnchenkeulen gefüllt mit getrockneten  
Früchten und Kräutern, Reis

### NAGERECHT

#### HOLLANDSE APPELTAART

der beliebteste holländische Kuchen

#### GRIESMEELPUDDING MET FRAMBOOSSAPSAUS

Grießpudding mit Himbeersoße

#### KAASSPECIALITEIT

Käsespezialitäten mit Obst garniert