

# Koude buffetten

**Koud buffet Original** 21,80€ /pers

- ❖ Tomaat – garnaal
- ❖ Gekookte zalm
- ❖ Hespenrolletjes met asperges
- ❖ Rosbief
- ❖ Gebraad
- ❖ Kippenboutjes
- ❖ Gevuld ei
- ❖ Aardappelsalade
- ❖ Rijstsalade
- ❖ Groenteschotels (*sla, wortelen, tomaten, witte- en rode kool, komkommer, boontjes, erwten*)
- ❖ Mayonaise, cocktailsaus, 1000-island
- ❖ Assortiment broodjes + botercups

**Koud buffet Luxe** 23,80€ /pers

Koud buffet 1 +

- ❖ Gandaham / meloen
- ❖ Gerookte forefilets
- ❖ Gerookte zalm
- ❖ Zeevruchtencocktail
- ❖ Pastasalade

**Gelieve uw bestellingen  
5 dagen op voorhand te plaatsen.**

Afhalen bij TDORPSSLAGER:

Vrijdag 24/12 van 15u00 tot 17u00  
Zaterdag 25/12 van 9u00 tot 10u00  
Vrijdag 31/12 van 14u00 tot 16u00  
Zaterdag 01/01 van 9u00 tot 10u00

Hoofdgerechten steeds met een  
minimum van 2 personen.

**BUFFETTEN**-folder  
2021 - 2022

**TDORPSGENOT  
&  
TDORPSSLAGER**

**zorgen samen voor uw  
prachtige feestdagen**



Diestsesteenweg 402  
3202 Rillaar

Telefoon: 0468/49.64.40

# Warme buffetten

## Warm buffet 1 27,00€ /pers

- ❖ Soep  
*Tomatenroomsoep met balletjes*
  
- ❖ Hoofdgerecht  
*Varkenshaasje met champignonsaus en warme seizoensgroenten kroketten*
  
- OF**
  
- Tongrolletjes in chefsaus kroketten*
  
- ❖ Nagerecht  
*Panna cotta met rode vruchten*

## Warm buffet 2 32,30€ / pers

- ❖ Voorgerecht  
*Scampi curry-kokos (5st)*
  
- ❖ Hoofdgerecht  
*Parelhoenfilet met portsaus en warme groenten kroketten*
  
- OF**
  
- Zalmfilet met preiroomsaus en spinazie kroketten*
  
- ❖ Nagerecht  
*Tiramisu met speculoos*

## Warm buffet 3 37,70€ /pers

- ❖ Soep  
*Kervelroomsoep*
  
- ❖ Tussengerecht  
*Duo van wildpaté en uienconfijt*
  
- ❖ Hoofdgerecht  
*Stoofpotje van wild met peertje en veenbessen kroketten*
  
- OF**
  
- Zeewolf met fijne groenten in witte wijnsaus kroketten*
  
- ❖ Nagerecht  
*Chocomousse met bosvruchten*

## Warm buffet 4 42,50€ /pers

- ❖ Aperitiefhapjes  
*Amuse van vis / vlees / kaas*
  
- ❖ Soep  
*Witloofsoep met garnalen*
  
- ❖ Tussengerecht  
*Carpaccio van wit-blauw rund*
  
- ❖ Hoofdgerecht  
*Kalfsmignon in fijne champagnesaus en warme groenten kroketten*
  
- OF**
  
- Lengfilet met groene kool en mosterdsausje kroketten*
  
- ❖ Nagerecht  
*Zoetigheidje van de chef*