Lekkere ballenpan

Een pan vol met
30 gehaktballen mini-maxi,
de lekkerste van Nederland

- Uienringen
- 30 minibroodjes
- IJsbergsla
- Mosterdsaus
- Bamboebakjes
- Houten vorkjes
- Servetjes

Per pan **56,90**

Griekse pan

- Kip gyros
- 30 minibroodjes
- IJsbergsla
- Tzazikisaus
- Bamboebakjes
- Servetjes
- Houten vorkjes

Per pan **56,90**

Warme hapjesschaal

- Spareribs
- Partyballetjes
- 's Gravenmoerse kei
- Minispiesje kip
- Kip borrelboutjes

Een volle schaal 20 minuten verwarmen op 160 graden in oven

Per schaal **17,50**

Wij rekenen voor plateau's en grote pannen € 20,00 statiegeld.

Borrelplateau 'Ik hou van Holland'

- Kaaspuntjes
- Partyballetjes
- 's Gravenmoerse kei
- Zeeuws spek
- Grillworst
- Mini-kipspiesjes
- Brabantse metworst
- Speksnacks
- Joppiesaus
- Spareribs
- Kippenvleugeltjes
- Snijworst-augurk
- Gevulde eitjes

(± 8 personen)

Per plateau **31,90**

Mini borrelplateau 'Ik hou van Holland'

- Kaaspuntjes
- Partyballetjes
- 's Gravenmoerse kei
- Grillworst
- Mini-kipspies
- Speksnacks

(± 4 personen)

Per plateau **14,90**

Borrelplateau 'Mediterraans'

- Spaanse fuet
- Gevulde wraps
- Partyballetjes
- Borrelboutjes
- Brie
- Tapasworstjes
- Serranoham
- Peppadews gevuld met kaas
- Olijven
- Mini-kipspiesjes ketjap
- Mini-kipspiesjes piri piri
- Truffelsalami

(± 8 personen)

Per plateau **38,90**

Mini borrelplateau 'Mediterraans'

- Spaanse fuet
- Partyballetjes
- Serranoham
- Peppadews gevuld met kaas
- Mini-kipspiesjes ketjap
- Truffelsalami

(± 4 personen)

Per plateau **17,90**

Borrelmeter "snacks en smeersels"

- Tapenade
- Eitje preitje
- Filet americain
- Speksnacks
- Partyballetjes
- Kaaspuntjes
- Grillworst
- 's Gravenmoerse kei
- Gedroogde ham
- Stokbrood

(± 6 personen)

Per plank **22,90**

Borrelmeter "op 't gemakske"

- Kaaspuntjes
- Partyballetjes
- Zeeuws spek
- Grillworst
- Duitse meterworst
- Speksnacks
- Boerenplaatham
- Brie
- 's Gravenmoerse kei

(± 6 personen)

Per plank **22,90**

Amuseglaasjes

- Smoss, beenhammousse met ei en tomaat
- Hollandse garnaaltjes, op bedje van krab
- Serranoham met zontomaatjes en tapenade van zontomaatjes
- Kruidencrème met gerookte zalm
- Gerookte forel op mousse van forel

Vanaf 40 stuks

Per stuk **1,55**

Huzarenschotels

Onze schotels worden bereid met onze alom bekende huisgemaakte huzarensalade, omringd met heerlijke variaties aan verse producten. Bij alle schotels krijgt u bovendien een zacht cocktailsausje, stokbrood en kruidenboter. Vanaf 4 personen.

Huzarenschotel Vlees
Prijs per persoon **12,90**

Huzarenschotel Vlees-Vis
Prijs per persoon **15,90**

Huzarenschotel Vis
Prijs per persoon **17,90**

Diverse wraps

- Thaise bamiwrap
- Tonijnwrap
- Carpaccio
- Beenham
- Gerookte kip

Vanaf 40 stuks

Per stuk **1,15**

Mini-sandwich

- Carpaccio
- Gerookte kip
- Brie
- Zalm
- Serranoham

Vanaf 40 stuks

Per stuk **1,70**

Toasthapjes

- Carpaccio
- Gerookte kip
- Brie
- Zalm
- Serranoham

Vanaf 40 stuks

Per stuk **1,30**

Keurslagerij Marco van Strien
Hoofdstraat 64, 's Gravenmoer
Tel. 0162-312005
info@vanstrien.keurslager.nl, www.vanstrien.keurslager.nl

BUFFETTEN
HAPJESPANNEN
SALADES

Keurslagerij Marco van Strien
Hoofdstraat 64, 's Gravenmoer
Tel. 0162-312005
info@vanstrien.keurslager.nl, www.vanstrien.keurslager.nl

Soep van de chef compleet

- Soep naar keuze
- Kruidenboter
- Diverse brood

Per persoon **5.00**

Snackbuffetje

- Kipsatévlees in satésaus
- Balletjes in sesamsaus
- Diverse brood
- Kruidenboter
- Bamboebakjes, houten vorkjes en servetjes

per persoon **7.25**

Satébuffet met ballen

- Kipsatévlees in satésaus
- Balletjes in sesamsaus
- Nasi goreng
- Bami goreng
- Atjar tampoer
- Diverse brood
- Kruidenboter

Gemakkelijk op te warmen met behulp van onze chahing dishes

Per persoon **11.90**

Opwarmadvies buffetten

2 uur voor aanvang buffet

- Plaats de chafing dishes op een stevige ondergrond en vul de buitenste (onderste) bak met kokend heet water. De onderkant van de binnenbak moet het water raken.
- Zet de gevulde binnenbakken erop, laat het folie op de bakken zitten. Plaatst de deksel erop.
- Plaats 2 branders onder de ovale dish en 3 onder de rechthoekige dish.
- Laat dit 2-2½ uur opwarmen.
- Daarna folie verwijderen en alles even doorroeren.

Opwarmadvies hapjespan

- Doe 2 kopjes water op de bodem van de pan en plaats de gevulde alu-schaal in de pan. 45-60 minuten verwarmen op stand 1 met de deksel er op.

Eet smakelijk!

Classic buffet koud/warm

- Kip in Stroganoffsaus
- 's Gravenmoers stoofpotje
- Kipsatévlees in satésaus
- Balletjes in sesamsaus
- Nasi goreng
- Aardappelgratin
- Huzarensalade
- Sprankling rauwkostsalade
- Rijkgevulde pastasalade
- Luxe slamix
- Diverse brood
- Kruidenboter
- Truffelmayonaise

Per persoon **16.90**

Bourgondisch buffet

Voorgerechten:

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Diverse hammen met meloen
- Vitello tonato

Warme gerechten:

- 's Gravenmoers stoofpotje
- Kipsatévlees in satésaus
- Balletjes in sesamsaus
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Bami goreng
- Aardappelgratin

Koude gerechten:

- Luxe slamix
- Pastasalade gerookte kip
- Sprankling rauwkostsalade
- Huzarensalade
- Diverse brood
- Kruidenboter
- Truffelmayonaise

Per persoon **20.90**

Koud warm buffet vlees en vis

Voorgerechten:

- Zalmfilet huisgerookt
- Carpaccioschotel met truffelmayonaise
- Kip carpaccioschotel
- Vitello tonato

Warme gerechten:

- Gamba's in pikante roomsaus
- Kipsatévlees in satésaus
- 's Gravenmoers stoofpotje
- Gehaktballetjes in sausje
- Nasi goreng
- Aardappelgratin

Koude gerechten:

- Luxe slamix
- Pastasalade gerookte kip
- Huzarenschotel
- Rauwkostsalade 2.0
- Sprankling rauwkostsalade
- Diverse brood
- Kruidenboter
- Cocktailsausje
- Truffelmayonaise

Per persoon **22.90**

Koud warm buffet exclusief

Voorgerechten:

- Vistrio: paling, forel, Hollandse garnaaltjes
- Gepocheerde zalmzijde
- Carpaccio met truffelmayonaise
- Luxe hammen met meloen

Warme gerechten:

- Gamba's in pikante roomsaus
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kipsatévlees in satésaus
- 's Gravenmoers stoofpotje
- Bami goreng
- Aardappelgratin

Koude gerechten:

- Luxe slamix
- Pastasalade gerookte kip
- Huzarensalade
- Rauwkostsalade 2.0
- Sprankling rauwkostsalade
- Diverse brood
- Kruidenboter
- Cocktailsausje
- Truffelmayonaise

Per persoon **26.90**

Lunchbuffet

Voorgerecht:

- Soep naar keuze

Warme gerechten:

- Kalfsragout
- Grootmoeders balletjes met jus
- Beenham met honing-dilledressing

Diverse vleeswaren:

- Achterham
- Kipfilet
- Fricandeau
- Gebraden gehakt

Diverse kaas:

- Jong belegen kaas
- Oude kaas
- Komijnenkaas
- Brie

Huisgemaakte salades:

- Krabsalade
- Zalmsalade
- Eisalade
- Kipsalade

Brood en meer:

- Diverse soorten groot brood
- Minibroodjes

Zoet:

- Mini-krentenbolletjes
- Mini-eierkoekjes
- Boter
- Hagelslag
- Jam

Per persoon **18.90**

Italiaans buffet 'Florence"

Warme gerechten:

- Pasta carbonara
- Pasta naturel met roerbakgroenten
- Lasagne
- Balletjes in tomatensaus
- Italiaans stoofpotje
- Gamba's in pikante saus

Koude gerechten:

- Italiaanse slamix
- Pastasalade gerookte kip
- Luxe slamix
- Huzarensalade

Brood en meer:

- Diverse brood
- Kruidenboter
- Truffelmayonaise

Per persoon **19.90**

Stamppottenbuffet

Diverse stamppotten:

- Hutspot
- Boerenkool
- Zuurkool

Diverse vleesgerechten:

- Rookworst uit eigen keuken
- Gebraden gehaktballetjes in jus
- Hachee op grootmoeders wijze
- Gebraden varkensribbetjes

Overig:

- Stoofpeertjes
- Appelcompote
- Mosterd

Per persoon **15.90**

Burgerparty

Een pan vol met:

- Mini-pigalleburgertjes
- Gebakken uienringen
- Minibroodjes sesam
- IJsbergsla
- Hollandse tomatenschijfjes
- Burgersaus
- Bamboebakjes
- Servetjes

30 stuks

Per pan **61.90**

Beenhampan

Een pan vol met:

- Boerenbeenham
- Gebakken uienringen met spekjes
- Minibroodjes
- IJsbergsla
- Mosterdsausje
- Servetjes
- Bamboebakjes
- Houten vorkjes

30 broodjes

Per pan **56.90**

Shoarmapan

Een pan vol met:

- Shoarma Cleopatra met ui
- Minibroodjes
- IJsbergsla
- Knoflooksaus
- Servetjes
- Bamboebakjes
- Houten vorkjes

30 broodjes

Per pan **54.90**

Duo pan

- 2 soorten vlees in een pan naar keuze (ballen, pigalleburger, shoarma, gyros, beenham)
- 30 broodjes
- Sla
- Sausjes
- Bamboebakjes
- Servetjes
- Houten vork

Per pan **61.90**

Warme hapjespan

Een pan vol met warme hapjes!

- Spareribs
- Partyballetjes
- 's Gravenmoerse kei
- Minispiesje sesam
- Minispiesjes piri-piri
- Kip borrelboutjes

Per pan **41.90**

Wij rekenen voor plateau's en grote pannen € 20,00 statiegeld.