



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 **59⁹⁰**

Griekse pan

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

Per pan **59⁹⁰**

Warme hapjesschaal

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

Een volle schaal 20 minuten verwarmen
op 160 graden in oven

Per schaal **17⁹⁰**

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

Mini borrelplateau 'Ik hou van Holland'

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

Borrelplateau 'Mediterraans'

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

Per plateau **39⁹⁰**



Per plateau **32⁹⁰**



Per plateau **15⁹⁰**

Mini borrelplateau 'Mediterraans'

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

Per plateau **17⁹⁰**

Borrelmeter "snacks en smearsels"

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

Per plank **22⁹⁰**

Borrelmeter "op 't gemakske"

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

Per plank **22⁹⁰**

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

Per stuk **1⁵⁵**



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 **13⁹⁰**
Prijs per persoon

Huzarenschotel Vlees-Vis **15⁹⁰**
Prijs per persoon

Huzarenschotel Vis **17⁹⁰**
Prijs per persoon

Diverse wraps

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

Per stuk **1¹⁵**

Mini-sandwich

- Carpaccio
- Gerookte kip
- Brie
- Zalm
- Serranoham

Per stuk **1⁷⁰**

Toasthapjes

- Carpaccio
- Gerookte kip
- Brie
- Zalm
- Serranoham

Per stuk **1³⁰**



BUFFETTEN HAPJESPANNEN SALADES



Keurslagerij Marco van Strien

Hoofdstraat 64, 's Gravenmoer
Tel. 0162-312005

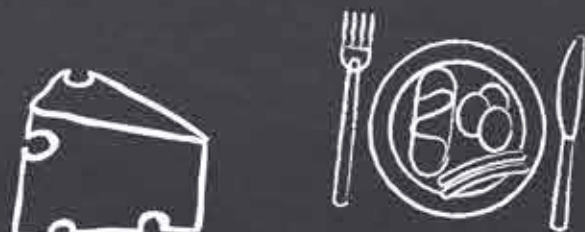
info@vanstrien.keurslager.nl, www.vanstrien.keurslager.nl



Keurslagerij Marco van Strien

Hoofdstraat 64, 's Gravenmoer
Tel. 0162-312005

info@vanstrien.keurslager.nl, www.vanstrien.keurslager.nl



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

Soep van de chef compleet

- Soep naar keuze
- Kruidenboter
- Diverse brood

Per persoon 5⁰⁰

Snackbuffetje

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

per persoon 7²⁵

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 11⁹⁰

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!

Al onze buffetten zijn gemakkelijk op te warmen!

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 16⁹⁰

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 20⁹⁰



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 22⁹⁰

Koud warm buffet exclusief

Voorgerechten:

- Vistrio: paling, forel, Hollandse garnaaletjes
- 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 26⁹⁰

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 18⁹⁰

Italiaans buffet 'Florence'

Warme gerechten:

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

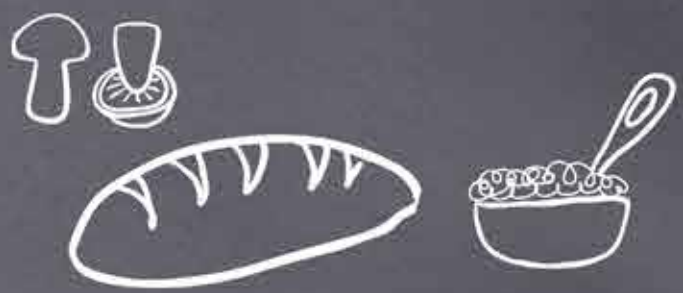
Koude gerechten:

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

Brood en meer:

- Diverse brood
- Kruidenboter
- Truffelmayonaise

Per persoon 19⁹⁰



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 15⁹⁰

Burgerparty

Een pan vol met:

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

30 stuks

Per pan 59⁹⁰



Beenhampan

Een pan vol met:

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

30 broodjes

Per pan 59⁹⁰

Shoarmapan

Een pan vol met:

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

30 broodjes

Per pan 59⁹⁰

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 59⁹⁰

Warme hapjespan

Een pan vol met warme hapjes!

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

Per pan 49⁹⁰

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

