



Hollands Stampottenbuffet

Voor de stevige eter, heerlijke Hollandse winterkost. Natuurlijk met vers bereide ingrediënten

Stampot met witte bonen en snijboontjes

Stampot met veldsla en kastanjechampignons

Stampot boerenkool zoals alleen oma dat kan maken

Stampot zuurkool, naar klassiek recept

De stampotten zijn vegetarisch en wij serveren apart, zacht gegaarde sucade, vegetarische balletjes, fijne rookworst, jus en uitgebakken spek erbij.

Piccalilly - augurk - mosterd

U kunt ook kiezen uit een van onze alternatieve items:

- Utrechtse vijfschaft met kippenpootje, Gelders spek,
- Hete bliksem met appel en balletje gehakt
- Raasdonders met spek, ui en piccalilly (kapucijners)
- Zoete aardappelschotel van bataat

Dit buffet is vanaf 30 personen; bij minder aantal personen is er keuze uit 2 stampotten.



Winters stoofpotbuffet

Een heerlijk biologisch buffet, volledig glutenvrij - maar lekker voor iedereen

Hazenpeper

Naar klassiek recept bereide hazenpeper, gestoofd op laag vuur met spek en uitjes

Wildchotel

Veluwe wild in rode wijn gestoofd en grotchampignons

Stoverij van rundvlees

Op lage temperatuur gestoofd rundvlees met uien en stukjes perzik

Hertenragout

Langzaam gegaard hertenvlees met tijm en jeneverbessen en diverse bospaddenstoelen

Romige aardappelpuree, vossenbessen, rode kool en stoofpeertjes

Dit buffet is vanaf 30 personen; bij minder aantal personen is er keuze uit 3 gerechten.



Klooster Buffet

Koude gerechten

Bijna tonijn en bijna zalmplakjes (vegan)

Met wakamé, dille, citroen en kappertjes en wasabi-crunch

Luxe vleesshotel met Seranoham

Dungesneden plakjes gedroogde Seranoham met frisse stukjes meloen

Donker Abdijsbrood met kruidenboter en drie soorten dips

Warme gerechten

Mini vegaballetjes pittig gekruid (vega)

In een pittige tomatensaus met verse kruiden en knoflook

Varkenshaaspuntjes

In romige pepersaus met verse tuinkruiden en champignons

Botervis met Alaska garnalen

op vlinderpasta en witte wijnsaus met tuinkruiden

Krokant gebakken Chunks Bites (vega)

in pikante Tandoorisaus

In room met kaas gratineerde aardappelschijfjes
en Jasmijnrijst (vegan)

Salades

Salade van diverse groenten met mosterd-honingdressing (**vega**)

Komkommersalade met tomaten, rode ui, fetakaas en olijven (**vega**)

Couscoussalade met rozijntjes en paprika (**vegan**)

Nagerecht

Chocolademousse

Tiramisu



Monnikenbuffet

Genieten van veel lekkers – met veel salades en heerlijke warme gerechten

Salades

Salade kikkererwten, rode bonen, walnoten en appel (**vega**)

Vlinderpasta met notensla en zon gedroogde tomaatjes (**vega**)

Couscoussalade met groenten en rozijntjes (**vega**)

Tonijnsalade met haricots-verts, paprikastukjes en gekookt ei

Grof gesneden donker Abdijbrood met
Kruidenboter en hummes

Warme gerechten

Beenham in plakken gesneden

met een romige mosterdsaus van de Doesburgermolen

Barnevelder kippendij

gestoofd in rode wijnsaus met weidechampignons

Mini vegetarische balletjes

in een zachte tomaten-bascilicumsaus met verse kruiden

Botervis met Alaska garniaaltjes

in witte wijnsaus met dille op vlinderpasta

Gebakken rijst met groenten

In room met kaas gratineerde gestoofde aardappelschijfjes



Italiaans buffet

La dolce vita! Smakelijke pasta en goed gevulde sauzen. De rijke Italiaanse keuken is bellissima! Buon appetito!

Koude gerechten

Salade Caprese

Pomodori tomaat, buffelmozzarella en basilicum (vega)

Komkommersalade met feta, kerstomaatjes (vega)

olijven, rode ui

Luxe vleesschaal met ambachtelijke Italiaanse vleeswaren

zoals gerijpte rauwe ham, Mortadella, salami en Spinata Romano

Warm gerechten

Cannaloni formaggio (vega)

pastarolletje gevuld met een heerlijke kaasvulling
en overgoten met een romige kaassaus

Spaghetti met spinazie en paddestoelen (vega)

In een saus gemaakt van ricotta en room met verse kruiden

Penne pasta met vegetarische balletjes (vega)

met originele Italiaanse Bolognesesaus

Gomitti Rigatti Carbonara Funghi

met gerookte spekjes, verse kruiden en lente-ui

Nagerechten

Tiramisu met lange vingers en koffielikeur

Panna Cotta met rood fruit



Mediterraans buffet

Lekker relaxen met een cocktail tussen de wuivende bomen en genieten van heerlijke gerechten....

Griekse salade

Salade met feta, olijven, komkommer, rode ui, tomaat, kappertjes en basilicum

Pasta salade

Salade van pennepasta, paprika en tonijn

Couscoussalade met groenten en rozijntjes

Tzatziki

groene kruiden

Grof gesneden brood om te dippen

Luxe vleeschotel met fijne worst en vleeswaren

Mortadella, Seranoham, salami, chorizo en fuet

Italiaanse gehaktballetjes in pomodori tomatensaus

Paëlla

Spaanse saffraanrijst met garnalen en mosselen

Gevulde paprika's op gebakken rijst

met tomatensaus, courgettes en groenten

Stoofpotje van kip

kipfilet gestoofd met oregano en pomodori tomaat

Turks brood, ciabatta,
Tappenade en kruidenboter



Biologisch buffet

Koude biologische gerechten:

Salade van tonijn, haricots verts, rode ui, tomaat,
olijven en scharrelei

Komkommersalade met olijven, rode ui en fetakaas (**vega**)

Salade Caprèse met pomodoritomaat, buffelmozzarella en pesto (**vega**)

Boerenbrood met Hummus
kruidenboter

Warme biologische gerechten:

Lasagne vegetarisch (vega)
gevuld met courgette, ricotta, tomaat en bechamelsaus

Visstoofpotje met witvis en garnalen
(duurzaam gevangen)

Stoofschotel van pastinaak, rettich, (vega)
winterwortel en boontjes (biologisch)

Beenham in plakken gesneden
met romige honing-mosterd saus (scharrel)

Wildstoofschotel op laag vuur gestoofd
in rode wijn met bospaddenstoelen (biologisch)

Rozeval aardappel uit de oven met rozemarijn en olijfolie (biologisch)

Nagerecht
Parfait met vruchtencouli
en mini marinque's



Vegetarisch Buffet

Genieten van veel lekkers – ook nog vegetarisch!

Koude gerechten

Salade van couscous met kurkuma, dille en rozijntjes

Salade Caprèse met basilicum en verse peper

Komkommersalade met olijven, rode ui en fetakaas

Salade van kikkererwten, groenten, kidneyboontjes

Warme gerechten

**In escariennekruiden gestoofd Jackfruit
en champignons met verse tuinkruiden**

**Gevulde paprika met groenten
in tomatensaus met kaas**

Gegrilde groenteschotel
met o.a. paprika, courgette, boontjes en
champignons en tomaten

Pittige vegetarische balletjes
in zoetzure pikante saus

Krokant gebakken Chunks Bites
in pikante Tandoorisaus met verse tuinkruiden

Gegratineerde aardappelschijfjes met kaas
en Jasmijnrijst