

Luncharrangementen / keuzemenu / buffetten

Te reserveren vanaf 10 personen

Luncharrangementen

Arrangement A

- . verschillende luxe belegde broodjes: gezond / zalm / rosbief / kaas / ham
 - . koffie & thee
 - . melk & karnemelk
 - . jus d'orange & water
- 11.- p.p.

Arrangement B

- . verschillende luxe belegde broodjes: gezond / zalm / rosbief / kaas/ ham / filet americain
 - . broodje kroket of pancakes, geserveerd met stroop, poedersuiker en chocoladepasta
 - . koffie & thee
 - . melk & karnemelk
 - . jus d'orange & water
- 14.00 p.p.

Arrangement C

- . verschillende luxe belegde broodjes: gezond / zalm / rosbief / kaas/ ham / filet americain
- . broodje kroket of pancakes, geserveerd met stroop, poedersuiker en chocoladepasta
- . soep naar keuze van de kaart
- . koffie & thee
- . melk & karnemelk
- . jus d'orange & water

16.- p.p.

Arrangement D

- . verschillende luxe belegde broodjes: gezond / zalm / rosbief / kaas/ ham / filet americain
 - . broodje kroket of pancakes, geserveerd met stroop, poedersuiker en chocoladepasta
 - . soep naar keuze van de kaart
 - . vers fruit & huisgemaakte cheesecake
 - . koffie & thee
 - . melk & karnemelk
 - . jus d'orange & water
- 19.00 p.p.

Bij groepen van meer dan 12 personen werkt Nielz met keuzemenu's. Wanneer u kiest voor één van de keuzemenu's hoeven wij niet van te voren te weten welke persoon welk gerecht bestelt. De gasten kunnen op de avond zelf aan tafel de gerechtenkeuze doorgeven. U bent alleen degene die de keuze voor een bepaald menu van te voren al maakt, en aan ons doorgeeft. Een keuzemenu zorgt ervoor dat onze keuken sneller en gemakkelijker de gerechten kan bereiden. Daar staat een korting voor u tegenover! We horen graag voor welk menu u kiest!

Groepen keuzemenu

Keuzemenu A

2 gangen keuzemenu

Huisgemaakte tomatensoep met basilicum en bosui
of

Romige mosterdsoep met uitgebakken spekjes

.....
.....

Zalmfilet met een kruidenkorst uit de oven, geserveerd met
heks'nkaas

of

Zacht gegaard beenhammetje met een honing-mosterdsaus

of

Gebakken schnitzel met champignonroomsaus

18.00 p.p.

Keuzemenu B

3 gangen keuzemenu

Huisgemaakte tomatensoep met basilicum en bosui

of

Romige mosterdsoep met uitgebakken spekjes

.....
.....

Zalmfilet met een kruidenkorst uit de oven, geserveerd met
heks'nkaas

of

Zacht gegaard beenhammetje met een honing-mosterdsaus

of

Gebakken schnitzel met champignonroomsaus

.....
.....

Grand dessert

Een door onze koks versierde spiegel met daarop een feestje
van verschillende desserts

22.- p.p.

Keuzemenu C

3 gangen keuzemenu

Carpaccio van rundermuis, zongedroogde tomaten,
pijnboompitten,
parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise
of

Flammkuchen, crème fraîche, ui, gruyère en ambachtelijk
gerookte zalm

of

Huisgemaakte tomatensoep met basilicum en bosui

.....
.....

Zalmfilet met een kruidenkorst uit de oven, geserveerd met
heks'nkaas

of

Zacht gegaard beenhammetje met een honing-mosterdsaus

of

Gebakken schnitzel met champignonroomsaus

.....
.....

Grand dessert

Een door onze koks versierde spiegel met daarop een feestje
van verschillende desserts

25.- p.p.

Graag horen wij uiterlijk drie dagen voor aanvang van het
buffet het definitieve aantal personen, op basis van dit
aantal wordt het buffet bereid.

buffetten

Buffet - Havenzicht (hapjesbuffet)

minimaal 20 personen

Koud

Verschillende wraps

Mix van verschillende bruschette

Gemarineerde gamba's met Spaanse chorizo

Zuurdesembrood met olijven tapenade, NIELZ knoflooksaus en
huisgemaakte kruidenboter

Spiesje met cherrytomaten en buffelmozzarella

Schaal met verschillende koude hapjes

Houten plank met Coppa di Parmaham, salami, serranoham, fuet
en buitenlandse kazen

Huisgemarineerde olijven

Warm

Twentsche rundergehaktballetjes in ketjapsaus

Saté van kipdijvlees met Wijko satesaus

Hotwings

Texas spare ribs met NIELZ marinade

15.50 p.p.

Buffet - Bakboord

minimaal 20 personen

Huisgemaakte boerensalade

Huisgemaakte zalmsalade

Saté van kipdijvlees met Wijko satésaus

Gegrilde beenham met honing-mosterdsaus

Gebakken schnitzel met romige champignonroomsaus

Gebakken Noorse zalmfilet met groene pesto en gemarineerde tomaat

Gekookte witte rijst

Gefrituurde spicy wedges

Mini broodjes met Nielz knoflooksaus en huisgemaakte kruidenboter

16.50 p.p.

Buffet - Stuurboord

minimaal 20 personen

Koud:

Huisgemaakte boerensalade

Huisgemaakte zalmsalade

Komkommersalade met Pink Lady appel en frisse dilledressing

Parmaham met gemarineerde champignons en Parmezaanse kaas

Ambachtelijk gerookte zalm met rode uienringen en kappertjes

Gebraden rosbeef met Griekse fetakaas en bosui

Gerookte makreel met peper

Gemarineerde tomaat, buffelmozzarella en groene pesto

Mini broodjes met de échte NIELZ knoflooksaus en huisgemaakte kruidenboter

Warm:

Gebraden varkensrollade met een jus van rozemarijn

Saté van kipdijvlees met Wijko satésaus

Zeebaarsfilet op de huid gebakken met Japanse Teriyakisaus

Gekookte krielaardappelen met knoflookboter en vers gehakte peterselie

Pilav rijst

Italiaanse groente ratatouille

19.50 p.p.

Buffet - Alle hens aan dek

minimaal 20 personen

Koud:

Italiaanse aardappelsalade met pancetta, olijven, zongedroogde tomaten en Italiaanse kruiden

Huisgemaakte zalmsalade

Ambachtelijke rundvleessalade

Pasta salade met olijven, Parmezaanse kaas en tomaat

Houten plank met Coppa di Parma, serranoham, salami en fuet

Ambachtelijk gerookte zalm met rode uienringen en kappertjes

Garnalensalade met cocktailsaus

Coppa di Parma met gemarineerde oesterzwam, geitenkaaskruimels en bosui

Buffelmozzarella met gemarineerde tomaat en groene pesto

Gerookte kipfilet met rucola, gekookt ei, gebakken spek, pijnboompitten en truffelmayonaise

Gerookte forel met een salsa van tomaat

Mini broodjes met NIELZ knoflooksaus en huisgemaakte kruidenboter

Warm:

Gebakken Noorse zalmfilet met groene pesto en gemarineerde tomaat

Saté van kipdijvlees met Wijko satésaus

Gebakken varkensprocureur met Pico de gallo salsa

Twentsche rundergehaktballetjes in ketjapsaus

Gegrilde beenham met honing-mosterdsaus

Boeuf bourguignon, rundvlees gegaard in rode wijn
Gekookte krielaardappelen met knoflookboter en gehakte verse
peterselie
Pilav rijst
Italiaanse groente ratatouille
Gekookte seizoensgroenten

23.50 p.p.

Buffet - Alle trossen los

minimaal 20 personen

Tiramisu
Cheesecake
Brownie met karamel
Omelette sibérienne
Crème brûlée
Panna cotta
7.00 p.p.