



CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Diner Buffetten

Culinair buffet in een informele ambiance. Uitstekend geschikt voor een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer.

Al onze culinaire buffetten worden door onze chef-kok samengesteld met verse producten.

Vanwege de samenstelling en presentatie verzorgen wij een diner buffet voor gezelschappen vanaf 30 gasten

Dinerbuffet 'Jacob Molenaar' - € 49,50 p.p.

vanaf 30 personen. Onze dinerbuffetten worden standaard op een buffet geserveerd, met voor gasten een informele opstelling (statafels en enkele zitjes)

Koude gerechten:

Salade van roseval-aardappel met roosjes parmaham
Huisgemaakt rilette van gans met veenbessencompote
Diversiteit aan salades en crudités
Salade van farfalle met zeefruit en koningskruid
Gepocheerde Schotse zalm en gerookte vissoorten
Carpaccio van Amerikaans weiderund met truffeldressing
Stokbrood en broodsoorten met roomboter

Warme gerechten:

Maïshaantje uit de oven met romige dragonsaus
Getrancheerde ossenhaas met rode wijnsaus
Gepocheerde heilbot in witte wijnsaus en verse tuinkruiden
Roergebakken gamba's met oriëntaalse groenten
Gestoomde rijsttimbaaltjes met noten en zuidvruchten
Aardappeltaartjes met Old Amsterdam

Onze specialiteit is het koken voor gezelschappen op een kwalitatief hoog niveau. Voor elk gezelschap dat ons huis bezoekt, koken wij apart. Naast onze culinaire buffetten zijn er andere mogelijkheden; Met het menu 'du Cuisinier', onze specialiteit, beleeft u toppunten van culinair vakmanschap, vanaf minimaal vijf gangen. De seizoensgerechten van het menu 'Jacob Molenaar' beantwoorden aan de veel geboorde wens een zo mooi mogelijk diner te serveren zonder dat u een vaak lastige specifieke keuze hoeft te maken voor de gehele groep. Eventueel kunt u kiezen voor het iets minder exclusieve 'Menu du Chef', een verrassingsmenu dat kort voor datum wordt vastgesteld door onze chef-kok. Voor bijzondere gelegenheden bieden wij de mogelijkheid in persoonlijk overleg met onze chef-kok een maatwerk-menu af te stemmen dat tot in detail aansluit bij uw wensen. Tenslotte kunt u natuurlijk ook een keuze maken uit onze menukaart.



CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Diner Buffetten

Culinair buffet in een informele ambiance. Uitstekend geschikt voor een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer.

Al onze culinaire buffetten worden door onze chef-kok samengesteld met verse producten.

Vanwege de samenstelling en presentatie verzorgen wij een diner buffet voor gezelschappen vanaf 30 gasten

Mediterraan buffet - € 39,50 p.p.

vanaf 30 personen. Onze dinerbuffetten worden standaard op een buffet geserveerd, met voor gasten een informele opstelling (statafels en enkele zitjes)

Koude gerechten:

Tomaten met mozzarella en basilicum

Gemarineerde artisjokken

Diverse salades en crudités

Vitello tonnato

Carpaccio van tonijn, zalm en botervis

Mediterrane vleeswaren

Warme gerechten:

Geroosterde aardappelen met mediterrane kruiden

Torteloni spinaci e ricotta met blauwe kaassaus

Gegrilde groentenlasagna met chèvre

Mediterrane visschotel

Coq au vin

Albondigas in Spaanse amandelsaus

Aanvullingen:

Soep € 4.50

Cevenne uiensoep; Catalaanse vissoep of Minestrone

Warme gerechten:

Osso bucco € 6,00

Kip met knoflook en citroen € 5.00

Gamba's à la plancha € 6.00

Onze specialiteit is het koken voor gezelschappen op een kwalitatief hoog niveau. Voor elk gezelschap dat ons huis bezoekt, koken wij apart. Naast onze culinaire buffetten zijn er andere mogelijkheden; Met het menu 'du Cuisinier', onze specialiteit, beleeft u toppunten van culinair vakmanschap, vanaf minimaal vijf gangen. De seizoensgerechten van het menu 'Jacob Molenaar' beantwoorden aan de veel geboorde wens een zo mooi mogelijk diner te serveren zonder dat u een vaak lastige specifieke keuze hoeft te maken voor de gehele groep. Eventueel kunt u kiezen voor het iets minder exclusieve 'Menu du Chef', een verrassingsmenu dat kort voor datum wordt vastgesteld door onze chef-kok. Voor bijzondere gelegenheden bieden wij de mogelijkheid in persoonlijk overleg met onze chef-kok een maatwerk-menu af te stemmen dat tot in detail aansluit bij uw wensen. Tenslotte kunt u natuurlijk ook een keuze maken uit onze menukaart.



CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Diner Buffetten

Culinair buffet in een informele ambiance. Uitstekend geschikt voor een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer.

Al onze culinaire buffetten worden door onze chef-kok samengesteld met verse producten.

Vanwege de samenstelling en presentatie verzorgen wij een diner buffet voor gezelschappen vanaf 30 gasten

Messah - Libanees vriendschapsmaal - € 41,50 p.p.

vanaf 30 personen. Onze dinerbuffetten worden standaard op een buffet geserveerd, met voor gasten een informele opstelling (statafels en enkele zitjes)

Soep:

Harira soep(vegetarische soep) - Marokko

Koude gerechten:

Hummus(kikkererwtendip) - Syrië

Baba ghanoush(gekruide auberginedip) - Israel

Muhammara(zongedroogde rode paprika dip) - Syrië

Challum(zure meiknol en rode kool) - Armenië

Jajek(komkommer,munt,yoghurtsalade) - Syrië

Feta salade(tomaten, feta salade) Turkije

Tabouleh(bulgur,munt en peterselie salade) - Syrië

Fatoush(postelein,tomaat,komkommersalade) - Syrië

Sucmic Kufta(aardappel-bulgurcakejes) - Armenië

Marokkaans en Turks brood

Warme gerechten:

Borek(filodeeg pakketjes gevuld met spinazie en kaas) - Turkije

Kousa bil leban(courgette gevuld met lamsvlees in yoghurtsaus) - Syrië

Farrouj Meshwi(geroosterde kip met knoflook en citroen) - Libanon

Dawood Basha(Libanese rundergehaktballen in tomatensaus) - Libanon

Moussaka(aubergine in tomatensaus) - Libanon

Samak bil tahini(vis in tahinisaus) - Libanon

Murabyan(Gamba's Abu Dhabi) - Kuwait

Thee:

Muntthee – Marokko

Onze specialiteit is het koken voor gezelschappen op een kwalitatief hoog niveau. Voor elk gezelschap dat ons huis bezoekt, koken wij apart. Naast onze culinaire buffetten zijn er andere mogelijkheden; Met het menu 'du Cuisinier', onze specialiteit, beleeft u toppunten van culinair vakmanschap, vanaf minimaal vijf gangen. De seizoensgerechten van het menu 'Jacob Molenaar' beantwoorden aan de veel gehoorde wens een zo mooi mogelijk diner te serveren zonder dat u een vaak lastige specifieke keuze hoeft te maken voor de gehele groep. Eventueel kunt u kiezen voor het iets minder exclusieve 'Menu du Chef', een verrassingsmenu dat kort voor datum wordt vastgesteld door onze chef-kok. Voor bijzondere gelegenheden bieden wij de mogelijkheid in persoonlijk overleg met onze chef-kok een maatwerk-menu af te stemmen dat tot in detail aansluit bij uw wensen. Tenslotte kunt u natuurlijk ook een keuze maken uit onze menukaart.



CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Diner Buffetten

Culinair buffet in een informele ambiance. Uitstekend geschikt voor een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer.

Al onze culinaire buffetten worden door onze chef-kok samengesteld met verse producten.

Vanwege de samenstelling en presentatie verzorgen wij een diner buffet voor gezelschappen vanaf 30 gasten

Grand Dessert - € 19,00 p.p.

vanaf 30 personen

Luchtige bavaroises en mousses van seizoensfruit
Vers gedraaid roomijs en sorbet
Huisgemaakte taarten, bijvoorbeeld chocoladetaart met noten
Coupes met seizoensfruitsalade
Glaasjes met fruitsoepje
Crème brûlée
Italiaanse tiramisu met karamelsaus
Toren van gevulde soesjes
Luchtig geslagen room en sausjes

Onze specialiteit is het koken voor gezelschappen op een kwalitatief hoog niveau. Voor elk gezelschap dat ons huis bezoekt, koken wij apart. Naast onze culinaire buffetten zijn er andere mogelijkheden; Met het menu 'du Cuisinier', onze specialiteit, beleeft u toppunten van culinair vakmanschap, vanaf minimaal vijf gangen. De seizoensgerechten van het menu 'Jacob Molenaar' beantwoorden aan de veel geboorde wens een zo mooi mogelijk diner te serveren zonder dat u een vaak lastige specifieke keuze hoeft te maken voor de gehele groep. Eventueel kunt u kiezen voor het iets minder exclusieve 'Menu du Chef', een verrassingsmenu dat kort voor datum wordt vastgesteld door onze chef-kok. Voor bijzondere gelegenheden bieden wij de mogelijkheid in persoonlijk overleg met onze chef-kok een maatwerk-menu af te stemmen dat tot in detail aansluit bij uw wensen. Tenslotte kunt u natuurlijk ook een keuze maken uit onze menukaart.



CUISINIER
HUIZE MOLENAAR
SINDS 1892

Diner Buffetten

Culinair buffet in een informele ambiance. Uitstekend geschikt voor een bijzondere gelegenheid in een gemoedelijke sfeer.

Al onze culinaire buffetten worden door onze chef-kok samengesteld met verse producten.

Vanwege de samenstelling en presentatie verzorgen wij een diner buffet voor gezelschappen vanaf 30 gasten

Dessertbuffet - € 15,00 p.p. vanaf 30 personen

Diverse mousses en bavaroises
Vers gedraaid roomijs en sorbet
Plateau met vers seizoensfruit
Assortiment aan huisgemaakte taarten
Italiaanse tiramisu met karamelsaus
Luchtig geslagen room en sausjes

Onze specialiteit is het koken voor gezelschappen op een kwalitatief hoog niveau. Voor elk gezelschap dat ons huis bezoekt, koken wij apart. Naast onze culinaire buffetten zijn er andere mogelijkheden; Met het menu 'du Cuisinier', onze specialiteit, beleeft u toppunten van culinair vakmanschap, vanaf minimaal vijf gangen. De seizoensgerechten van het menu 'Jacob Molenaar' beantwoorden aan de veel geboorde wens een zo mooi mogelijk diner te serveren zonder dat u een vaak lastige specifieke keuze hoeft te maken voor de gehele groep. Eventueel kunt u kiezen voor het iets minder exclusieve 'Menu du Chef', een verrassingsmenu dat kort voor datum wordt vastgesteld door onze chef-kok. Voor bijzondere gelegenheden bieden wij de mogelijkheid in persoonlijk overleg met onze chef-kok een maatwerk-menu af te stemmen dat tot in detail aansluit bij uw wensen. Tenslotte kunt u natuurlijk ook een keuze maken uit onze menukaart.