

Diner buffetcatering

Stel geheel zelf je buffet samen door de gewenste gerechten en aantal personen door te geven!

Salade & Antipasti

De genoemde prijzen zijn per persoon

Antipasti plateau € 9,50

Provolone kaas, Italiaanse vleeswaren, gevulde pepers, fritatta, grissini en pesto.

Formaggio € 8,50

Plateau met diverse Italiaanse kaassoorten, vijgenchutney, suikerbrood, vers en gedroogd fruit.

Tonnato vitello € 9,50

De omgekeerde klassieker met gegrilde tonijnsteak, kalfsmayoanise, salsa verder, rucola en tomaatjes.

Focaccia € 6,50

Vers afgebakken en ingesmeerd met Italiaanse kruiden, geserveerd met tomatensalsa en pesto dips.

Caesar salade € 7,50

Romana salade met Italiaanse gekruide kipfilet, tomaat, rode ui, croutons, Parmezaanse kaas, ei en caesar-dressing.

Pesce salade € 8,50

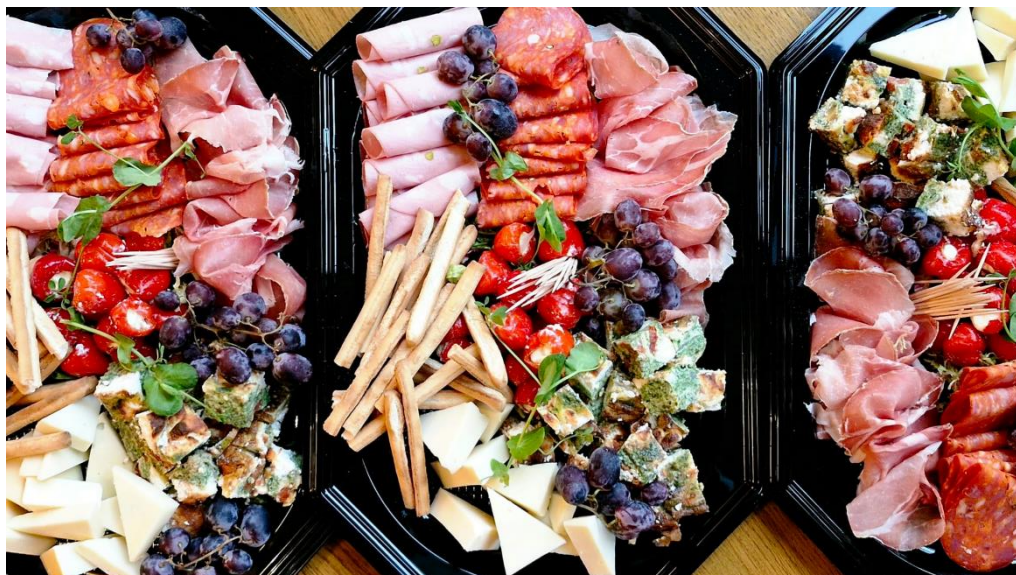
Salade met diverse vis en zeevruchten, venkel, citrusfruit, witte bonen en groene kruiden.

Panzanella salade € 6,50

Italiaanse 'broodsalade' met croutons, gepofte aubergine, olijven, rode ui, tomaat en avocado.

Caprese salade deluxe € 7,50

Buratta en mini mozzarella, twee soorten tomaat, olijven-truffeltapanade, rucola en balsamico.



Warme gerechten

De genoemde prijzen zijn per persoon

Melanzana parmigiane € 12,50

Italiaanse klassieke ovenschotel met aubergine, mozzarella, tomatensaus, Parmezaanse kaas en basilicum.

Pasta Polpettini € 12,50

Pasta met kleine gehaktballetjes in tomatensaus, uit de oven gegratineerd met Parmezaanse kaas en peterselie.

Pasta Verdure € 13,50

Pasta met saus van seizoensgroenten en geitenkaas, afgetopt met walnootjes en balsamico.

Lasagna bolognese € 12,50

Klassieke lasagne met bolognese- en bechamelsaus, Parmezaanse kaas en mozzarella.

Osso bucco € 15,-

Langzaam gegaarde runderschenkel in eigen jus, met gepofte aardappels en seizoensgroenten uit de oven.

Salmone puttanesca € 15,-

Verse zalm uit de oven, gebakken in puttanesca saus, met orzo pasta, een mix van groene groenten en pesto.

Desserts

De genoemde prijzen zijn per persoon

Tiramisu €5,50

(wordt geserveerd in een grote schaal)

Panna cotta € 5,50

met witte chocolade en saus van bosvruchten

(wordt geserveerd in een grote schaal)

Dolce plateau € 4,50

met brownie (glutenvrij), citroen-rozemarijn boterkoek en citroen meringue taartje.

Verse fruitsalade € 4,50

met warme chocolade saus en slagroom on the side.

Buffetten worden standaard geleverd met bruikleen warmhoud bakken, zonder overig servies.

Indien gewenst kunnen wij ook opschep en uitserveer servies (bordjes, bestek, servetten) meeleveren voor € 3,50 p.p.

Wij leveren buffetten vanaf 15 personen. Bij afname van een 3 gangen buffet binnen de Gemeente Utrecht worden geen bezorgkosten gerekend.