



BUFFET

Bij de onderstaande buffetten zijn de consumpties niet bij inbegrepen.

Buffet 1

Koude gerechten: Huzarensalade, tortelinnisalade, waldorfsalade, zalmzalade, div. rauwkostsalades, ardennerham met meloen, gerookte zalm, stokbrood en kruidenboter, koude sauzen.

Warme gerechten: Varkenslende met champignonroomsaus, kippenragout, stoofpot van div. vissoorten, rijst, friet, groentemix.

€ 26,-

Buffet 2

Koude gerechten: Huzarensalade, aardappelsalade, pastasalade, Schaal met gerookte zalm, heilbot en forel, div. hamsoorten met fruitsalade, koude sauzen, kruidenboter en stokbrood.

Warme gerechten: Gehaktballetjes in zoetzure saus, runderlende met rodewijnsaus, gepocheerde zalm met een garnalen-dillesaus, friet, groenteratouille, aardappelpuree.

€ 31,-

Buffet 3

Koude gerechten: Aardappelsalade, tonijnsalade, kipkerriesalade, Italiaanse salade, visschotel met gerookte heilbot, gerookte zalm, Noorse garnalen, diverse koude vleeswaren, koude sauzen, kruidenboter en stokbrood.

Warme gerechten: Lamsgoulash, beenham, biefstuk met ui, paprika en champignons, pastaschotel, kabeljauwfilet in vissaus, rijst, groenteratouille, aardappelpuree.

€ 34,-

Buffet 4

Koude gerechten: Pastasalade, eiersalade, garnalensalade, kipkerriesalade, krabsalade, div. soorten paté, parmaham, gerookte zalm, haring, luxe afbakbroodjes.

Warme gerechten: Runderrib-eye met rode wijnsaus, varkenshaas in champignonroomsaus, stoofschotel van beenham met tomaat en minikriel, witvis met saffraansaus, lamsbout gestoofd in tomaten saus, aardappeltaart, rijst, warme groentes.

€ 44,-

Eventuele aanvulling

Glas Veluwse Vreugde	€ 7,-
Welkomstdrankje	€ 5,5
Klein dessertbuffet	€ 6,-
Dessertbuffet	€ 10,-
IJscoboertje	€ 4,-

Alle bovengenoemde prijzen gelden vanaf 30 personen.

Bij minder dan 30 personen brengen wij € 1,50 per persoon extra in rekening.



Vermelde prijzen zijn onder voorbehoud in verband met eventuele prijsstijgingen.
Telefoonnummer: 0577 461251 | www.gasterijzondag.nl | info@gasterijzondag.nl
Kvk: 64437108 | BTW nr.: 8556.6560.9B01 | Copyright © 2020

Uiterlijk 24 uur van tevoren het juiste aantal personen doorgeven.
Zo niet berekenen wij ten minste het afgesproken aantal personen in rekening.
Bij eventuele annulering berekenen wij de kosten als opgegeven in de uniforme voorwaarden voor de horeca.



BUFFET ARRANGEMENTEN

Elk arrangement is inclusief* consumpties voor een periode van drie uur. Die u kunt verkrijgen bij de bar. (Bier, wijn & fris)

Vooraf wordt er bij ieder arrangement een kop soep runderbouillon.

Buffet arrangement 1

Koude gerechten: Huzarensalade, tortellinnsalade, waldorfsalade, zalsalade, div. rauwkostsalades, ardennerham met meloen, gerookte zalm, stokbrood en kruidenboter, koude sauzen.

Warme gerechten: Varkenslende met champignonroomsaus, kippenragout, stoofpot van div. vissoorten, rijst, friet, groentemix.

€ 45,-

Buffet arrangement 2

Koude gerechten: Huzarensalade, aardappelsalade, pastasalade, Schaal met gerookte zalm, heilbot en forel, div. hamsoorten met fruitsalade, koude sauzen, kruidenboter en stokbrood.

Warme gerechten: Gehaktballetjes in zoetzure saus, runderlende met rodewijnsaus, gepocheerde zalm met een garnalen-dillesaus, friet, groenteratouille, aardappelpuree.

€ 48,-

Buffet arrangement 3

Koude gerechten: Aardappelsalade, tonijnsalade, kipkerriesalade, Italiaanse salade, visschotel met gerookte heilbot, gerookte zalm, Noorse garnalen, diverse koude vleeswaren, koude sauzen, kruidenboter en stokbrood.

Warme gerechten: Lamsgoulash, beenham, biefstuk met ui, paprika en champignons, pastaschotel, kabeljauwfilet in vissaus, rijst, groenteratouille, aardappelpuree.

€ 51,-

Buffet arrangement 4

Koude gerechten: Pastasalade, eiersalade, garnalensalade, kipkerriesalade, krabsalade, div. soorten paté, parmaham, gerookte zalm, haring, luxe afbakbroodjes.

Warme gerechten: Runder rib-eye met rode wijnsaus, varkenshaas in champignonroomsaus, stoofschotel van beenham met tomaat en minikriel, witvis met saffraansaus, lamsbout gestoofd in tomaten saus, aardappeltaart, rijst, warme groentes.

€ 56,-

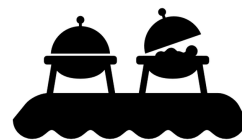
Eventuele aanvulling

Glas Veluwe Vreugde	€ 7,-
Welkomstdrankje	€ 5,5
Klein dessertbuffet	€ 6,-
Dessertbuffet	€ 10,-
IJscoboertje	€ 4,-

Alle bovengenoemde prijzen gelden vanaf 30 personen.

Bij minder dan 30 personen brengen wij € 1,50 per persoon extra in rekening.

*Er geldt een meerprijs voor buitenlands gedistilleerd en speciale bieren.



Vermelde prijzen zijn onder voorbehoud in verband met eventuele prijsstijgingen.
Telefoonnummer: 0577 461251 | www.gasterijzondag.nl | info@gasterijzondag.nl
Kvk: 64437108 | BTW nr.: 8556.6560.9B01 | Copyright © 2020

Uiterlijk 24 uur van tevoren het juiste aantal personen doorgeven.
Zo niet berekenen wij ten minste het afgesproken aantal personen in rekening.
Bij eventuele annulering berekenen wij de kosten als opgegeven in de uniforme voorwaarden voor de horeca.