

Buffetten:

Vers, lokaal en lekker!



Eden Hotel

Zutphen

In plaats van een geserveerd diner kunt u natuurlijk ook kiezen voor een heerlijk buffet! Op deze manier kunt u altijd een dinerbuffet kiezen met de gerechten welke u wenst!

Stel nu uw eigen buffet samen met de gerechten die u wenst. Alle buffetten worden geserveerd met diverse ambachtelijke broodsoorten met gezouten boter en kruidenboter, groene slasoorten door u zelf samen te stellen met garnituren en dressings, gefrituurde wedges, gekonfijte roseval aardappel en diverse bijpassende sauzen en dressings.



Keuze uit veel mogelijkheden: het Eden Buffet

VOORGERECHTEN:

* **Dungesneden rund**
*met dressing van pijnboompitjes,
fijne kruiden en Parmezaanse kaas*

* **Gerookte zalm**
met citroen en dille

* **Salade van aardappel**
crème fraiche en kruiden

* **Salade met ingelegde vanille
tomaatjes**

* **Salade van zoet zure
komkommer**
kappertjes en rode ui

* **Gerookte kip**
met selderij en kerrie mayonaise

* **Roompaté**
met krentenwegge en appelstroop

HOOFDGERECHTEN:

* **Gepekeld varkenslende**
*met geïsoleerde groenten
en sauce vierge*

* **Gegrilde parelhoen**
*met ratatouille groenten en dressing
van gerookte uitjes en citrus tijm*

* **Langzaam gegaard stoofvlees**
*met kleine uitjes en paddelstoeltjes
met aardappel uit de oven*

* **Gamba spies**
in citroenolie met groene kruiden

* **Zalm**
*met seizoensgroenten, beure blanc en
dragon*

* **Heilbot**
met mosselgroenten en citroengras

NAGERECHTEN:

* **Salade van vers fruit**
met citroen melisse

* **Crème**
*van seizoensfruit met witte
chocolade*

* **Traditionele tarte tartin**
met champagne sabayon

* **Diverse kleine taartjes**

* **Kogel van pure chocolade**
*gevuld met crème van
gecondenseerde melk*

* **Diverse ijssoorten**

PRIJZEN:

Keuze 1: 3 voor- + 3 hoofdgerechten OF 3 voor-, 2 hoofd- en 1 nagerecht

Keuze 2: 3 voor-, 2 hoofd- en 2 nagerechten

Keuze 3: 4 voor-, 4 hoofd- en 4 nagerechten

Keuze 4: 8 voor-, 6 hoofd- en 6 nagerechten (volledig buffet)

€ 31,50 per persoon

€ 31,50 per persoon

€ 35,00 per persoon

€ 39,50 per persoon

Vraag vrijblijvend een offerte aan

Buffetten:

Vers, lokaal en lekker!



Eden Hotel

Zutphen

Heeft u ook moeite met het kiezen van één dessert? Daarom heeft Eden Hotel Zutphen een compleet dessertbuffet voor u samengesteld. Met een dessert buffet heeft u de keuze van fruit tot bavarois, van mousse tot eigentijds sorbetijs van ijsboerderij "de Steenoven" uit Hummelo.

Ijsboerderij "de Steenoven" maakt zelf ijs van de volle melk van eigen koeien, samen met Italiaanse natuurlijke grondstoffen resulteert dit een eerlijk, natuurlijk en smakelijk ijs. Daarnaast maken ze ook sorbetijs, heerlijk fris in de zomertijd!



• Zo maar een paar mogelijkheden:

DESSERTBUFFET:

Tarte tatin

met champagne sabayon en boerenijs

Salade van diverse soorten fruit

aangepast aan het seizoen

Diverse soorten sorbetijs

van de ijsboerderij uit Hummelo

Crème brûlée

een zacht vanilledessert met suikerlaagje

Crème van vanille met kletskep

Mango en passie met sorbet van yoghurt

Natte chocolade taart

met gemarineerde anas, witte chocolade en roomijs

Diverse sausjes

waaronder vanille-karamel en chocolade-framboos

Vers fruit

(seizoensgebonden)



PRIJZEN:

De prijs van het dessertbuffet is € 12,50 per persoon

Eventuele suggesties of aanvullingen zijn in overleg mogelijk.

Vraag vrijblijvend een offerte aan

Buffetten:

Vers, lokaal en lekker!



Eden Hotel

Zutphen

U kunt ook heerlijk genieten van een tapas buffet, waar u de keus heeft tussen de verschillende hapjes uit diverse mediterrane landen. Eventuele aanvullingen of suggesties zijn in overleg mogelijk.

Wat dacht u van een uitgebreid buffet. Variërend van warm en koud, vis en vlees. Onze chef-kok houdt zich ook graag bezig met vegetarische gerechten, deze kunt u in overleg ook in het buffet aanpassen.



Tapas & Eden buffet:

TAPAS BUFFET (UIT DE MEDITERRANE KEUKEN) MOGELIJK VANAF 20 PERSONEN:

Antipasta

*Gedroogde tomaten
paprikasoepje*

Tzaziki

*frisse Griekse yoghurt met
knoflook en komkommer*

Diverse soorten olijven

Mozzarellasalade

*met zongedroogde tomaat en
pesto*

Fafa

*gele spliterwtenpuree met
uitjes*

Gepocheerde peer met Parmezaanse kaas

*een sprankelend Italiaans
voorafje*

Griekse feta

Gedroogde tomaten

Provençaaalse beenham *licht gepekeld*

Pittige drumsticks

met Spaanse pepertjes

Gehaktballetjes in pommodori saus

Souvlaki

Scampi Piri Piri

*grote garnalen op
mediterrane wijze bereid*

Calamaris

Paëlla

*Spaans 1-pans gerecht met
diverse soorten vis en een
Italiaanse kaas*

Parma- of Serranoham

EDEN BUFFET:

Een frisse salade met een zomerse tint
*met tonijn, ansjovis, tomaat en ei en
verschillende soorten sla*

Salade van geroosterde aardappel
met zongedroogde tomaatjes en notensla

Duo van twee vleessoorten
*gebraden varkensfricandeau met
tonijnmayonaise en
rundercarpaccio met verse rucolapesto en
Parmezaanse kaas*

Koude visschotel
*van gerookte zalm met zure room (crème
fraiche), haringsalade en
gerookte forel met kruidenmousse*

Roodbaarsfilet
op een bedje van romige prei

Gegrild en gebraden varkensvlees
met een jus van thijm en rozemarijn

Boef Bourguignon
*gestoofd rundvlees in rode wijn met wortel,
sjalotten en champignons*

PRIJZEN:

De prijs van het tapas buffet is € 23,50 per persoon

De prijs van het Eden buffet is € 35,00 per persoon

Eventuele suggesties of aanvullingen zijn in overleg mogelijk.

Vraag vrijblijvend een offerte aan

