



Buffetten





Bij Herberg Jan kunt u terecht voor uitstekende warme en koude buffetten voor minimaal 20 personen. U hebt de keuze uit twee standaard buffetten en een aantal luxe gerechten.

Standaard buffetten



Voorgerechten:

Soepen

(geserveerd met stokbrood)

- Tomaten-crème soep
- Champignonroomsoep
 - Kippenbouillon
 - Runderbouillon
 - Uiensoep
- Geitenkaas-spinazievelouté
- Vissoep

Salades

- Nagelhout/gebakken champignon
 - Carpaccio/pesto
 - Gerookte kip/appel
- Gerookte makreel/komkommer
 - Gerookte zalm/knolselderij
 - Tonijn/wakame
- Witlof/appel/walnoot
- Geitenkaas/honing
- Mozzarella/tomaat/pesto
- Bruscetta met pomodori-fetta salade



Hoofdgerechten

Vegetarisch

- Lasagne met gegrilde groentes
- Aardappel-groentetaart
- Pasta gevuld met groente en kaas

Vis

- Kabeljauwfilet in mosterdsaus
- Zalmfilet in wittewijnsaus
- Scholfilet gebakken in de boter
- Doradefilet in een bouillon van vis
- Zeepaling in het groen
- Paella met vis en mosselen

Gevogelte

- Kipstukjes in pindasaus
- Kalkoen met pepersaus
- Oosters gestoofde kippenbouten
- Kipfilet in de katenspek
- Kip uit het pannetje
- Hele hennetjes uit de oven
- Gekonfijte kippenpoot
- Kip-saté
- Gebraden kiprollade

Vlees

- Biefstuk in Stroganov of rodewijnsaus
- Speklapjes van de grill
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Zacht gegaarde sukade
- Bal gehakt met boterjus
- Ossenhaasspies
- Stoofpotje van rund/kalf
- Zacht gegaarde lamsschenkel in tomatensaus
- Gebakken kalfslever met uien en champignons
- Gebraden varkensrollade

Bij alle combinaties wordt friet en aardappelgratin geserveerd



Nagerechten (incl. koffie of thee)

- Nagerechten (incl. koffie of thee)
- Chocolade soesjestoren
 - Marengo ijstaart (evt. met tekst en vuurwerk)
 - Mango ijstaart
 - Aardbeien bavaroisetaart
 - Perentaart
 - Bosbessentaart
 - Chocolademousse-banaantaart
 - Chocoladetruffeltaart
 - Advocaat moussetaart
 - Appeltaart
 - Slagroom taart
 - Suiker of chocoladestuk (prijs naar grootte)
 - Uitbreiding met special coffee's € 4,- p.p.

Prijzen per persoon

€ 19,50

- Soepen: keuze van twee
- Voorgerechten keuze van twee
- Hoofd gerechten keuze van twee
- Nagerechten keuze van twee

€ 23,50

- Soepen: keuze van drie
- Voorgerechten: keuze van drie
- Hoofd gerechten: keuze van vier
- Nagerechten: keuze van vier



Luxe specialiteiten

(prijs in overleg):

Soepen

(geserveerd met verschillende soorten molensteenbrood)

- Kreeftenbisque
- Ossenstaartbouillon
- Knolselderij-truffelvelouté

Salades

- Riche, gerookte zalm/Holl.garnalen/parmaham /eendenlever
- Carpaccio van ossenhaas met eendenleverkrullen
- Nagelhout met gebakken cantharellen en krokante zwezerik

Finger food

- Gebakken eendenlever met appel
- Oesters (verschillende soorten)
- Oester in de katenspek gebakken met Hollandaise
- Gekonfijte eend met pancetta
- Tonijntartaar met Japanse sojadressing
- Kaviaar met Bellini's
- Gevuld eitje met kaviaar
- Kreeftentartaar met limoen knoflook mayonaise
- Sushi maki van tonijn
- Sushi maki van kreeft
- Sushi maki van zwaardvis
- Sushi maki van spin krab
- Gamba met knoflook (evt. op buffet bereid)
- Tortellini gevuld met truffel paddenstoelen
- Sjasliet met ossenhaas en varkenshaas
- Wellington met rund en truffel
- Mini-pizza met roquefort en ansjovis
- Langoustine met saffraan



Hoofdgerechten

- Halve kreeft termidor
- Zeetongrolletjes gevuld met gamba
 - Tournedos met truffelsaus
- Hele zalm uit de oven met Béarnaise
 - Lamszadel met rodewijnsaus
 - Tajine van lam
- Hele ossenhaas met kruidenkorst
- Hele speenbig met honingmosterd
 - Sukade met eendenlever
 - Juan de Belette
 - Côte de boeuf
- Lamsrack met moster jasje
 - Fruits de mer
- Rogvleugel met beurre blanc
- Hele eend met zoete uiencompote

Kaasplateau

- Stilton
- Roquefort
- Camembert
- Truffelbrie
- Munster
- Port salut
- Trappistenkaas
 - Hervé
- Pecorino Romano

Dessert

- Marengé ijstaart (evt. met tekst en vuurwerk)
 - Chocolade fugetaart
 - Black & White
- Sinaasappel sorbetboltaart
 - Tiramisutaart
- Suiker, marsepein of chocoladestuk (prijs naar grootte)



• HOTEL • RESTAURANT • VERWARMD TERRAS • ZALENVERHUUR • CATERING

Hotel-Restaurant Herberg Jan bv
Markt 1, 7064 AZ Silvolde

Telefoon: (0315) 324567
Fax: (0315) 340628

Website: www.herbergjan.nl
E-mail: info@herbergjan.nl

Regiobank: 82.78.08.011
BTW: NL093819493.B05