



Borrelgarnituren

Op het Eetbare Landgoed houden we van het gulle leven. Daarom is een borrel, receptie of feestavond niet compleet zonder een aantal heerlijk culinaire hapjes. In onderstaand overzicht staan de verschillende mogelijkheden voor zowel koude als warme borrelgarnituren:

Koude Hapjes

Gemengde nootjes, zoutjes

Huis gemarineerde olijven

Kaasvlinders en stengels

Hollandse garnituur waaronder:

Oude kaas, ossenworst, cervelaat en gehaktballetjes

Casino toast belegd met:

Eiersalade

Tonijnsalade

Boerenbrie met vijgenchutney

Filet American

Carpaccio van runderhaas

Serranoham met meloen

Gerookte zalm met roomkaas

Wraps gevuld met vis, vlees of vegetarische salade

Amuse lepels gevuld met een mousse van Brabantse Wal ham

Glaasje gevuld met geitenkaas en chorizo

Glaasje gevuld met Hollandse garnalen

Glaasje gevuld met krabsalade

Warme Hapjes

Amsterdamse bitterballen

Amsterdamse mini mix diverse soorten

Huisgemaakt bladerdeeghapjes

Gegrilde pinchos, bufiteras (mini saté)

Scampi's met kerriemayonaise

Moestuinsoepje

Brabants ½ worst- of saucijzenbroodje

Oesters naturel of gegratineerd



Uiteraard is het ook mogelijk om in overleg alternatieve koude of warme borrelgarnituren te verzorgen. We gaan graag met u in gesprek over de mogelijkheden zodat we borrelgarnituren kunnen verzorgen die perfect aansluiten op uw wensen.

Voor prijzen kunt u contact opnemen met contact@orangeriemattemburgh.nl

Na een persoonlijk gesprek wordt er een persoonlijke offerte voor u gemaakt.

ORANGERIE MATTEMBURGH

Antwerpsestraatweg 181 – 4631PN Hoogerheide – 0164 66 08 34 – Contact@orangeriemattemburgh.nl