



Buffetten

Bij de Orangerie Mattemburgh stellen we de wensen van onze gasten voorop. Daarom bestaat bij ons de mogelijkheid om uw eigen buffet samen te stellen. Wij zorgen voor de basis van elk buffet, daarnaast bent u vrij om gerechten te kiezen die u het lekkerst vindt. Op deze manier zal het buffet er helemaal naar uw wens uitzien en smaken.

Het Basis Buffet bestaat uit:

Huzarensalade met diverse garnituren, diverse rauwkostsalades, zalmzalade, gevulde eieren, pastasalade, salade van vers fruit, bijpassende sauzen en stokbrood met kruidenboter.

U kunt naar eigen voorkeur zowel koude als warme gerechten toevoegen aan bovenstaand Basis Buffet. In onderstaand overzicht staan de mogelijkheden voor de koude en warme gerechten weergegeven.

<i>Koude Gerechten</i>	<i>Warme Gerechten</i>
Kipkluijjes met garnituur	Gehaktballetjes in satésaus
Gebraden fricandeau met garnituur	Beenham met Champignonsaus
Diverse soorten paté met garnituur	Kipsaté met satésaus
Seranoham met meloen en garnituur	Varkenshaas met romige mosterdsaus
Gebraden rosbeef met garnituur	Biefstukpuntjes met stroganoff saus
Krabsalade met garnituur	Gebakken mosselen in kruidenboter
Hollandse nieuwe met garnituur	Gebakken scampi's in knoflookolie
Gerookte IJsselmeer paling met garnituur	Zalmfilet met tuinkruidensaus
Scampi's in knoflook met garnituur	Bourgondische aardappeltjes
Gekookte ribbetjes met garnituur	Belgische Frites
Hollandse garnalen met garnituur	Gemengde groenten
Diverse soorten kaas met garnituur	Nasi
	Paella

Naast deze buffetten zijn er ook meer exclusieve buffetten mogelijk zoals bijvoorbeeld Thema buffetten of Landen buffetten. Vraag het managementteam van Orangerie Mattemburgh vrijblijvend naar de mogelijkheden



ORANGERIE MATTEMBURGH

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