

Buffetten

Heeft u iets te vieren en wilt u genieten van een heerlijk buffet? Op Speel- & Beleefboerderij “De Roosendaal” bieden we de onderstaande buffetten aan. Een buffet is inclusief buffettafels, borden en bestek. Glutenvrij of vegetarisch behoort ook tot de mogelijkheden. Heeft u speciale wensen? Vraag het ons!

Houdt bij de vleeskeuze rekening met het volgende:

Van 10 tot 20 personen max. 4 soorten vlees en 2 salades

Vanaf 20 personen max. 6 soorten vlees en 2-3 salades

Buffet Basis **€24,50 p.p.**

Stokbrood met kruidenboter

Salade (250 g p.p.) keuze uit:

Rundvleessalade, Aardappelsalade, Scharreleisalade, Zeeuwse Speksalade en Zalmsalade⁺

Vlees (500 g p.p.)

Kipsaté in satésaus

Gehaktballetjes in ketjapsaus

Kippie piri piri

Varkensrollade in champignonsaus

Kipkluijjes in saus

Babi pangang

Het buffet wordt aangevuld met:

Patat, bami of nasi naar keuze

⁺ Meerprijs voor zalmsalade is €1,- p.p.

⁺⁺Meerprijs voor zalm is €2,- p.p.

Buffet Luxe **€26,50 p.p.**

Stokbrood met kruidenboter

Salade (250 g p.p.) keuze uit:

Rundvleessalade, Aardappelsalade, Scharreleisalade, Zeeuwse Speksalade en Zalmsalade⁺

Vlees (500 g p.p.)

Kipsaté in satésaus

Varkenssaté in satesaus

Gehaktballetjes in ketjapsaus

Kippie piri piri

Spareribs met piripiri saus

Varkensrollade in champignonsaus

Varkenshaas in champignonsaus

Beenham in honingmosterdsaus

Biefstukpuntjes in stroganoffsaus

Babi pangang

Zalm⁺⁺

Het buffet wordt aangevuld met:

Patat, bami of nasi naar keuze

Stampottenbuffet €20,75

Boerenkool
Hutspot
Zuurkool
Rauwe andijvie

Gehaktbal
Rookworst
Sukadelapje
Casselerrib
Spekjes

10-20 personen: 2-3 soorten stampot en 2 soorten vlees en spekjes.
Vanaf 20 personen 4 soorten stampot en 3-4 soorten vlees en spekjes.

Kinderbuffet €8,50 p.p.

Patat
Mix van kipnuggets, mini frikandellen en bitterballen
Mayonaise, ketchup en curry

Patatbuffet €13,25 p.p.

Patat
Mix van kipnuggets, frikandellen, kaassoufflés, bitterballen en/of kroket
Mayonaise, ketchup, curry, satésaus en uitjes

IJsbuffet €5,25 p.p.

Als afsluiter van de maaltijd kun je heerlijk genieten van een ijsbuffet met slagroom.

Het aantal ijstaarten hangt af van de groepsgrootte:

15-21 p 3 ijstaarten

22-28 p 4 ijstaarten

29-35 p 5 ijstaarten

36-42 p 6 ijstaarten

IJstaartenassortiment

Sorbet IJstaart Mango Framboos-lactosevrij (optie tot glutenvrij)



Deze sorbetijstaart begint met een luchtige laag cake óf een pure chocolade bodem voor een **glutenvrije optie**. Daarbovenop komt een laag van mango-ijs en frambozen-ijs.

Griekse Yoghurt Mango IJstaart



Deze taart begint met een amandelbeslag bodem, die een subtiele nootachtige basis biedt. Daarboven ligt een verfrissende laag Griekse-yoghurt-mango-ijs, wat zorgt voor een frisse en licht romige smaak. De taart is afgewerkt met een luxueuze laag gebrand eiwitschuim, dat zorgt voor een knapperige en zachte textuur.

IJstaart Tiramisu



Deze ijstaart begint met een amandelbeslag bodem, die een nootachtige en krokante basis biedt. Bovenop ligt een laag zijdezacht tiramisu-ijs, dat rijk is aan de kenmerkende smaken van koffie en mascarpone. De taart is gevuld met stukjes cake, doordrenkt in koffie likeur, die een extra laag van smaak en textuur toevoegen. Afgewerkt met lange vingers en een royale laag cacaopoeder.

Ijstaart Cookie & Caramel



Deze ijstaart begint met een koekjesbodem, die de basis vormt voor een rijke laag cookies-ijs. Dit heerlijke ijs is doordrenkt met een swirl van chocoladecookies variegato, wat zorgt voor extra diepte en textuur. De taart is gevuld met smeuge caramel bonbonvulling. Afgewerkt met een topping van zachte caramel-chocolade.

Ijstaart spikkelparty



Deze ijstaart heeft een basis van een luchtige chocolade cake. Daarboven een laag van heerlijk romig vanille-ijs, gecombineerd met een rijke laag chocolade-ijs. De taart is feestelijk afgemaakt met kleurrijke disco spikkels.

Ijstaart Monchou Kersen



Deze ijstaart begint met een koekjesbodem voor een extra krokante basis. Daarbovenop ligt een romige laag Monchou-ijs, doordrenkt met een smaakvolle kersen variegato. De finishing touch is een prachtige spiegel van Amarena-kersen.

Ijstaart Praliné



Voor de echte notenliefhebbers! Deze praline-ijstaart begint met een zachte cake als basis. De taart is gevuld met een combinatie van notenexplosie-ijs en romig chocolade-ijs, verrijkt met een swirl van karamel. Afgewerkt met een glanzende hazelnootspiegel.



Het is ook mogelijk te kiezen voor een softijsje of handijsje van onze ijskaart.