

Frans Buffet 24,50pp

u.a. 15 personen

Een prachtig buffet, samengesteld uit de veelzijdige Franse keuken met mooie kaasplank en eventueel als dessert een heerlijke Clafoutis of een Charlotte



Soep: *een heerlijke Franse uiensoepje overbakken met kaas*

Op tafel:

- Plank met Franse kaasjes*
- Quiches Lorraine met ui spekjes en kaas of flammkuchen*
- Vers gebakken stokbrood met kruidenboter*
- Salade Nicoise (Salade met o.a. tonijn, ei en sperzieboontjes)*
- Salade Lyonnais (salade met gebakken spekjes en gepocheerd ei)*

Aan tafel geserveerd: of als buffet

- Boeuf Bourguignon: Authentiek Frans stoofgerecht van rund met wortel, zilveruitjes, uien en rozeval aardappel uit de oven en rijst of*
- Rundersucade bereid op een traditionele Franse manier met gepoft knoflook en rozemarijn*
- Bretons visstoofpotje met kabeljauw en zalm*
- Coq au vin, naar klassieke receptuur*
- Franse beenham met groente en aardappelen of met champignon roomsaus/pepersaus of stroganoffsaus*

Bijlagen: *Haricouverts gerold in ambachtelijke spek*

- Gratin dauphins, aardappelgratin met blauwe kaas*
- Krieltjes met knoflook en rozemarijn*

Na: *Crème Brulee*

Biej de Tant

Fam. van Eijk

Schinveld

Tel 06 20 32 51 79 of 06 511 77 347

e-mail informatie@biejdetant.nl

www.biejdetant.nl

Ook een vegetarische is mogelijk, vraag erna!

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. Deze allergeneninformatie krijgt U via check in de keuken en wordt U mondeling doorgegeven.