

Receptiehapjes

- Sesamtoast gerookte zalm
- Boerenbruin met gerookte paling
- Puntje kaas met vruchten
- 2 Soorten worst met kesbekezuur
- Brie met stokbrood
- Boerenleverworst met garnituur
- Gerookte forel op toast
- Olijfsalade op stokbrood
- Filet americain op vlegelbrood
- Haring op roggebrood

... en verder alles wat wenst in overleg

Luxe Amuses

- Italiaansbrood met terrine
- Cous-Cous salade met lamsham
- Gerookte paling met aardappelschuim
- Ganzelever met vijgenchutney
- Asperges met kwartelei
- Serranoham met mozzarella, gedroogde tomaat en pasta
- Geitenkaas in honingsaus
- Wrap met kalfshaasvulling
- Glaasje forelcrème met zeewier
- Garnalensalade op aardappelbedje

... en verder alles wat u wenst in overleg

Tafelgarnituur

- Gemengde zoutjes met pinda's
- Gemengde zoutjes met amandelen
- Olijven met crostini's
- Rauwe groentenstengels
- Crostini's en dipsauzen

... en verder alles wat u wenst in overleg

Broodjes en sandwiches

- Met kaas, met ham, met filet Americain, met fricandeau, met Parmaham, met rauwkostsalade, of met huisbeleg.

Alle belegvarianties zijn te verkrijgen op wit brood, bruinbrood, puntje bruin/wit, bol, pistolet bruin/wit

... en verder alles wat u wenst in overleg

Salades

- **Klassiekers:**
Huzaren, zalm, Russisch, rundvlees en kip
- **In opkomst:**
Pastasalade, geconfijte aardappelsalade, Fetasalade, vruchtensalade en Cous-coussalade

Buffetten

Warme en koude hapjes, dessert of drankbuffetten worden voor onze klanten op maat samengesteld.

Een minimum aantal van 20 personen is nodig om een buffet te kunnen samenstellen, indien minder, dan kunnen wij in de vorm van een hors d'oeuvre u een soortgelijke presentatie bieden.

Alle bekende en onbekende producten worden in onze buffetten verwerkt, waarbij u kunt denken aan salades, hamsoorten, gerookte vissoorten, fruitsalade, bavarois, gebak, gebraden vleessoorten, paté's, groentegarnituren, rauwkost, sauzen, boter, tapenades en broodvarianties.

Warme gerechten zoals pastaschotels, rijsttafels, stampotten, soepen, stoverijen, aardappel- en rijstgerechten, vlees- en vissschotels.

Een **tapasbuffet** kan onderdeel zijn van uw borrelbijeenkomst, verjaardag of tuinfeest. Het bekende **barbequebuffet** - met en zonder aankleding- is een optie voor in de zomer. Een **High-tea** is een rijkelijke aanvulling bij een middagpresentatie.

Dat één en ander netjes gedecoreerd wordt opgesteld, is een normale zaak voor Plat de Zélande.

Menu's en diners

Wij kunnen een grote hoeveelheid menu's en diners verzorgen, waarbij ook weer de wens van de klant bovenaan staat. Voor vele soorten evenementen kunnen wij de maaltijd verzorgen, en dat beperkt zich niet in alleen luxe uitvoeringen! Wij verzorgen een gewone (overwerk) maaltijd -in disposables gepresenteerd-, tot een zeer luxe diner geserveerd op porselein en zilver. Alle mogelijke ondersteuning bieden wij in het totaal verzorgen van het evenement waarbij het regelen van gastvrouwen, materiaal zoals tafels, stoelen e.d. ook in ons programma zit.

Maaltijden

Een onbeperkt assortiment koelvers bereide maaltijden bereiden wij voor particulieren, bedrijven en evenementen, waarbij budget en logistiek mogelijk een beperking geeft. Deze maaltijden zijn geheel volgens de nieuwste voedingsinzichten samengesteld, en kunnen jaarrond worden geleverd en waarbij seizoensinvloeden bij de samenstelling een rol krijgen.

Ook voor de industrie, winkels en grossiers zijn wij actief met deze categorie maaltijden. Het op maat bereiden is een sterk punt in onze keukens.

Dranken

Vele soorten dranken kunnen wij verzorgen, alsmede de beste wijnen, whisky, cognac, koffie, thee en melk. Geserveerd in disposables, porselein of geleverd in bulk verpakking, het kan allemaal...

