

Drankenarrangement:

Je kunt bij je buffet een drankenarrangement afspreken.

Bijvoorbeeld je gasten ontvangen met een aperitief. Tijdens de maaltijd staat mineraalwater, rode en witte huiswijn op het buffet. Andere dranken worden op verzoek geschonken. Ter afsluiting van de maaltijd wordt koffie/thee met snoeperijen geserveerd.

Het gebruik van de dranken tijdens het buffet op nacalculatie laten bereken is natuurlijk mogelijk. Je betaalt uitsluitend het verbruik. Hierdoor kan de uiteindelijke factuur hoger, maar ook lager uitvallen dan de begroting.

Drankenarrangement:
1e t/m 3e uur 5,00 per uur
Vanaf 4e uur 3,50 per uur

Koffie, thee, alle bieren, alcoholvrije bieren, frisdrank, sap, huiswijn (rood, wit, rosé), diverse jenever, vieux, Safari, Passoã, Pisang Ambon, Blue Curaçao, sherry, r/w Martini, r/w port, koffie/thee met snoeperijen ter afsluiting.

Uitbreiding van het drankenarrangement:

Glas Prosecco of Kir Royal bij ontvangst **+1,75**

Bijpassende wijnen bij de maaltijd **vanaf +3,50**

Buitenlands gedistilleerd **per glas +1,75**

Bacardi, Famous Grouse whisky, Gin, Campari, Baileys, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Amaretto, Calvados, Tia Maria, Remy Martin VS. Echter geen exclusieve whisky's of cognacs.

Koffieservies **+2,50**
(2x koffie/thee met royaal bonbon garnituur)

Cognac of likeur bij de afsluitende koffie/thee **Verbruik**

Appetizers:

Petit glacé - gebak - petit four
meerprijs vanaf **+1,25**

Breekbrood vers afgebakken met aioli, huisgemaakte kruidenboter en roomboter **+1,25**

2x Warm Kwekkeboombittergarnituur, weckpotje noten **+2,00**

2x Oven bladerdeeghapjes van kaas, rund en kip, weckpotje noten **+2,50**

2x Tramezzini brood/wrap met roombrie - pijnboompitten en mosterdhoningdressing - gerookte kuikenborst en tomaatpenade - gerookte zalm en kruidenkaas **+3,50**

Natuurlijk helpen we je graag om een fantastisch buffet samen te stellen!

Maak vrijblijvend een afspraak om de mogelijkheden te bespreken.

Bel 078 - 6 100 901

of kijk op

www.develpaviljoen.nl



Buffetmap

restaurant | partycentrum
develpaviljoen
zwijndrecht

Restaurant & Partycentrum Develpaviljoen verzorgt al vele jaren feesten, bruiloften en partijen.

In deze brochure hebben wij diverse buffetten omschreven. Heb je te maken met speciale diëten, bepaalde voedselallergieën of vegetarische gasten?

Wij adviseren je graag bij het uitzoeken wat het beste bij jou en je gezelschap past.

Captain's dinner Prijs vanaf 20 pers. **24,50 p.p.**

Soep

Heldere ossenstaartsoep met vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Warm Buffet

Bruine bonen en kapucijners

Ribkotelet, speklap en balletje gehakt

Geserveerd met: Gekookte aardappel, aardappelpuree, gemengde sla, gebakken ui, augurk, uitgebakken spekblokje, piccalilly, mosterd, gesnipperde ui en braadjus

Dessert

Warme appeltaart met kaneel en slagroom

Stamppotbuffet Prijs vanaf 20 pers. **24,50 p.p.**

Soep

Erwtensoepp met roggebrood en roomboter

Warm Buffet

3 keuzes vooraf:

Boerenkoolstamp met gedroogd uitje, paprika en een spekje
Hutspot met peen, rode ui, rookworst, speklap en stoofvlees
Andijviestamp met zongedroogde tomaat, blauwe kaas en cashewnoot
Pompoenstamp met geitenkaas en rode ui
Snijbonenstamp met macadamia en een uitgebakken spekje

extra keuze à 3.50 p.p.

Dessert

Donut gevuld met vers fruitsalade, slagroom en een bol boerenroomijs

Oosters buffet Prijs vanaf 30 pers., hieronder +10% **27,50 p.p.**

Soep

Thaise currysoep met roze garnalen of gegrilde kip en krokante cassave

Warm buffet

3 keuzes vooraf:

Rundvlees met notenmix in pikante ketjapsaus
Geroosterd speenvarken in oosterse saus
Gemarineerde kipsaté met pindasaus
Gebraden kippendij met ananas in kerriesaus
Pittige zalm in zoetzure saus
Geserveerd met: Nasi, bami, satésaus, sambal, kroepoek, atjar tjampoer, tjap tjoy en mini loempiaatjes

extra keuze à 3.50 p.p.

Dessert

Onbeperkt schepijsbuffet van verschillende soorten ijs met verse ananas, lychee en slagroom

Mediterraans buffet Prijs vanaf 30 pers., hieronder +10% **29,50 p.p.**

Soep

Tomatensoep met zongedroogde tomaat
Geserveerd met: Vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Buffet

Koud:

Salade van mozzarella, tomaat, olijf en verse basilicum
Salade van beenham, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompit en pommodoridressing
Salade frutti di mare met krab, garnaal en ansjovis
Geserveerd met: Vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Warm:

Varkenshaas Carbonara met uitgebakken spekje en kaassaus
Runderstoof à la Milanese met knoflook, tomaat en Italiaanse kruiden
Kalfslapje Saltimbocca omwikkeld met gedroogde ham en met saliesaus
Gefrituurde inktvisring en gepaneerde mossel met knoflookmayonaise
Geserveerd met: Warm groentegarnituur, pasta en gekruide aardappelwedges

Dessert

Traditioneel Italiaanse tiramisutaart van lange vinger en mascarpone met straciatella-roomijs en slagroom

Surprisebuffet Prijs vanaf 30 pers., hieronder +10% **47,50 p.p.**

Laat jezelf en je gasten door ons verrassen met een culinair feest bestaande uit seizoensgerechten van koude en warme vis- en vleesspecialiteiten met als afsluiting een spetterend onbeperkt dessertbuffet gepresenteerd met vuurwerk en muziek.

Warm buffet Prijs vanaf 30 pers., hieronder +10% **22,95 p.p.**

Soep

1 keuze vooraf:

Licht gebonden boerengroentesoep

Thaise currysoep met roze garnalen of gegrilde kip
Tomatensoep met zongedroogde tomaat en runderpoulet

Geserveerd met: Vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Warm buffet

3 keuzes vooraf:

Varkenshaas in champignonroomsaus met sperziebonen en aardappelgratin
Bourgondische runderstoof met seizoensgroenten en aardappelwedges
Gebraden kippendij met kerriesaus, wokgroentes en gebakken rijst
Kipsatéshotel met pindasaus, groenten in het zuur, kroepoek en frites
Warme beenham vers van het mes met mosterdhoningssaus, geroosterde sjalot en rosevalaardappel
Gegrilde vissoorten met remouladesaus, cherry tomaat, paprika, champignon en gekookte krielaardappel
Huisgemarineerde en gepocheerde hele zalmfilet met kervel-witte wijnsaus, gestoofde prei en gekookte krielaardappel

extra keuze à 3.50 p.p.

Satébuffet XL Prijs vanaf 20 pers. **14,95 p.p.**

Buffet

4 Stokjes vers gegrilde kipsaté met pindasaus, kroepoek en gedroogde uitjes
Verse frites met mayonaise, frisse groenten in het zuur
Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

Devel Buffet Prijs vanaf 30 pers., hieronder +10% **26,50 p.p.**

Soep

1 keuze vooraf:

Licht gebonden boerengroentesoep

Thaise currysoep met roze garnalen of gegrilde kip

Tomatensoep met zongedroogde tomaat en runderpoulet

Geserveerd met: Vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Buffet

Koud:

Rundvleessalade met beenham en fris rauwkostgarnituur

Zalmsalade met gerookte zalmsnippers

Kipkerriesalade met gegrilde kipfilet

Gerookte kuikenborst met verse ananas

Gerookte hamschotel met een frisse fruitsalade

Weckpot met salami, feta, gedroogde

tomaat en rode ui

Gerookte visshotel, waaronder zalm en paling

Zeeviersalade met garnaal en mossel

Geserveerd met: Vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Uit te breiden met:

Koud:

Cocktail van Hollandse en Noorse garnalen met cocktailsaus

Rundercarpaccio met frisse sla, pijnboompitten, uitgebakken

spekjes en tomatenmayonaise

Paté-en-croute, Filet Americain en Gebraden

varkensfricandeau

Heel gepocheerde zalmforel met een citrusmayonaise

extra keuze à 2,00 p.p.

Warm:

2 keuzes vooraf:

Varkenshaas in champignonroomsaus met sperzieboon en aardappelgratin

Bourgondische runderstoof met seizoensgroente en

aardappelwedges

Gebraden kippendij met kerriesaus, wokgroente en gebakken rijst

Kipsatéshotel met pindasaus, groenten in het zuur,

kroepoek en verse frites

Warme beenham vers van het mes met een

mosterdhoningssaus met geroosterde sjalot en rosevalaardappel

Gegrilde vissoorten met remouladesaus, cherry tomaat,

paprika, champignon en gekookte krielaardappel

Huisgemarineerde en gepocheerde hele zalmfilet met

kervel-witte wijnsaus, gestoofde prei, gekookte krielaardappel

extra keuze à 3.50 p.p.

Saladebuffet Prijs vanaf 20 pers. **14,95 p.p.**

Buffet

Rundvleessalade met luxe vleeswaren en fris rauwkostgarnituur

Kipkerriesalade met gegrilde kipfilet en verse ananas

Zalmsalade met gerookte zalm, - forel, - makreel

Geserveerd met: Vers afgebakken broodsoorten met aioli, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Extra:

1 Stokje vers gegrilde kipsaté met pindasaus en een stukje stokbrood

+2,75

Dessert

Donut

Donut gevuld met vers fruitsalade, slagroom en een bol boerenroomijs

4,25

Crêpes cerise

Flensjes gevuld met warme kersen, vanilleroomijs en slagroom

5,75

Tiramisutaart

Traditioneel Italiaans gerecht van lange vingers en mascarpone met straciatella-roomijs en slagroom

5,75

Onderstaande desserts worden feestelijk met vuurwerk en muziek gepresenteerd

Bruidsstaart

Een echte bruidstaart van ijs met 3 tot 5 etages
Compleet gedecoreerd met bruidspaar, rozen en parels

minimaal 30 personen vanaf 6,75

Schepijsbuffet

Onbeperkt verschillende soorten ijs geschept vanaf buffet met slagroom en diverse sauzen

6,00

Longeurbuffet

Longeur ijsaartenbuffet met verschillende combinaties van smaken, bavarois longeur, vers fruit, slagroom en diverse sauzen

8,50

Kaasbuffet

Een diversiteit aan kaasspecialiteiten van onze kaasspecialist met o.a. blauwschimmel-, zachte en oude kaas met daarbij appelstroop grove Dijon mosterd en vers afgebakken broodsoorten

8,95

Dessertbuffet

Een keur aan zoete gerechten waaruit jij en je gasten zelf hun nagerecht mogen samenstellen. Hierbij serveren wij o.a. vers fruitsalade, bavarois longeur, diverse heerlijke taarten, warme kersen, warme chocoladesaus, advocaat, slagroom en diverse smaken roomijs

12,50