
DE OLIFANT

Italiaanse keuken

Lunch, High Tea en Diner





Lunch

Mocht u gebruik willen maken van de lunch dan kunnen wij geheel naar wens en budget een menu of buffet voor u samen stellen. Hieronder vindt u suggesties voor een broodlunch:

- Luxe belegde" broodtaarten" (broodpunten in twee lagen geserveerd per "taart" met vegetarisch, vlees en vis beleg), koffie, thee, jus d'Orange en melk € 12,50 p.p.
- Bovenstaande lunch is uit te breiden met: Vanaf
 □ Kopje soep €18,75 p.p.
 □ Broodje kroket
 □ Schaaltje yoghurt
 □ Handfruit
- 3-gangen lunch Vanaf
 €27,50 p.p.
- Lunchbuffet vanaf 25 gasten: Vanaf
 De gerechten van het buffet worden in diverse bakjes, schaaltjes en amuse glaasjes op zuilen gepresenteerd. €27,50 p.p

High Tea

per couvert € 25,50

In plaats van een hapjesarrangement kunnen wij ook een High Tea voor u verzorgen. Wij kunnen de High Tea in het midden van de zaal op diverse zuilen plaatsen. Een High Tea arrangement kan bijvoorbeeld bestaan uit:

- Sandwiches en mini broodjes met divers beleg
- Muffin
- Petit Four
- Mini chocolade croissant
- Bonbons
- Glaasje gevuld met vers fruit
- Diverse hartige mini soesjes
- Caprese spiesje
- Mini quiche ham/kaas
- Roerei met gerookte zalm in een korst deeg bakje
- Saucijzensnack
- Banketbakkerskoekjes
- Scones met jam en zure room

Dit wordt geserveerd met onbeperkt koffie en diverse soorten thee.



Diner

De dinergerechten zijn naar wens te combineren. Voor gasten met allergieën, vegetarische of speciale (dieet)wensen maken wij graag een menu op maat! Prijzen zijn vanaf € 39,50 voor een 3-gangen menu en € 42,50 voor een 4-gangen menu.

Voorgerechten

- Vis -

Cocktail van Hollandse garnalen of rivierkreeft staartjes met kruidensla, groene appel, radijs, zoetzure komkommer en een pittige cocktail saus (supplement van € 5,- voor Hollandse garnalen)

Gemarineerde zalm in Ras el Hanout gemarineerde zalm, gerookte melous uitjes, focaccia crouton, zalm kaviaar en een luchtige mayonaise van gepofte gele paprika

- Vlees -

Tartaar van kalfshaas met dragon en groene appel, gebakken kwartel eitje, kruidensla, focaccia crouton en truffel mayonaise

Vitello Tonato van dun gesneden kalfsmuis met tonijn mayonaise, gefrituurde kappertjes, basilicum cress, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitten

Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, gefrituurde kappertjes en geschaafde Parmezaanse kaas

Soep

Velouté van Venkel met schuim van zongedroogde tomaat en een olijven cracker

Soep van zoete tomaat met schuim van Parmezaanse kaas en basilicum cress

Spinazie velouté met schuim van gerookt spek en mosterd poeder

Warme tussengerechten

Gebakken coquille met crème van maïs, kwartel ei, salade van waterkers en kerrie olie

Ballotine van maïskip en pistache, artisjok, zoetzure pompoen en een crème van aubergine

Kabeljauw langzaam gegaard geserveerd met gestoofde venkel, coulis van gepofte rode paprika en gedroogde serrano ham

Boisson Frappé

Scroppino

Spoom van groene appel en prosecco

Spoom van watermeloen en prosecco

Hoofdgerechten

-Vis-

Gebakken zeebaars filet met lauwwarme salade van artisjok en texelster-aardappel, geroosterde lente ui, luchtige grapefruit Hollandaise en Crazy Pea

Dorade filet geserveerd met gebakken gnocchi, wilde spinazie, gefrituurde courgette, gekonfijte trostomaatjes en beurre blanc

Kabeljauw langzaam gegaard geserveerd met een doperwten risotto, mini venkel, gekonfijte trostomaatjes en een groene kruidensaus

- Vlees -

Runderlende, licht gerookt en gegrild met zoete aardappel, groene asperge, gepofte minipaprika en laurierjus

Gegrilde runderhaas met gerookte aardappel mousseline, pompoen, spinazie en eigen jus met aceto

Runder bavette steak met geroosterde roseval aardappel, fijne ratatouille, gekonfijte trostomaatjes en jus met gepofte knoflook

Gegrilde kalfslende met dikke frieten, fijne ratatouille, gekonfijte trostomaatjes en bearnaisesaus

Gebakken eendenborst met gekarameliseerde witlof, rode biet, mousseline van pastinaak en een salie jus

Boerderij hoen met tijm en citroen, paddenstoelen risotto, pompoen, gefrituurde schorseneren en eigen jus

Desserts

Aardbeien Romanoff : gemarineerde aardbeien met een luchtige crème van slagroom en kwark, citroen sorbet en merengue

Carpaccio van ananas, geserveerd met een krokant van ananas, kokossorbet en limoenjus

Chocolade Moulleux met karamel van gecondenseerde melk, amarene kersen, melkroomijs en limoen cresson

Luchtige tiramisu uit de kidde van lange vingers met marsala, mascarpone roomijs, espresso granite en cacao

Frisse, romige hangop met gemarineerde sinaasappels, sinaasappel granite en een crumble van brownie

Bruidsijstaart: traditionele ijstaart in lagen opgebouwd versierd met rode roosjes en een bruidspaartje

Diversen kazen

Franse kazen: een selectie van diverse Franse kazen met pan forte, perenstroop walnoten en druiven

Italiaanse kazen: een selectie van diverse Italiaanse kazen met pan forte, perenstroop walnoten en druiven

Regionale kazen: een selectie van diverse regionale kazen met pan forte, perenstroop walnoten en druiven

Buffetten

Voor onze buffetten is gekozen voor een goede balans tussen vis, vlees en vegetarische gerechten. Uiteraard kunnen wij ook met speciale wensen rekening houden.

Buffet de Olifant I per couvert € 37,50

Koude gerechten

- **Boerenbrood met tapenade en boter**
- **Cocktail van rivierkreeftstaartjes**, groene appel en mierikswortel crème in een glaasje
- **Vers gerookte zalm** met wasibi mayonaise en wakame salade
- **Carpaccio van ossenhaas** met truffelmayonaise, rucola, geroosterde nootjes en Parmezaanse kaas
- **Aardappelsalade** met chorizo, bosui en koriander
- **Salade caprese** van mozzarella, pommodori tomaat en basilicum
- **Rucola salade** met geroosterde groenten en basilicum dressing

Warme gerechten

- **Bretonse visschotel**
- **Coq au vin in rode wijn** gemarineerde kippedijvlees met o.a. champignons, spek en zilveruitjes
- **Geroosterde varkensprocureur**, gesneden aan het buffet met mosterddragon jus
- **Aardappelgratin** uit de oven
- **Verse seizoensgroenten**



Buffet de Olifant II per couvert € 43,50

Koude gerechten

- **Boerenbrood, tapenade van olijven, kruidenboter**
- **Gerookte makreel** met een mayonaise van gepofte paprika en kruidensla
- **Gerookte zalm** met limoen crème geserveerd in een glaasje
- **Caesar salade** met Parmezaanse kaas en croutons
- **Vittelo Tonato** van kalvsmuis, tonijnmayonaise, gefrituurde kappertjes
- **Aardappelsalade** met mosterd, augurk en ui
- **Salade van verse spinazie** met geitenkaas en vijgen

Warme gerechten

- **Gekonfijte zalm** met citroen en venkel
- **Black Angus bavette** gesneden aan het buffet met een jus van gepofte knoflook en tijm
- **Parelhoen** langzaam gegaard met seizoensgroenten en mosterd-dragon jus
- **Rozeval aardappeltjes** uit de oven
- **Geroosterde seizoensgroenten**

Italiaans buffet

per couvert € 36,50

Italiaanse broodsoorten met o.a. tapenade, pesto, olijfolie en grof zeezout

Koude gerechten - antipasti

- Buffelmozzarella
- Pommodori tomaat
- Gemarineerde groenten
- Gorgonzola
- Gegrilde courgette
- Gemarineerde artisjok
- Verschillende olijven
- Parmaham
- Venkelsalami
- Coppa di Parma

Warme gerechten

- **Zeebaarsfilet** op linguini met citroen beurre blanc
- **Spaghetti quattro formaggi**, rucola en pijnboompitten
- **Kalfsossobuco** met venkel en olijven
- **Gnocchi** van aardappel gebakken met sjalotten en tijm
- **Risotto met diverse paddenstoelen** en Parmezaanse kaas

Dessert

Huisgemaakte panna cotta of tiramisu geserveerd in een glas
Prijs per stuk € 5,50



Stamppotbuffet

per couvert € 23,50

- Zuurkool met casselerrib
- Boerenkool met worst
- Hutspot met sukade
- Andijviestamppot
- Hachee met rode kool en aardappelpuree