



BUFFETTEN

(vanaf 20 personen)

Uitdrukkelijk wijzen wij u erop dat de beschreven buffetten slechts suggesties zijn. Buiten de beschreven gerechten hebben wij nog vele andere mogelijkheden, zowel wat betreft de voor-, hoofd- als nagerechten. Aarzelt u niet hiernaar te vragen. Onze medewerkers van de receptie staan u met raad en daad bij en maken graag een offerte afgestemd op uw wensen.

Leuk idee!

**Breid uw buffet uit met een voorgerecht in de vorm van een kop soep à € 4,50 p.p.
Tevens kunt u als dessert kiezen uit bijvoorbeeld Omelette Siberienne à € 3,50 p.p.
of een Grand Dessert Lommerrijk met o.a. desserttaarten, ijs, mousse, diverse soorten bavaois à € 8,50 p.p.**

BUFFET TRADITIONEL

à € 23,50

Garnalensalade met jonge prei,
cocktailsaus en citroen
Ardennerham met galia meloen
Drie soorten makreel met rode pepersaus
Vleessalade met boerenham, rosbeef
en varkensfilet
Kip kerrie salade met vers fruit
Geitenkaassalade met tomaat,
komkommer en olijven
Groene salade met Franse dressing

Kipstukjes in witte wijnsaus met witte druiven
Provençaals vispotje met tomatensaus
Aardappelgerecht
Rijst
Seizoensgroenten

BUFFET DE LUXE

à € 30,50

Hele gepocheerde zalm met gerookte zalm
Gerookte forelfilet met kervel
Terrine van vis met citroendressing
Vleeswaren plateau met fijne vleeswaren
en huzarensalade
Salade van gerookte kip met geitenkaas
Rundercarpaccio met oude kaas, spekjes
en basilicum dressing

Kalfssukade met dragon
Gebakken forelfilet met amandelen en
roomboter
Warme ambachtelijk beenham met een saus
van tijm en zongedroogde tomaten
Twee aardappelgerechten
Seizoensgroenten

**Bij al onze buffetten verzorgen wij
stokbrood, roomboter en kruidenboter.**

BUFFET DU MONDE

à € 27,50

Griekse salade met geitenkaas en paprika
Rauwe hamsoorten met meloen
Huisgerookte zalm met crème fraîche
Noorse garnalen met groene kruidensaus
Tomaat komkommer salade
Huzarensalade met fijne vleeswaren
Groene salade met Franse dressing

In de boter gestoofde vis van de markt met
citroen, groene kruiden en kapperappeltjes
Snelgebakken rundvlees met
gewokte groenten en oestersaus
Twee aardappelgerechten
Seizoensgroenten

BUFFET DE MER

à € 34,50

Serranoham met tapenade
Kalfsfilet uit de oven met
gmarineerde paddenstoelen
Lamsham met huisgemaakte mango compôte
Selectie van vleessoorten met
artisjokken en olijven
Plateau fruits de mer met zalm, Gravad Lachs,
sprotfilet en mosselen
Hollandse garnalensalade
met avocado en cocktailsaus
Verse oesters met citroen
Ankervener geitenkaas gemarineerd in
de olie met groene groenten
Groene salade met condimenten en
2 soorten dressing

Visrollade met romige wijnsaus
Kalkoenfilet uit de oven met warme kersen
Gegrilde runder tournedos op gebakken
champignons met aardappelschilfers
Twee aardappelgerechten
Twee seizoensgroenten

Prijswijzigingen voorbehouden.

Lommerrijk, Straatweg 99, 3054 AB Rotterdam, Tel. (010) 422 00 11, Fax (010) 422 64 96
info@lommerrijk.nl, www.lommerrijk.nl