

Buffetten



Hollands Stamppotten buffet

€ 29,50 per persoon

Minimale afname van 25 personen

Typisch Hollandse gezelligheid met ons stamppottenbuffet. Een heerlijk buffet bestaande uit bekende Hollandse stamppotten. Het brede assortiment aan stamppotten zorgt ervoor dat ieders favoriete stamppot ertussen zit. Dus dat wordt genieten op z'n Hollands!

Het Hollands stamppotten buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

- Dagverse soep uit het seizoen
- Boerenkool stamppot
- Hutspot
- Zuurkoolstamppot
- Ambachtelijke Gelderse rookworst
- Klassieke gehaktballen in jus
- Hollandse stoofschotel met boerengroenten
- Uitgebakken spekjes
- Frisse groene mesclun salade met dressing
- Diverse pickles en tafelzuren zoals: uitjes, augurken, piccalilly en mosterd

Italiaans buffet

€ 34,00 per persoon

Minimale afname van 25 personen

Waan je in de Italiaanse cultuur met ons Italiaans buffet. Een heerlijk buffet bestaande uit typische gerechten uit de Italiaanse keuken. Buon appetito!

Het Italiaans buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen

Koude gerechten

- Breekbrood met diverse smeersels zoals pesto en aioli.
- Antipasti, diverse vleeswaren, verscheidene kazen en olijven
- Salade “caprese” naar de kleuren van Italiaanse vlag, tomaat, mozzarella en basilicum.
- Insalata di verde, groene salade met Parmezaanse kaas en dressing
- Carpaccio met truffel crème, pijnboompitjes en rucola-Insalata di mare, zeevruchten salade met rode uien en citroen

Warme gerechten

- Pasta di pomodori, pasta met tomatensaus
- Lasagne vegetariene, vegetarische lasagne met verse groenten en bechamelsaus
- Pasta carbonara, pasta met spek en eieren
- Polpette al arrabiata, gehaktballetjes in een pittige tomatensaus
- Risotto con spinaci, ambachtelijke risotto met spinazie
- Pollo al pesto, kiphaasjes in pestosaus
- Verdure di stagione, diverse seizoensgroenten
- Spicchi di patate, gekruide aardappel wedges

Aziatisch buffet

€ 34,00 per persoon

Minimale afname van 25 personen

Maak een reis door de Aziatische keuken met ons Aziatisch buffet. Een heerlijk buffet bestaande uit typische gerechten uit de Aziatische keuken. Van de Japanse keuken tot aan de Chinese keuken, ieders favoriete Aziatisch gerecht wordt geserveerd.

Het Aziatisch buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

- Dagverse soep uit het seizoen
- Frisse groene salade met dressing en croutons
- Zoetzure komkommer salade
- Kroepoek
- Atjar
- Vegetarische Bami goreng
- Kipsaté met satésaus
- Babi pangang
- Kip cashew
- Witte rijst
- Gado Gado
- Vegetarische Tjap Tjoy
- Indonesische rendang
- Vietnamese loempia's met chilisaus

Het Aziatisch buffet is uit te breiden met een assortiment van sushi zoals maki, nigiri en uramaki. De extra kosten hiervoor zijn € 2,00 per stuk met een minimale afname van 50 stuks.

Toekan buffet

€ 29,50 per persoon

Minimale afname van 25 personen

Bent u ook zo'n fan van de klassieke Van der Valk gerechten?! Het Toekan buffet is een heerlijk buffet bestaande uit klassieke Van der Valk gerechten. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Het Toekan buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen

Koude gerechten

- Breekbrood met smeersels en dips zoals aioli, pesto, kruidenboter
- Carpaccio met truffel crème, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola salade
- Bladsalade met croutons en dressing
- Aardappelsalade met ei
- Frisse rauwkost salade

Warme gerechten

- Kipsaté met pindasaus
- Gehaktballetjes afgelakt met barbecuesaus
- Schnitzels met partjes citroen
- Witte pandanrijst
- Geroosterde aardappelwedges
- Zalmfilet met bearnaisesaus
- Groente melange met kaassaus

Valk buffet

€ 38,00 per persoon

Minimale afname van 35 personen

Bent u ook zo'n fan van de klassieke Van der Valk gerechten?! Het Valk buffet is een heerlijk buffet bestaande uit klassieke Van der Valk gerechten. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Het Valk buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen

Koude gerechten

- Breekbrood met smeersels en dips zoals aioli, pesto, kruidenboter
- Carpaccio van rund met truffel crème, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola
- Zalm salade met gerookte zalm en limoen
- Huzarensalade
- Griekse salade met feta kaas
- Bladsalade met dressing, croutons en diverse toppings
- Frisse rauwkost salade

Warme gerechten

- Beenham aan het buffet gesneden, afgelakt met whisky en bruine basterd suiker.
- Varkenshaas in champignon roomsaus
- Kiphaasjes geroosterd met chilisaus en sesam
- Gehaktballetjes afgelakt met barbecuesaus
- Zalmfilet uit de oven met bearnaisesaus
- Penne pasta met zeevruchten en tomatensaus
- Risotto met spinazie
- Geroosterde aardappelwedges
- Groenten uit het seizoen met kaassaus
- Vegetarische quiches

Valk buffet Halal

€ 38,00 per persoon

Minimale afname van 35 personen

Bent u ook zo'n fan van de klassieke Van der Valk gerechten?! Het Valk buffet Halal is een heerlijk Halal buffet bestaande uit klassieke Van der Valk gerechten. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Uiteraard zorgen wij uitsluitend voor ingrediënten die voldoen aan de Halal eisen.

Het Valk buffet Halal bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen

Koude gerechten

- Breekbrood met smeersels zoals aioli, kruiden boter en tomaten tapenade
- Dun gesneden geroosterde kipfilet met truffel crème, rucola sla en Parmezaanse kaas
- Zalm salade met gerookte zalm en limoen
- Couscous salade met geroosterde kip
- Griekse salade met feta kaas
- Bladsalade met dressing, croutons en diverse toppings
- Frisse rauwkost salade

Warme gerechten

- Lamsham aan het buffet gesneden, afgelakt met honing en bruine basterdsuiker
- Kalfschipolataworstjes in champignonroomsaus
- Kiphaasjes geroosterd met chilisaus en sesam
- Döner kebab met knoflooksaus
- Zalmfilet uit de oven met bearnaisesaus
- Penne pasta met zeevruchten en tomatensaus
- Rijst geparfumeerd met Oosterse kruiden
- Geroosterde aardappel wedges
- Groenten uit het seizoen met kaassaus
- Vegetarische quiches

Valk Deluxe buffet

€ 45,00 per persoon

Minimale afname van 35 personen

Bent u ook zo'n fan van de klassieke Van der Valk gerechten?! Het Valk Deluxe buffet is een heerlijk buffet bestaande uit klassieke Van der Valk gerechten. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Het Valk Deluxe buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen

Koude gerechten

- Breekbrood met smeersels zoals aioli, kruidenboter, tapenade en pesto
- Carpaccio van rund met pesto, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Charcuterie van diverse vleeswaren en paté
- Pallet van gerookte vissoorten zoals forel, makreel en zalm
- Huzarensalade diverse pickles
- Salade Nicoise met tonijn, haricot verts, tomaten, olijven en rode ui
- Griekse salade met feta, olijven, rode uienringen en tomaat
- Waldorf salade met noten
- Fijne groene bladsalade met dressing en diverse toppings om zelf samen te stellen

Warme gerechten

- Warme beenham aan het buffet gesneden, afgelakt met whisky en bruine basterdsuiker
- Botermalse kalf sukade in eigen jus
- Kipsaté met satésaus
- Gehaktballetjes afgelakt met BBQ saus
- Varkenshaas in champignon roomsaus
- Gebakken zalm met groenten en Hollandaisesaus
- Risotto met Fruit de Mer
- Varkensfilet schnitzels met citroen partjes
- Bloemkool en broccoli met kaassaus
- Aardappelgratin met knoflook en geraspte kaas
- Aardappel wedges met Provençaalse kruiden
- Gestoomde rijst geparfumeerd met oosterse kruiden

Valk Deluxe buffet Halal

€ 45,00 per persoon

Minimale afname van 35 personen

Bent u ook zo'n fan van de klassieke Van der Valk gerechten?! Het Valk Deluxe buffet Halal is een heerlijk Halal buffet bestaande uit klassieke Van der Valk gerechten. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Uiteraard zorgen wij uitsluitend voor ingrediënten die voldoen aan de Halal eisen.

Het Valk Deluxe buffet Halal bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen (halal)

Koude gerechten

- Vers gebakken brood met smeersels en dips
- Dun gesneden geroosterde kipfilet met truffel crème, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Tomaten salade rivierkreeft en limoen
- Pallet van gerookte vissoorten zoals forel, makreel en zalm
- Cous cous salade met geroosterde kipfilet
- Salade Nicoise met tonijn, haricot verts, tomaten, olijven en rode ui
- Griekse salade met feta, olijven, rode uienringen en tomaat
- Frisse komkommer salade
- Fijne groene bladsalade met dressing en diverse toppings om zelf samen te stellen

Warme gerechten

- Warme lams ham aan het buffet gesneden, afgelakt met honing en bruine basterdsuiker
- Kalfschipolata worstjes in champignon roomsaus
- Kipsaté met satésaus
- Döner kebab met knoflooksaus
- Lamskoteletjes met krachtige kruiden jus
- Gebakken zalm met groenten en tomatensaus
- Risotto met Fruit de Mer
- Ratatouille van diverse kleurrijke groenten
- Bloemkool en broccoli met kaassaus
- Aardappelgratin met knoflook en geraspte kaas
- Aardappel wedges met Provençaalse kruiden
- Gestoomde rijst geparfumeerd met oosterse kruiden

Valk International buffet

€ 50,00 per persoon

Minimale afname van 45 personen

Exclusief op het Rijnplein te reserveren

Breng de verschillende type wereldkeukens samen in één buffet. Op ons unieke Rijnplein serveren wij een wereldbuffet met onder andere een Hollands, Spaans, Italiaans, Aziatisch en Amerikaans thema. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Het Valk International buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Thema Hollands

- Beenham aan het buffet gesneden afgelakt met oude jenever en bruine basterdsuiker
- Oma's draadjesvlees geeraard in eigen jus
- Poffertjes met poedersuiker en stroop
- Ragout van kip en champignon met bladerdeegbakjes
- Aardappelpuree met seizoen groenten
- Tafelzuren zoals Amsterdamse uitjes, augurken en piccalilly
- Gerookte zalm met kappertjes

Thema Mediterraan

- Antipasti plateau met olijven, diverse kazen en vleeswaren
- Carpaccio van rundvlees met truffel crème, rucola en Parmezaanse kaas
- Ambachtelijke lasagne vegetarisch bereidt
- Pollo al pesto, Kiphaasjes in pestosaus
- Mediterraanse salade met rode uien, tomaten en feta
- Albondigas, gehaktballetjes in arrabiata saus
- Risotto frutti di mare

Thema Amerikaans

- Texas spicy BBQ ribs
- Mississippi Fried Chicken wings
- All American hot dog met gefrituurde uitjes
- Pulled porc afgelakt met BBQ saus en sesam
- Coleslaw salad
- New Orleans red snapper gemarineerd met Cajun kruiden

Wolk International buffet

Thema Aziatisch

- Diverse sushi o.a. maki, nigiri, uramaki
- Sate ayam met satesaus
- Witte rijst met kurkuma en kroepoek
- Zoet zure komkommer salade
- Dim- sum geserveerd in bamboe stoom mandjes
- Gamba's met noedels in teriyaki saus
- Vegetarische bami goreng

Valk Exclusive Live & Cooking buffet

€ 50,00 per persoon

Minimale afname van 45 personen

Exclusief in de Breakout te reserveren

Wilt u zich culinair laten verrassen tijdens uw bezoek? Het Valk Exclusive Live & Cooking buffet is een heerlijk buffet waarbij onze chef-koks à la minute heerlijke vis- en vleesspecialiteiten voor u klaar maken. Het brede assortiment aan gerechten zorgt ervoor dat ieders favoriete gerecht ertussen zit.

Het Valk Exclusive Live & Cooking buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Soep

- Dagverse soep uit het seizoen

Koude gerechten

- Breekbrood met diverse smeersels zoals aioli, pesto en kruidenboter
- Huzarensalade
- Tabouleh salade van couscous
- Vissalade met diverse gerookte vissoorten zoals zalm, makreel, forel
- Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola
- Diverse droogworst en paté met borrelblokjes kaas
- Gerookte serrano ham met verse meloen
- Diverse rauwkost salads
- Sushi, maki, nigiri en surimaki
- Bladsalade met diverse toppings en dressing om zelf samen te stellen

Warme gerechten

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Schnitzels met partjes citroen
- Saté ajam met satésaus
- Oma's draadjes vlees gegaard in eigen jus
- Rijst met Oosterse groenten
- Groenten melange uit het seizoen
- Aardappelgratin
- Kabeljauw filet met salsa van tomaten
- Aardappel wedges met Argentijnse grill kruiden
- -Friet
- Diverse sauzen zoals pepersaus, hollandaisesaus, stroganoffsaus en champignonsaus

Valk Exclusive Live & Cooking buffet

Live & Cooking gerechten van onze bakplaat

- Geroerbakte gamba's met oosterse groenten en teriyakisaus
- Zalmfilet gekruid met mediterrane kruiden
- Kogelbiefstukjes gebakken met BBQ rub
- Hamburgers van Maas, Rijn, IJssel rund
- Beenham vers gesneden afgelakt met whisky en bruine basterd suiker

BBQ buffet

€ 35,00 per persoon

Minimale afname van 35 personen

Exclusief te reservering van april tot en met augustus

Heb de zomer in je bol met ons BBQ buffet. Een heerlijk buffet bestaande uit verschillende gerechten die vers bereid worden op onze barbecue. Dit buffet is speciaal samengesteld voor de zomermaanden.

Het BBQ buffet bestaat uit onderstaande gerechten:

Koude gerechten

- Breekbrood met diverse smeersels zoals aioli, pesto en kruidenboter
- Groene salade met dressing en croutons
- Huzarensalade
- Waldorfsalade
- Griekse salade met feta
- Aardappelsalade
- Diverse sauzen zoals knoflook-en cocktailsaus

Warme gerechten

- Gemarineerde kippendijen
- Spareribs
- Black Angus runderburgers
- Geroosterde maïskolven
- Spies van gemarineerde black tiger gamba's
- Runder bavette
- Geroosterde aardappelwedges
- Gegrilde groentemelange
- Satésaus

Uiteraard is het mogelijk om gerechten te vervangen door vegetarische of visopties, zoals een vispakketje, groenteburgers of gemarineerde ananas om te grillen. De extra kosten voor het toevoegen van gerechten bedragen € 2,50 per gerecht.

Diner à la Bertolli

€ 39,50 per persoon

Minimale afname van 35 personen

De ultieme Italiaanse shared dining experience beleef je met ons Bertolli Diner. Dit diner draait om gezelligheid, samen delen en genieten van de lekkerste Italiaanse gerechten. Het diner begint met verschillende koude gerechten en wordt gaande weg aangevuld met warme gerechten. Als afsluiting serveren wij een heerlijk dessert van zoete lekkernijen.

Het Bertolli Diner bestaat uit onderstaande gerechten:

• **Koude gerechten**

- Breekbrood met pesto, aioli, tapenade
- Carpaccio met truffel crème, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucol sla
- Insalata mista: frisse salade met bladsalade, komkommer, tomaatjes, croutons en frisse dressing
- Salmone affumicato: gerookte zalm met kappertjes en crème fraîche
- Serranoham met gemarineerde olijven en little gem salade
- Frutti di mare: schotel van Hollandse garnalen met komkommer en appel

Warme gerechten

- Diamant haas rosé gebakken met uien, paprika en kalfsjus
- Zeebaars filet, jonge bladspinazie en bearnaisesaus
- Quiche van geitenkaas, artisjok met salsa van tomaten
- Geroosterde aardappeltjes uit oven
- Grove ratatouille van seizoen groenten
- Kiphaasjes met pestosaus
- Penne naturel met olijfolie

Dessert

- Tiramisu
- Panna cotta
- IJslolly's

Tapas Diner

€ 42,50 per persoon

Minimale afname van 45 personen

Waan je in de Spaanse cultuur met ons Tapas Diner. Een heerlijk informeel diner bestaande uit typische gerechten uit de Spaanse keuken die gereserveerd worden op een buffet of op (sta)tafels. Het diner begint met verschillende koude gerechten en wordt gaande weg aangevuld met warme gerechten. Als afsluiting serveren wij een heerlijk dessert van zoete lekkernijen.

Het Tapas Diner bestaat uit onderstaande gerechten:

Koude gerechten

- Breekbroden met hummus, aioli, tomatensalsa en kruidenboter
- Gemarineerde olijven en tomaatjes
- Diverse vleeswaren zoals chorizo, coppa di Parma en serranoham
- Peppadews met gevulde kaas
- Salade van tomaat en mozzarella
- Wraps gevuld met carpaccio en gerookte zalm
- Pinchos met brie en walnoten
- Pinchos met carpaccio
- Mini salade met ei, croutons en Parmezaanse kaas

Warme gerechten

- Albondigas, gehaktballetjes in tomaten saus
- Krokant gebakken kiphaasjes met knoflooksaus
- Nachos gegratineerd met kaas en topping van guacamole
- Mini empanada's gevuld met gekruide groenten
- Costilla's, spareribs afgelakt met BBQ saus
- Hollandse bitterballen met mosterd
- Mini quiches
- Patatas bravas met arrabiata saus
- Mini hamburgers
- Torpedo garnalen met chili saus
- Kipsate spiesjes met sate saus

Dessert

- Macarons
- Diverse bonbons
- Brownies
- Mini ijslolly gevuld met rood fruit

Walking Dinner

€ 55,00 per persoon

Minimale afname van 45 personen

Informeel dineren met uw gezelschap?! Dan ons Walking Dinner het perfecte diner voor u. Alle gerechten van dit diner worden per persoon in kleine porties aangeboden terwijl de gasten met elkaar kunnen socializen. Het diner begint met verschillende koude gerechten en wordt gaande weg vervangen voor warme gerechten. Als afsluiting serveren wij een heerlijk dessert van zoete lekkernijen.

Het Walking Dinner bestaat uit onderstaande gerechten:

Koude gerechten

- Kopje tomatensoep
- Bietensalade met Elstar appeltjes en geitenkaas
- Gerookte zalm met kappertjes en limoen crème
- Sushi met sojasaus en wasabi
- Tomatensalade met mozzarella en pesto
- Carpaccio met truffel crème, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Serranoham met meloen, rucola en olijven
- Frisse bladsalade met croutons, ei en dressing

Warme gerechten

- Spinazie risotto met rucola sla en zongedroogde tomaat
- Mini broodje hamburger met cole slaw
- Gebakken kibbeling met remoulade saus
- Zalmfilet met hollandaisesaus en seizoen groenten
- Mini quiche met arrabiata saus en penne
- Biefstuk puntjes teriyaki met paprika, ui en rijst
- Kalfssukade met aardappel puree en krachtige eigen jus

Dessert

- Macarons met chocolade saus en slagroom
- Blondie met rode vruchtensaus
- Ijslolly met vulling van sorbet ijs

Uitbreidingsmogelijkheid dessert

Wie smelt er nu niet voor een heerlijk dessert?! Verwen je gasten daarom met een heerlijk dessert als afsluiter van het dinerbuffet. De ruime keuze aan dessertbuffetten zorgt ervoor dat dit zo uitgebreid als gewenst geserveerd kan worden.

Dessertbuffet

€ 5,50 per persoon

Diverse zoete lekkernijen zoals donuts, muffins, bavaroise taarten, brownies en slagroom

Deluxe dessertbuffet

€ 7,50 per persoon

Uitgebreid dessert buffet met bavaroise taarten, donuts, macarons, brownies, bonbons, roomijs, sorbetijs, toppings en slagroom

Grand dessertbuffet

€ 10,50 per persoon

Luxe dessert buffet met bavaroise taarten, brownies, donuts, macarons, bonbons, roomijs, sorbetijs, toppings en slagroom. Dit wordt gecombineerd met een assortiment van nationale en internationale kazen met stroop en amandel vijgenbrood

Kaasplateau

€ 5,50 per persoon

Assortiment van diverse nationale en internationale kazen met amandel, vijgenbrood en appelstroop