

Zomerbrochure 2026

De zomer van Buffetto is er voor ons allemaal!



Catering & Organisatie koppelen aan uw event is onze specialiteit.

“De zomer staat weer voor de deur en dat betekent dat zonnige buitenevents weer tot leven komen. Mijn favoriete maanden van het jaar staan op het punt van beginnen. Ook voor dit jaar hebben we weer hard gewerkt aan zomerse smaken, waarbij we inzetten op het vieren van de zomer vol positiviteit, sfeer en beleving!

Ik kijk weer uit naar de momenten waarop alles samenkomt en we gasten een onvergetelijke ervaring mogen bieden. Een compleet verzorgd event bestaat natuurlijk niet alleen uit eten, maar het is wel een heel speciaal detail in de sfeerbepaling en beleving van uw event.

Voor deze zomer hebben we een mix van vertrouwde en vernieuwende foodconcepten samengesteld, allemaal verwerkt in deze inspirerende brochure.

Ook dit seizoen gaan we weer fantastische events verzorgen. Ik sta graag persoonlijk voor u klaar om een mooie invulling te geven aan uw feestelijke moment. Of het nu een zomers event, bedrijfsfeest, open dag of een jubileum betreft, we staan met ons team klaar, gaan het gesprek aan en maken van ieder vraagstuk een beleving. Laat de zon maar schijnen!

Tot snel!”

Arie de Groot

Eigenaar Buffetto





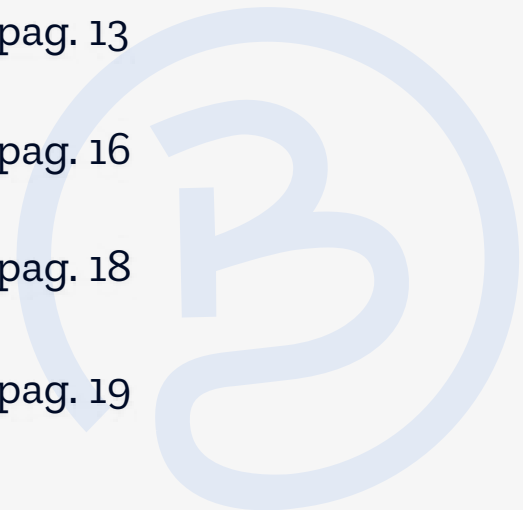
De zomer begint hier...



ⓑ Inhoudsopgave

Ontdek ons menu!

- 01 Streetfoodfestival pag. 04
- 02 Zomerbarbecue pag. 07
- 03 Zomerborrel pag. 10
- 04 Zomers diner pag. 13
- 05 Desserts pag. 16
- 06 Chef's choice pag. 18
- 07 Contact pag. 19





01 Streetfood- festival

01 Streetfoodfestival

Een feestje van smaken!

Denk aan gestoomde bao buns, goed gevuld met pulled chicken, grillburgers vol smaak of frisse mediterrane gerechten zoals piadina's met mortadella en stracciatella. Perfect voor lange zomeravonden, lekker relaxed en passend bij de totaalbeleving.

Voel het festivalgevoel bij elke hap met onze veelzijdige foodstands, van een sfeervolle, authentieke foodcaravan tot de iconische Piaggio Ape uit 1978. Bij Buffetto brengen we streetfood zoals het hoort: gezellig, dynamisch en met de energie van een echt festival.



"Streetfood(festival) - Niet weg te denken bij Buffetto. Voor mij een superleuke en gangbare oplossing, die we in alle soorten en maten terug laten komen bij events, tuinfeesten of bruiloften. Verpak dit concept met foodtrucks, (cocktail)barren, een sfeervolle inrichting en gedreven medewerkers van Buffetto en we spreken van een echt festivalmoment. Hoe leuk is dit op eigen locatie?"





PIZZA

Budotto
SPECIALTY CATERING & EVENTS





02 Zomer- barbecue

02 Zomerbarbecue

Zomerse smaken rechtstreeks van de barbecue.

Het mooie aan een barbecue is de eenvoud, zonder dat het ooit simpel wordt. Een zonnige barbecue is het perfecte ingrediënt voor een sfeervol samenzijn. Met onze diverse barbecue-opties maken we buiten genieten nog specialer. Bij Buffetto bieden we afwisselende gerechten en zomerse smaken aan: alles wordt zorgvuldig en op maat samengesteld. Zo kunnen u en uw gasten volop ontspannen en genieten van elk moment.



"Zomerse BBQ - Open vuur en de rokerige geur van de OFYR, heerlijk! Heeft dit nog meer uitleg nodig? Voor mij persoonlijk een allemans oplossing, die ik graag bespreekbaar maak voor uw zomerse event. Van een smaakvolle BBQ, aangevuld met frisse salades, vers afgebakken brood met smeersels en leuke afwisselende gerechten."







03 Zomer- borrel

03 Zomerborrel

Samen **proosten** we op de zomer!

De zon schijnt, de glazen klinken en de sfeer is ontspannen. Een zomerborrel is het perfecte moment om samen te genieten. Hoe leuk is het om uw gasten te verrassen met een cocktail- of mocktailbar, gecombineerd met heerlijke borrelhappen! Geniet samen van goed gevulde borrelplanken, van bourgondisch tot exclusief, en natuurlijk mag de ambachtelijke bitterbal niet ontbreken. Samen stellen we een arrangement samen dat helemaal past bij uw zomerse gelegenheid. Zo verandert een gewone borrel in een herinnering om van te genieten.



"Zomerse borrelplanken - Bij een zonnige borrel hoort natuurlijk een goed gevulde borrelplank. Een heerlijke combinatie met een frisse cocktail, goed glas wijn of een getapt biertje. Eenvoudig, zomers, heerlijk!"







04 Zomers diner

04 Zomers diner

Smaakvolle momenten tijdens een zwoele zomeravond.

Voor Buffetto is de basis van een geslaagd zomers diner simpel: goed gezelschap aan tafel, smaakvolle gerechten en een sfeer die blijft hangen. Iets wat we maar al te graag bijzonder maken, passend bij uw event en setting.

Of u nu kiest voor een sitting dinner of een walking dinner, eenvoudig maar smaakvol of juist wat meer luxe - het draait altijd om kwaliteit en smaak. Denk aan gerechten zoals steaktartaar, kalfswang met knolselderijcrème of picanha met bimi en rode biet. Stuk voor stuk met zorg bereid en perfect passend bij de avond.

En wilt u nét dat beetje extra? Beleef het live koken door onze koks, rechtstreeks vanuit een van onze mobiele keukens. Voor ons een smakelijke toevoeging die we graag inzetten. Combineer dit met een volledig verzorgd plaatje, in de vorm van medewerkers die elk gerecht met een glimlach serveren, en uw diner is helemaal compleet.



"Zomers diner - Lang gedekte tafels, een prachtige setting en volledig verzorgd en ingericht door Buffetto, dat is wat ik zo mooi vind aan de zomer. Lekker lang tafelen, goede gesprekken en het samenbrengen van mooie smaken!"







05 Desserts

06 Chef's choice

Laat je inspireren door onze chef!

Koken voor grote groepen is voor mij het allerleukste om te doen. Natuurlijk hoort zelf proeven erbij. Zo weet ik zeker dat een gerecht écht goed smaakt. Mijn favoriet om te bereiden? Buffetto's zomerdiner - exclusief, en dan vooral de sousvide gegaarde eendenborst.

Tijdens de zomer mag een cocktail natuurlijk niet ontbreken, daarom deel ik graag mijn voorkeur: de mojito! Fris en fruitig en perfect zomers.

Ik kijk ernaar uit om mijn favorieten voor u te bereiden! Zie ik u snel aan tafel?



Cocktailrecept

Ingrediënten:

- 6-8 verse muntblaadjes
- 1 limoen (in partjes)
- 2 theelepels rietsuiker (of naar smaak)
- 50 ml witte rum
- Bruiswater
- Ijsblokjes of crushed ice

Bereidingswijze:

1. Doe de muntblaadjes en limoenpartjes in een glas.
2. Voeg de rietsuiker toe en muddle (prakken) alles zachtjes zodat de smaken vrijkomen, maar de munt niet té fijn wordt.
3. Vul het glas met ijsblokjes of crushed ice.
4. Schenk de witte rum erbij.
5. Top af met spuitwater/sodawater en roer voorzichtig door.
6. Garneer met een takje munt en eventueel een schijfje limoen.

Erik's favoriete diner

Voorgerechten

Gemarineerde rauwe zalm met karnemelk bavarois en karnemelk saus, ingelegde komkommerlinten en zoetzure rettich.

Oosterse carpaccio van rund met wasabi mayonaise, wasabi kroepoek, rucola en Parmezaanse kaas.

Tussengerecht

Kreeftenbisque, verrijkt met tijgergamba's, prei en taugé.

Hoofdgerechten

Sousvide gegaarde picanha met aardappelmousseline, bimi en rode biet.

Sousvide gegaarde eendenborst met knolselderijcrème, spekblokjes, gebrande mandarijn en cranberrycompote.

Nagerecht

Luchtige cheesecake op een boterkoekcrumble, met passievrucht-limoensaus en atsina cress.



07 Contact

Wij zijn klaar voor de zomer, u ook?

Wij kijken er enorm naar uit om samen met u een smaakvol, zomers en memorabel evenement te creëren. Trek gekregen van deze brochure? Neem gerust contact met ons op, dan bespreken we samen de mogelijkheden. Een mooie samenwerking en een onvergetelijke zomerbeleving begint hier!

☎ 085 049 85 08

✉ verkoop@buffetto.nl

🌐 www.buffetto.nl



Maak van ieder moment een
smaakvolle zomerherinnering!

