

Zomerbrochure 2026

De zomer van Buffetto is
er voor ons allemaal!



Catering & Organisatie koppelen aan uw event is onze specialiteit.

“**D**e zomer staat weer door 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! Met verrassende foodconcepten zetten we in op een 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.

We zetten deze zomer in op vertrouwde en vernieuwende foodconcepten. 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





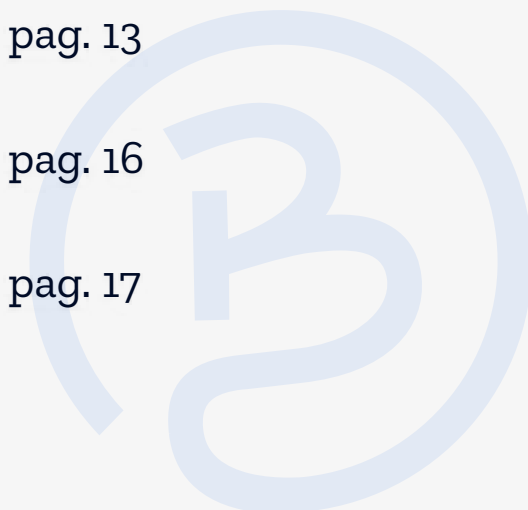
De zomer begint hier...



③ Inhoudsopgave

Ontdek ons menu!

- 01 Streetfoodfestival pag. 04
- 02 Zomerbarbecue pag. 07
- 03 Zomerborrel pag. 10
- 04 Zomers diner pag. 13
- 05 Chef's choice pag. 16
- 06 Contact pag. 17





01 Streetfood- festival

01 Streetfoodfestival

Een feestje van smaken!

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

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, sfeervolle inrichting en gedreven medewerkers van Buffetto en we spreken van een echt festivalmoment. Hoe leuk is dit op eigen locatie?"







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 afwisselende gerechten en zomerse smaken aan: alles wordt met zorg 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, 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 je gasten te verrassen met een cocktail- of mocktailbar, gecombineerd met heerlijke borrelhappen! Geniet samen van goed gevulde borrelplanken, van exclusief tot bourgondisch, en natuurlijk mag de ambachtelijke bitterbal niet ontbreken. Samen stellen we een arrangement samen dat helemaal past bij jouw 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 het nét even anders? Laat onze koks live koken in één van onze mobiele keukens. Voor ons een heerlijke toevoeging die we graag inzetten. Combineer dit met een compleet verzorgd plaatje en medewerkers die ieder gerecht met een glimlach op tafel zetten... en uw diner is 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 samenbrengen van mooie smaken!"





06 Chef's choice

Laat je inspireren door onze chef!

Koken voor grote groepen, dat vind ik het allerleukste om te doen. Zelf proeven is natuurlijk ook belangrijk om te weten of een gerecht echt goed smaakt. Buffetto's zomerdiner – exclusief is mijn favoriet om te bereiden, vooral de eendenborst.

Tijdens de zomer mag een cocktail natuurlijk niet ontbreken, daarom deel ik graag mijn favoriet. Mojito!
Fris en fruitig, zomerser wordt het niet.

Ik kijk er naar uit om voor uw mijn favorieten 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 saus, ingelegde komkommerlinten en zoetzure rettich

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

Hoofdgerecht

Sousvide gegaarde picanha met aardappelmousseline, bimi en rode biet

Tussengerecht

Kreeftenbisque met tijgergamba's, prei en taugé

Hoofdgerecht

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

06 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!**

