

Waar smaak en beleving
samenkomen.



Buffetto Smaakgids 2026



Inhoudsopgave

- | | | |
|-----------|-----------------------|---------|
| 01 | Streetfoodfestival | pag. 03 |
| 02 | Barbecue | pag. 08 |
| 03 | Borrel | pag. 14 |
| 04 | Diner | pag. 17 |
| 05 | Desserts | pag. 21 |
| 06 | Dranken / Cocktailbar | pag. 23 |
| 07 | Contact | pag. 25 |





01 Streetfood- festival

- ⓑ Streetfood - Bourgondisch Genieten
- ⓑ Streetfood - Italiaanse Verwennerij
- ⓑ Streetfood - Oosterse Smaken
- ⓑ Streetfood - Deluxe





€24,95 p.p. 

Streetfood - Bourgondisch Genieten

Bent u op zoek naar een rijk en smaakvol streetfoodconcept? Dan is Streetfood - Bourgondisch Genieten zeker een aanrader!

Gegaarde kipdijtsaté met huisgemaakte satésaus, atjar, seroendeng, kroepoek en bosui.

Betuwse runder grillburger met gekarameliseerde ui, cheddar, augurk, little gem en truffelmayonaise.

Luchtige bao buns, gevuld met pulled chicken, sriracha mayonaise, zoetzure rode ui, krokante uitjes en bosui.

Puntzak verse friet met mayonaise.



€24,95 p.p.



Streetfood - Italiaanse Verwennerij

Liefhebber van Italiaans? Streetfood - Italiaanse Verwennerij bestaat uit een stijlvol streetfoodconcept met een combinatie van Italiaanse specialiteiten:

Piadina, dun Italiaans brood met stracciatella, mortadella, rucola en pistachenoten.

Dungesneden carpaccio van rund met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pittenmix.

Frise galiameloen met prosciutto.

Lasagne bolognese met Italiaanse groenten in bechamelsaus.

Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus.



€29,95 p.p.

Streetfood - Oosterse Smaken



Streetfood - Oosterse Smaken bevat een mix van Aziatische gerechten. Ontdek een selectie van:

Oosterse carpaccio van rund met wasabimayonaise, wasabikroepoek, rucola en Parmezaanse kaas.

Een variatie van heerlijke sushi met zalm, krab, garnaal en roomkaas.

Gefrituurde gyoza's, geserveerd met sesamsaus, wasabimayonaise en bosui.

Luchtige bao buns, gevuld met pulled chicken, sriracha mayonaise, zoetzure rode ui, krokante uitjes en bosui.

Goudbruine buikspeklolly met spareriblak, afgewerkt met sesamzaad en bosui.



€29,95 p.p.



Streetfood - Deluxe

**Wilt u net dat beetje extra? Dan is de deluxe variant de juiste keuze.
Een ultiem concept met een verfijnde selectie van:**

Een frisse poké bowl van gemarineerde rauwe zalm met komkommer, wakame, mango, furikake en norichips.

Langzaam gegaarde ribfingers, afgewerkt met spareriblak.

Gefrituurde gyoza's, geserveerd met sesamsaus, wasabimayonaise en bosui.

Gegaarde kipdijnsaté met huisgemaakte satésaus, atjar, seroendeng, kroepoek en bosui.

Goudbruine buikspeklolly met spareriblak, geserveerd met sesamzaad en bosui.



02 Barbecue

- Ⓑ Barbecue Traditioneel
- Ⓑ Barbecue Smaakvol
- Ⓑ Barbecue Bourgondisch
- Ⓑ Barbecue Deluxe
- Ⓑ Barbecue Zomerspecial





€21,95 p.p.



Barbecue Traditioneel

Barbecue Traditioneel bestaat uit een klassiek en toegankelijk barbecue-aanbod, bestaande uit:

Stokbrood en salades

Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter.

Ambachtelijke rundvleessalade met dingesneden vleeswaren (kipfilet, beenham, serrano ham), ei en frisse garnituren.

Klassieke aardappelsalade met zoetzure rode ui, ei, crème fraîche en spekjes.

Frisse rauwkostsalade met spitskool, winterpeen, bleekselderij, komkommer en French dressing.

Hoofdgerechten

Een variatie van traditionele hoofdgerechten, zoals malse kipdijnsaté, ambachtelijke BBQ-worst, gekruide runderburger en gemarineerde kipfilet.

Inclusief diverse sauzen: knoflooksaus, kerriemayonaise, mosterdmayonaise en satésaus.



€23,95 p.p.



Barbecue Smaakvol

Barbecue Smaakvol is een compleet en toegankelijk barbecue-aanbod met een extra salade:

Stokbrood en salades

Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter.

Ambachtelijke rundvleessalade met dingesneden vleeswaren (kipfilet, beenham, serranoham), ei en frisse garnituren.

Frisse rauwkostsalade met spitskool, winterpeen, bleekselderij, komkommer en French dressing.

Italiaanse pastasalade met cherrytomaten, haricots verts, rode paprika en paprikamayonaise.

Verse fruitsalade met diverse soorten fruit waaronder appel, aardbeien en druiven.

Hoofdgerechten

Een variatie van smaakvolle hoofdgerechten, zoals malse kipdijsaté, ambachtelijke BBQ-worst, gekruide runderburger en gemarineerde procureursteak.

Inclusief diverse sauzen: knoflooksaus, kerriemayonaise, mosterdmayonaise en satésaus.



€27,95 p.p.



Barbecue Bourgondisch

Barbecue Bourgondisch bestaat uit een heerlijk barbecue-aanbod met bourgondische favorieten van de chef, met zowel vlees als vis. Geniet van:

Stokbrood en salades

Versgebakken stokbrood met diverse smeersels - kruidenboter, olijventapenade en aioli.

Ambachtelijke rundvleessalade met dingesneden vleeswaren (kipfilet, beenham, serranoham), ei en frisse garnituren.

Klassieke aardappelsalade met zoetzure rode ui, ei, crème fraîche en spekjes.

Italiaanse pastasalade met cherrytomaten, haricots verts, rode paprika en paprikamayonaise.

Verse fruitsalade met diverse soorten fruit waaronder appel, aardbeien en druiven.

Hoofdgerechten

Een variatie van bourgondische hoofdgerechten, zoals malse kipdijsaté, gekruide runderburger, gemarineerde biefstukspies, gambaspies en zalmspies.

Inclusief diverse sauzen: knoflooksaus, kerriemayonaise, mosterdmayonaise en satésaus.



€29,95 p.p.



Barbecue Deluxe

Barbecue Deluxe bestaat uit een verfijnde selectie en hoogwaardige ingrediënten. Een ultiem barbecue-aanbod!

Stokbrood en salades

Versgebakken stokbrood met diverse smeersels - kruidenboter, olijventapenade en aioli.

Ambachtelijke rundvleessalade met dingesneden vleeswaren (kipfilet, beenham, serranoham), ei en frisse garnituren.

Italiaanse pastasalade met cherytomaten, haricots verts, rode paprika en paprikamayonaise.

Frisse rauwkostsalade met spitskool, winterpeen, bleekselderij, komkommer en French dressing.

Verse fruitsalade met diverse soorten fruit waaronder appel, aardbeien en druiven.

Hoofdgerechten

Een smakvolle mix van traditionele en luxe hoofdgerechten, zoals malse kipdijsaté, gekruide runderburger, gemarineerde biefstukspies, gemarineerde procureursteak en zalmspies.

Inclusief diverse sauzen: knoflooksaus, kerriemayonaise, mosterdmayonaise en satésaus.



€34,95 p.p.



Barbecue

Zomerspecial

Een fris en zomers barbecue-aanbod, daar bestaat de Barbecue Zomerspecial uit. Perfect voor de zomerse dagen!

Stokbrood en voorgerechten

Versgebakken stokbrood met diverse smeersels - kruidenboter, olijventapenade en aioli.

Dungesneden carpaccio van rund met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pittenmix.

Frisse poké bowl van gemarineerde rauwe zalm met komkommer, wakame, mango, furikake en norichips.

Burrata met gepofte cherytomaat, pestomayonaise, knoflookcrostini en rucola.

Hoofdgerechten

Een zomerse variatie van hoofdgerechten, zoals malse kipdijsaté, gekruide runderburger, gemarineerde biefstukspies, zalmspies en gambaspies.

Inclusief diverse sauzen: knoflooksous, kerriemayonaise, mosterdmayonaise en satésaus.



03 Borrel

ⓑ Borrelplank Traditioneel

ⓑ Borrelplank Deluxe





€7,95 p.p.



Borrelplank Traditioneel

De Borrelplank Traditioneel is een smaakvolle borrelplank met een mix van klassieke favorieten.

Diverse kazen, zoals jong belegen kaas, oude kaas en truffelboerderijkaas. Aangevuld met romige camembert en grillworst met kaas.

Rode druiven, olijven, peppadews, cornichons en zilveruitjes voor een frisse touch.

Kleine bites zoals spiesjes van tomaat en mozzarella en knoflookcrostini's.

Een heerlijke notenmix.



€15,95 p.p.



Borrelplank Deluxe

Onze Borrelplank Deluxe tilt elk borrelmoment naar een hoger niveau met een selectie van bijzondere en luxe hapjes.

Een smakelijke mix van vleeswaren (serranoham, fuet en salami) en diverse kazen (truffelboerderijkaas en camembert).

Rode druiven, olijven en peppadews voor een frisse touch.

Wrap rundercarpaccio met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pittenmix.

Kleine bites zoals gambaspiesjes, canapés pulled chicken, blini's met gerookte zalm, mini pasteitjes met ossenworst en knoflookcrostini's.

Een heerlijke notenmix.



04 Diner

ⓑ Diner - Traditioneel

ⓑ Diner - Deluxe

ⓑ Diner - Exclusief





€26,95 p.p.



Diner - Traditioneel

Ons Diner - Traditioneel bestaat uit een smaakvol en toegankelijk diner met een gevarieerde selectie van gerechten:

Brood

Versgebakken breekbrood met diverse smearsels - kruidenboter, olijventapenade en aioli.

Voorgerecht

Dungesneden carpaccio van rund met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pittenmix.

Tussengerecht

Steak tartaar met zoetzure sjalot en radijs, eidooier en piccalillycrème.

Soep

Tom kha kai soep, een Thaise kippensoep op basis van kokosmelk.

Hoofdgerecht

Gegaarde kipdijtsaté met huisgemaakte satésaus, atjar, seroendeng, kroepoek en bosui.

Puntzak verse friet met mayonaise.



€34,95 p.p.



Diner - Deluxe

Het Diner - Deluxe is een uitgebreid en verfijnd diner met een zorgvuldig samengestelde variatie aan gerechten:

Brood

Versgebakken breekbrood met diverse smeersels - kruidenboter, olijventapenade en aioli.

Voorgerechten

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

Steak tartaar met zoetzure sjalot en radijs, eidooier en piccalillycrème.

Tussengerecht

Langzaam gegaarde schelvis met bloemkoolbavarois, bloemkoolcrème, beurre noisette en kletskep.

Hoofdgerechten

Vegetarische ravioli met truffelroomsaus, gebakken bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas.

Langzaam gegaarde kalfswang met gebakken beukenzwam, knolselderijcrème en uitgebakken spekblokjes.



€36,95 p.p.



Diner - Exclusief

De naam zegt het al: het Diner - Exclusief is een luxe diner met een selectie van bijzondere gerechten en luxe smaken die samenkomen tot een unieke culinaire ervaring. Laat u verrassen door de volgende gerechten:

Brood

Versgebakken breekbrood met diverse smeersels - kruidenboter, olijventapenade en aioli.

Voorgerechten

Gemarineerde rauwe zalm met karnemelk bavaois en karnemelksaus, ingelegde komkommerlinten en zoetzure rettich.

Oosterse carpaccio van rund met wasabimayonaise, wasabikroepoek, 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.



05 Desserts

③ Een smakelijke variatie aan desserts





€9,95 p.p.



Desserts

Maak uw menu compleet

Onze desserts maken ieder foodconcept compleet, met een verfijnde mix van klassiekers en frisse, eigentijdse accenten:

Tiramisu

De klassieke Italiaanse tiramisu met amorettesiroop, lange vinger, espresso, mascarpone, cacao en atsina cress.

Cheesecake - passievrucht

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

Cheesecake - rode vruchten

Luchtige cheesecake op een bastognecrumble, met een coulis van bosvruchten en atsina cress.

Kokos panna cotta

Romige kokos panna cotta met zoete mango, witte chocolade bross, passievrucht sponscake en atsina cress.

Crème brûlée

Romige vanillecrème brûlée met een gekarameliseerd laagje rietsuiker.

Kaasplank

Een hartig kaasplankje met een kaasselectie van camembert, overjarige oude kaas, livarot en romige blauwaderkaas, geserveerd met vijgenbrood en appel-peerchutney.

Boerenschepijs (€5,95 per concept)

Boerenschepijs van IJsboerderij De Oude Schuur, in een variatie van natuurlijke ijssmaken.



06 Dranken / Cocktailbar

Ⓑ Drankenarrangement

Ⓑ Cocktailbar





Prijs op aanvraag

Dranken / Cocktailbar

Buffetto biedt een breed scala aan dranken, van frisdranken, bieren en wijnen tot binnenlands gedistilleerde dranken. Alle dranken worden gekoeld geleverd en geserveerd in bijpassend glaswerk.

Voor ieder evenement of thema ontwikkelen wij een passend drankconcept op maat. Van een klassieke bar tot een cocktailbar, alles wordt verzorgd door ons team, passend bij het thema en de sfeer van uw evenement. Onze barren worden volledig en professioneel ingericht, zodat het schenken van de dranken soepel en gastvrij verloopt.

Onze drankarrangementen kunnen op basis van nacalculatie worden aangeboden of in pakketten. Zo kiest u zelf de mate van ontzorging die past bij uw evenement. We bieden deze service en expertise al aan vanaf 50 personen tot aan grote evenementen met 10.000 personen.



Wij zijn klaar voor een **smaakvol** moment, u ook?

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

☎ 085 049 85 08

✉ verkoop@buffetto.nl

🌐 www.buffetto.nl

Contact