

Eindejaars **BROCHURE**

Winteraanbod 2026

"Winterse gezelligheid
in **Buffetto**-stijl!"



Winteraanbod

De winter is het seizoen van samenkomen, gezelligheid en mooie momenten. Van een eindejaarsevent of kerstborrel tot een uitgebreid diner, winterse barbecue of feestelijke nieuwjaarsbijeenkomst, er zijn volop momenten om samen te vieren.

Bij Buffetto zorgen we ervoor dat het plaatje klopt: met smaakvolle gerechten, passende dranken, sfeervolle aankleding en een complete invulling voor uw gelegenheid. Wat de gelegenheid ook is, wij maken er samen een bijzonder moment van!

WINTERSE STREETFOOD	3
WINTERBARBECUE	6
WINTERS WALKING DINNER	9
WINTERS BUFFET	12
WINTERSE BORRELPLANKEN	16
WINTERLUNCH	19
WINTERSE DESSERTS	21



Winterse **STREETFOOD**



Op zoek naar een culinaire invulling voor uw eindejaarsfeest of kerstdiner? Met onze winterse streetfoodgerechten brengen we beleving, sfeer en verschillende smaken samen. Vanuit een foodtruck of foodstand worden de gerechten vers bereid en geserveerd. Zo ontstaat een informele setting waarin gasten verschillende gerechten kunnen ontdekken. Onze streetfoodconcepten zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Bekijk op de volgende pagina's onze smaakvolle streetfoodconcepten.

❄️ **Winterse Streetfood Klassiek**

❄️ **Winterse Streetfood Deluxe**

WINTERSE STREETFOOD KLASSIEK

Vanaf €22,95 per persoon excl.

Klassieke winterse smaken in een streetfoodjasje, perfect voor uw eindejaarsmoment. Met sfeervolle foodstands en een authentieke streetfooduitstraling maakt u van uw gelegenheid een culinaire en geslaagde beleving. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Soep

Huisgemaakte mosterdsoep met gerookte kip en verse room met groene kruiden.

Warme streetfood

Duitse flammkuchen met crème fraîche, spekjes, rode ui, paprika en mozzarella.

Hotdog op een wit puntje met zuurkoolsalade, mosterdmayonaise, krokante uitjes en augurk.

Kipdijsaté met atjar van rode kool, satésaus, krokante uitjes en kroepoek.

Puntzak verse friet met mayonaise.



CONTACT

WINTERSE STREETFOOD DELUXE

Vanaf €29,95 per persoon excl.

Een verrassende selectie van streetfood vol publieksfavorieten. Dé ideale keuze voor wie kiest voor variatie, gezelligheid en gerechten die bij iedereen in de smaak vallen. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Soep en voorgerechten

Traditionele erwtensoep met roggebrood en katenspek.

Een winterse poké bowl met komkommer, wakame, rode biet, furikake en norichips.
Keuze uit zalm, kip of vegetarisch.

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

Warme streetfood

Grillburger van de OFYR met sla, truffelmayonaise, gekaramelliseerde ui en cheddar.

Vegetarische pinsa met hummus van maïs, gegrilde groenten, rucola en pestosaus.

Pulled chicken op een bun, met winterse koolsla, gerookte paprikamayonaise en krokante uitjes.

Puntzak verse friet met mayonaise of loaded fries met huisgemaakt stoofvlees, bosui, gefrituurde uitjes en mosterdmayonaise.



CONTACT

Winter **BARBECUE**



Een barbecue is niet alleen iets voor de zomer. Het knisperende vuur, de warmte van de OFYR en de geur van gerechten die ter plekke worden bereid, zorgen meteen voor een bijzondere sfeer. Onze koks verzorgen de barbecue en bereiden de gerechten live voor uw gasten. Samen buiten genieten, warm bij het vuur en met lekker eten binnen handbereik: dát maakt een winterse barbecue zo bijzonder. Onze barbecues zijn te bestellen vanaf 15 personen.

Ontdek onze winterse barbecues!

❄️ **Winterbarbecue Bourgondisch**

❄️ **Winterbarbecue Special**

WINTERBARBECUE BOURGONDISCH

Vanaf €28,95 per persoon excl.

Winterbarbecue Bourgondisch is een compleet en toegankelijk barbecue-aanbod, met zowel vlees als vis. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Stokbrood en salades

Stokbrood vers afgebakken met diverse smeersels.
Kruidenboter, tapenade 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.



CONTACT

WINTERBARBECUE SPECIAL

Vanaf €34,95 per persoon excl.

Winterbarbecue Special bestaat uit een verfijnde selectie en hoogwaardige ingrediënten. Een ultiem barbecue-aanbod! Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Stokbrood en voorgerechten

Stokbrood vers afgebakken met diverse smeersels.
Kruidenboter, tapenade en aioli.

Huisgemarineerde, gerookte zalm met rode biet, witlof-appelsalade, bladerdeegkrokant en yoghurt-citroenmayonaise.

Dungesneden carpaccio van rund met rucola, balsamico, truffelmayonaise, Grana Padano en pijnboompitten.

Winterse tartaar van biet met gesuikerde walnoot en straciatella.

Hoofdgerechten

Een smaakvolle mix van luxe hoofdgerechten, zoals langzaam gegaarde brisket, malse kipdijsaté, gekruide runderburger, gemarineerde biefstukspies, gambaspies en zalmspies.

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



CONTACT

Winters **WALKING DINNER**



Een sfeervol walking dinner is de perfecte manier om samen het jaar af te sluiten of het nieuwe jaar feestelijk te beginnen. Geniet samen van diverse kleine gerechten die door onze medewerkers worden uitgeserveerd, terwijl uw gasten vrij rondlopen en met elkaar in gesprek gaan. Van een uitgebreid diner met collega's tot een bijzondere avond met relaties, bij Buffetto zorgen we voor een smakvolle invulling en een warme sfeer. Ook een sitting dinner behoort tot onze mogelijkheden. Wij zorgen voor de gerechten, de bediening en de complete beleving. Onze walking dinners zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Hieronder vindt u onze diverse walking dinners.

❄ **Winters Walking Dinner Klassiek**

❄ **Winters Walking Dinner Deluxe**

WINTERS WALKING DINNER KLASSIEK

Vanaf €29,95 per persoon excl.

Ons Winters Walking Dinner Klassiek bestaat uit een smaakvol en toegankelijk walking dinner met een gevarieerde selectie van gerechten. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Voorgerechten

Stokbrood vers afgebakken met diverse smeersels.
Kruidenboter, tapenade en aioli.

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

Tussengerechten

Huisgemaakte mosterdsoep met gerookte kip en verse room met groene kruiden.

Ravioli met bospaddenstoelen in truffelroomsaus, met gebakken bospaddenstoelen en Grana Padano.

Hoofdgerecht

Rundersukade met aardappelmousseline, geroosterde bospeen en zwarte-knoflookjus.

Dessert

MonChou-cheesecake, gecombineerd met Bastogne en cranberry.



CONTACT

WINTERS WALKING DINNER DELUXE

Vanaf €36,95 per persoon excl.

Het Winters Walking Dinner Deluxe is een uitgebreid en verfijnd walking dinner met een zorgvuldig samengestelde variatie aan gerechten. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Voorgerechten

Stokbrood vers afgebakken met diverse smeersels.
Kruidenboter, tapenade en aioli.

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

Huisgemarineerde, gerookte zalm met rode biet, witlof-appelsalade, bladerdeegkrokant en yoghurt-citroenmayonaise.

Tussengerechten

Pastinaak-currysoep met geroosterde amandel, korianderolie en uitgebakken paddenstoelen.

Kabeljauw met bloemkoolpuree, geroosterde bloemkool en sinaasappelvinaigrette.

Hoofdgerecht

Runderbavette met aardappelmousseline, geroosterde bospeen en zwarte-knoflookjus.

Dessert

Cheesecake Snickers met de smaken van karamel, pinda en pure chocolade.



CONTACT

Winters BUFFET



Van een gezellig borrelbuffet tot een uitgebreid luxe buffet: er is volop keuze voor ieder eindejaarsmoment. Onze buffetten worden compleet verzorgd, inclusief servies en service. U kiest het buffet dat bij uw gezelschap past, wij zorgen dat de gerechten klaarstaan en alles tot in de puntjes is geregeld. Onze buffetten zijn te bestellen vanaf 15 personen.

Op de volgende pagina's vindt u onze verschillende buffetten.

❄ **Winters Borrelbuffet**

❄ **Winters Buffet Klassiek**

❄ **Winters Buffet Deluxe**

WINTERS BORRELBUFFET

Vanaf €22,95 per persoon excl.

Het Winters Borrelbuffet is een veelzijdig buffet met een selectie van diverse kleine warme en koude gerechten. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Stokbrood en salades

Stokbrood met kruidenboter.

Ambachtelijke rundvleessalade met dungseden vleeswaren, ei en frisse garnituren.

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

Hoofdgerechten

Een smaakvolle variatie van gehaktballetjes in ketjap, kipborrelpootjes, afgelakte ribfingers met sesam, kipdijsatéstokjes met satésaus, mini runderburgers en worstjes in Argentijnse marinade.



CONTACT

WINTERS BUFFET KLASSIEK

Vanaf €28,95 per persoon excl.

Een rijkelijk en smaakvol buffet met klassieke gerechten. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Stokbrood en salades

Stokbrood vers afgebakken met diverse smearsels.
Kruidenboter, tapenade en aioli.

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

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

Frisse rauwkostsalade met rode kool, winterpeen, bleekselderij, komkommer, appel, rozijnen en yoghurt dressing.

Hoofdgerechten

Krokant pasteitje met huisgemaakte gevogelteragout.

Gekruide kipdij in een romige bospaddenstoelensaus.

Rundersukade in een rijkelijk gevulde jachtsaus.

Bijgerechten

Gepofte krielaardappelen uit de oven met rozemarijn en knoflook.

Gestoomde seizoensgroenten.



CONTACT

WINTERS BUFFET DELUXE

Vanaf €36,95 per persoon excl.

*vanaf 20 personen

Winter Buffet Deluxe bestaat uit een verfijnde selectie en hoogwaardige ingrediënten. Onze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Stokbrood en voorgerechten

Stokbrood vers afgebakken met diverse smeersels.
Kruidenboter, tapenade en aioli.

Huisgemarineerde, gerookte zalm met rode biet, witlof-appelsalade, bladerdeegkrokant en yoghurt-citroenmayonaise.

Dungesneden carpaccio van rund met rucola, balsamico, truffelmayonaise, Grana Padano en pijnboompitten.

Winterse tartaar van biet met gesuikerde walnoot en straciatella.

Hoofdgerechten

Krokant pasteitje met huisgemaakte gevogelteragout.

Malse diamanthaas in een jus van zwarte knoflook.

Gebraden Betuwse beenham in zachte en smaakvolle honing-mosterdsaus.

Langzaam gegaarde brisket in een romige bodspaddenstoelensaus.

Bijgerechten

Aardappelgratin, romig van binnen en goudbruin gegratineerd.

Gepofte krielaardappelen uit de oven met rozemarijn en knoflook.

Gestoomde seizoensgroenten.



CONTACT

Winterse **BORRELPLANKEN**



Ideaal voor gelegenheden zoals teammeetings, klantbijeenkomsten of kerst- en nieuwjaarsborrels. Waarbij geen uitgebreid diner nodig is, maar een tafel vol lekkers wél zorgt voor net dat beetje extra. Naast rijkgevulde borrelplanken kunnen we ook een volledig ingerichte bar verzorgen. Van fris, een goed glas wijn of speciaalbier tot feestelijke cocktails, mocktails en andere dranken: we stemmen samen het aanbod af op uw gelegenheid en wensen. Onze borrelplanken zijn te bestellen vanaf 10 personen.

Laat u inspireren door onze borrelplanken!

❄️ **Winterse Borrelplank Klassiek**

❄️ **Winterse Borrelplank Deluxe**

WINTERSE BORRELPLANK KLASSIEK

Vanaf €7,95 per persoon excl.

De Borrelplank Klassiek is een smaakvolle borrelplank met een mix van klassieke favorieten. Onze borrelplanken zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

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.



CONTACT

WINTERSE BORRELPLANK DELUXE

Vanaf €15,95 per persoon excl.

Onze Borrelplank Deluxe tilt elk borrelmoment naar een hoger niveau met een selectie van bijzondere en luxe hapjes. Onze borrelplanken zijn ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

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.



CONTACT

Winter LUNCH



Ook tijdens de feestdagen is een gezellige lunch een mooi moment om samen te komen. In de vorm van een kerst- of eindejaarslunch met collega's bijvoorbeeld. Wij zorgen ervoor dat de lunch tot in de puntjes wordt verzorgd, zodat jullie vooral kunnen genieten van het samenzijn en van elkaar. Onze lunch is te bestellen vanaf 10 personen.

Ontdek onze winterlunch!

 **Winterlunch Deluxe**

WINTERLUNCH DELUXE

Vanaf €24,95 per persoon excl.

Met onze Winterlunch Deluxe geniet u samen met uw gasten van een feestelijke en uitgebreid verzorgde lunch. Deze lunch bestaat uit een rijkelijk gevulde tafel met verschillende lekkernijen, vers bereid en met aandacht voor smaak en presentatie. Onze winterlunch is ook vegetarisch verkrijgbaar en we houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Een smakelijke selectie van vers brood: landbrood vloer (donker en wit), zuurdesembrood, kerststollen en croissants.

Romige roomboter en een mix van vleeswaren (kipfilet, beenham en rosbief) en diverse kazen (oude kaas, jonge kaas, boerentruffelkaas en roombrie).

Gerookte zalm en huisgemaakte tonijnsalade, vol van smaak.

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

Vegetarische groentequiche.

Frisse rauwkostsalade met rode kool, winterpeen, bleekselderij, komkommer, appel, rozijnen en yoghurt dressing.

Frisse sappen van sinaasappel en appel.

Optioneel:

Huisgemaakte mosterdsoep met gerookte kip en verse room met groene kruiden (€4,95 per persoon).

Glühwein (alcoholvrij) en warme chocolademelk met slagroom (€4,95 per persoon).



CONTACT

Winterse DESSERTS

€9,95 per persoon

Een sfeervol diner, een uitgebreid buffet of winterse streetfood is natuurlijk niet compleet zonder een heerlijke afsluiting. Daar hebben wij bij Buffetto wat op verzonnen! Onze desserts zorgen voor dat laatste feestelijke moment, waarbij u samen nog even kunt natafelen en genieten. Kies een mix van uw drie favoriete desserts en voeg deze toe aan je foodconcept (€9,95 per persoon). We houden graag rekening met uw allergie- en dieetwensen.

Traditioneel Italiaanse tiramisu

Een romige tiramisu met de smaak van espresso, langevingers en mascarpone.

Speculaas crème brûlée

Met een vleugje speculaas en een krokant gekaramelliseerd laagje.

(Vegan) Cheesecake Snickers

Met de smaken van karamel, pinda en pure chocolade.

Winterse panna cotta

Waarin amaretto, sinaasappel en kaneel samenkomen.

MonChou-cheesecake

Gecombineerd met Bastogne en cranberry.

Kaasplankje (+€5,95 per persoon)

Een smaakvolle selectie van diverse kazen.



Contact- **GEGEVENS**

Wij staan graag voor u klaar!

☎ 085 - 049 85 08

✉ verkoop@buffetto.nl

📍 Industrieweg 25,
4214 KZ, Vuren

🌐 www.buffetto.nl

CONTACT



"Catering & organisatie koppelen aan uw **evenement**, dat is onze specialiteit."



