

## Food & Beverage buffetten

2020



# Een belevenis om nooit te vergeten

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | [www.hotel-marquette.com](http://www.hotel-marquette.com) E-MAIL | [info@hotel-marquette.com](mailto:info@hotel-marquette.com)

BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H



# MARQUETTE

## Oosters saté buffet - € 32,50 per persoon

Krachtige Indische gevogeltebouillon

### *Hoofdgerechten*

Hand geregen kippendij saté  
Bali balletjes in een ketjapsaus  
Kippendijvlees in teriyaki saus  
Sayur lodeh (vegetarisch)

### *Salades en bijgerechten*

Salade van sperziebonen, taugé, pinda's  
Salade kool  
Atjar tampoer  
Seroedeng  
Kroepoek  
Sambal  
Oosterse boontjes  
Witte rijst

### *Dessert*

Spekkoek  
Vers fruit van het seizoen  
Mango bavaois

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | [www.hotel-marquette.com](http://www.hotel-marquette.com) E-MAIL | [info@hotel-marquette.com](mailto:info@hotel-marquette.com)

BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H



# MARQUETTE

Frans buffet – vanaf € 39,00 per persoon

## *Soep*

Franse uiensoep

*Geserveerd met diverse luxe boordsoorten en boter*

## *Assortiment van koude gerechten*

Gepocheerde hele zalm met een dille crème  
Salade van Hollandse & Noorse garnalen en coctail crème  
Huisgemarineerde zalm met mosterd-dille saus  
Frisse krabsalade met bleekselderij en ei  
Franse Gillardeau oesters op ijs met citroen  
Luxe hamsoorten met zongedroogde tomaten  
Gerookt wildzwijn met blauwe bessen  
Fazanten paté met cranberries  
Salede geitenkaas, walnoten en balsamico

## *Hoofdgerechten*

Warme beenham aan het buffet gesneden met een honing-thijm saus  
Coq au vin rouge  
Rouleau van parelhoen en abrikoos  
Rijk gevulde bouillabaisse  
Quiche fromagier

Bij de hoofdgerechten serveren wij standaard provençaalse rozeval aardappeltjes en aardappel gratin met truffel

## *Kaashoek*

3 mooie Franzen kazen samengesteld door Bourgondisch Lifestyle met kletzenbrood en appelstroop

## *Desserts*

Omelet "Siberiene"  
Soezentaart  
Vers gesneden fruit van het seizoen  
Assortiment van petit fours  
Makrons  
Pure chocolade mousse

**€ 39,00 per persoon:** soep, 3 koude gerechten, 2 hoofdgerechten, 2 desserts.

**€ 49,00 per persoon:** soep, 6 koude gerechten, 3 hoofdgerechten, 4 desserts.

**€ 59,00 per persoon:** soep, 9 koude gerechten, 4 hoofdgerechten, kaashoek, 6 desserts.

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | [www.hotel-marquette.com](http://www.hotel-marquette.com) E-MAIL | [info@hotel-marquette.com](mailto:info@hotel-marquette.com)

BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H



# MARQUETTE

Italiaans buffet – v.a. € 39,00 per persoon

## *Soep*

Italiaanse paprikasoep met gepofte tomaat  
*Geserveerd met diverse luxe broodsoorten en boter*

## *Voorgerechten*

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten  
Prosciutto di Parma met meloen  
Gebraden kalfsmuis met op tonijnmayonaise  
Gamba's in knoflookolie  
Tonijncarpaccio met rode pesto, kappertjes en olijven  
Wilde oesters met limoen (vanaf menu € 49,00)  
Pasta salade (vegetarisch)  
Tomaten mozzarella salade met basilicum en zongedroogde tomaten  
Warm gerookte peper makreel en tomaten salsa

## *Hoofdgerechten*

Toscaanse lamsbout met een saus van tuinkruiden  
Procureur met rozemarijn tomaten risotto en krachtige rode wijn jus  
Vegetarische lasagne met wilde blad spinazie  
Zeebaars op gegrilde aubergine  
Tortellini al famaggio basilicum (vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten serveren wij standaard provençaalse rozeval aardappeltjes en aardappel gratin met truffel

## *Kaashoek*

3 mooie Italiaanse kazen samengesteld door Bourgondisch Lifestyle met kletzenbrood en appelstroop

## *Desserts*

Panna cotta met aardbeien  
Tiramisu met koffie-Amarettosaus  
Mascarpone roomijs  
Witte chocolade mousse  
Fruitsalade met Maraschino

**€ 39,00 per persoon:** soep, 3 koude gerechten, 2 hoofdgerechten, 2 desserts.

**€ 49,00 per persoon:** soep, 6 koude gerechten, 3 hoofdgerechten, 4 desserts.

**€ 59,00 per persoon:** soep, 9 koude gerechten, 4 hoofdgerechten, kaashoek, 5 desserts.

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | [www.hotel-marquette.com](http://www.hotel-marquette.com) E-MAIL | [info@hotel-marquette.com](mailto:info@hotel-marquette.com)

BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H



# MARQUETTE

Familie buffet – v.a. € 39,00 per persoon

## *Soep*

Soep van de dag (vegetarisch)  
*Geserveerd met diverse luxe boordsoorten en boter*

## *Voorgerechten*

Carpaccio van gerookte Wieringer Weide rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitten  
Gerookte Noorse zalm met citroen crème  
Vitello tonnato met gefrituurde kappertjes  
Rode bietjes met makreel  
Rivier kreeftjes met tuinkers in cognac mayonaise  
Couscous salade (vegetarisch)  
Aardappelsalade met gesneden beenham

## *Hoofdgerechten*

Hollandse biefstuk in stroganoff saus  
Pulled porc van de barbecue met gegrilde groenten  
Pulled Jack Fruit (vegetarische variant van de pulled porc)  
Kalfs sucade met wortel crème  
Gegrilde zalm, bieten puree en peultjes  
Gebakken harder filet op gepofte zoete aardappel met zeezout  
Broccoli quiche gegratineerd met brie (vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten serveren wij standaard provençalse rozeval aardappeltjes en aardappel gratin met truffel

## *Kaashoek*

3 mooie Hollandse kazen samengesteld door Bourgondisch Lifestyle met kletzenbrood en appelstroop

## *Desserts*

Chocolade truffel taart  
Brownies met pure chocolade saus  
Cheese cake lemon  
Aardbeien longueur, vers fruit  
Mini red velvet cake

**€ 39,00 per persoon:** soep, 3 koude gerechten, 2 hoofdgerechten, 2 desserts.

**€ 49,00 per persoon:** soep, 6 koude gerechten, 3 hoofdgerechten, 4 desserts.

**€ 59,00 per persoon:** soep, 9 koude gerechten, 4 hoofdgerechten, kaashoek, 5 desserts.

ADRES | Marquettelaan 34 | 1968 JT Heemskerk TELEFOON | +31 (0)251 25 70 25 WEBSITE | [www.hotel-marquette.com](http://www.hotel-marquette.com) E-MAIL | [info@hotel-marquette.com](mailto:info@hotel-marquette.com)

BTW | NL857029939B01 KVK | 67497772 BANK | NL51 KNAB 0257 4274 81 KNABNL2H