



Buffetten'20



Restaurant van Hal

Geachte lezer,

Voor groepen hebben wij diverse mogelijkheden om bij ons te komen genieten.

Om alles soepel te laten verlopen is het verstandig om het een en ander op elkaar af te stemmen.

De mogelijkheden zijn oa.;

- ^ Een koud & warm buffet
- ^ Een diner buffet
- ^ Een winterkost buffet
- ^ Een keuze menu
- ^ Een vast menu
- ^ A la carte, gewoon ieder z'n eigen keuze

Voor alle buffetten geldt een minimum aantal van **18** personen.

Bij een keuze menu kunt u uit de à la carte kaart een keuze maken van diverse voorgerechten, soepen, hoofdgerechten en nagerechten.

Voor vragen kunt u ons bellen, maar u kunt natuurlijk ook een mailtje sturen naar info@vanhal.nu.

Reserveren kan via onze website www.vanhal.nu of telefonisch 0315-681262 of via de app 0315-681262.

Voor feesten met buffetten, hebben we zalen beschikbaar tot 250 personen.

Prijzen zijn onder voorbehoud, inclusief BTW en inclusief bediening.



Lunch buffetten, Lunchbuffetten serveren we tot 14.00 uur

Brunchen € 15,30 p.p

Standaard zetten we het volgende op het buffet:

- ^ Diverse broodsoorten zoals:
gesneden wit en bruin brood, witte en bruine broodjes, krentenbollen of krentenbrood en croissants
- ^ Diverse soorten beleg zoals:
jong belegen en oude kaas, gekookte en gerookte ham, rosbief, salami, fricandeaau e.d.
- ^ Twee soorten salades
(bijv. huzarensalade en zalmzalade)
- ^ Vleesragout, twee soorten omelet
- ^ Yoghurt met vruchten en cruesli
- ^ Koffie, thee, melk en jus d'orange
- ^ en natuurlijk echte boter

Gelderse koffietafel € 9,00 p.p.

- ^ Diverse broodsoorten zoals:
gesneden wit en bruin brood, witte en bruine broodjes, krentenbollen of krentenbrood en croissants
- ^ Diverse soorten beleg zoals:
jong belegen kaas, gekookte en gerookte ham, salami, rosbief en fricandeaau e.d.
- ^ Koffie en thee
- ^ en natuurlijk echte boter



Luxe brunch € 24,00 p.p

Wilt u uw gasten echt verwennen dan is dit misschien wel iets voor u.

- ^ Diverse broodsoorten:
gesneden wit en meergranen brood, gesorteerde minibroodjes, Achterhoekse krentenwegge, croissants, mini puddingbroodjes en koffiebroodjes
Uitgebreid plateau met diverse vleeswaren:
Ruim gesorteerd kaasplateau
Visplateau met oa. gerookte forel en zalm, garnalen met cocktailsaus
- ^ Twee soorten soep naar keuze.
- ^ Twee soorten salades (bijv. huzarensalade en zalmzalade)
- ^ Een vleesragout
- ^ Twee soorten omelet
- ^ Gebraden Rundvlees en varkensfricandeaau
- ^ Aardbeienbavarois met vers fruit
- ^ Koffie, thee, melk en jus d'orange
- ^ en natuurlijk echte boter

Brunchbuffet serveren we vanaf 18 personen. Is uw gezelschap kleiner dan 18 personen hebben we mogelijkheid om alle gerechten op tafel te plaatsen.

Voor **luxe brunch** met een kleiner aantal personen dan 18 personen kunnen een passend voorstel doen.

Rond um d'n middagpot € 16,80 p.p.

Wanneer u herinneringen heeft aan grootmoeders gerechten of u en uw gezelschap willen eens gerechten die typisch zijn voor de Achterhoek dan is dit misschien een leuke suggestie.

Begonnen wordt met...

- ⤴ Stevige gevulde groentesoep met soepvlees
- ⤴ Geserveerd met zuur, mosterd en piccalilly
- Hierna wordt de tafel aangevuld met...
- ⤴ Tarwe oerbrood
- ⤴ Achterhoekse krentenwegge
- ⤴ Gebakken bloedworst met appeltjes¹⁾
- ⤴ Koude schotel²⁾
- ⤴ Gebakken balkenbrij¹⁾
- ⤴ Wentelteefjes²⁾
- ⤴ Nagelholtje: fijne boerenham, gedroogde metworst
- ⤴ Schmalt (reuzel)
- ⤴ Pannenkoekjes met stroop
- ⤴ Boerenkaas

En ter afsluiting..rijstepap met abrikozensaus

- ⤴ Melk en karnemelk, koffie en thee zijn de dranken die hierbij geserveerd worden.

1) deze gerechten in herfst en winter,

2) deze gerechten in lente en zomer.

High tea € 16,30 p.p.

- ⤴ Grote pot thee (smaak naar keuze uit de theedoos)
- ⤴ Petit glace (met glacé) en petit fours (met marsepein)
- ⤴ Diverse soorten sandwiches met o.a. zalm en rauwe ham
- ⤴ Diverse soorten muffins
- ⤴ Diverse soorten quiches
- ⤴ Zoute koekjes en kaassoetsjes

Wenst u koffie bij de high tea, dat kan voor € 6,50 per kan.



Koude en warme buffetten

Hieronder hebben wij een aantal voorbeelden voor u op een rijtje gezet.

U kunt ook een buffet geheel naar eigen inzicht en keuze met ons samenstellen.

"Biesegeor" € 16,30 p.p.

- ^ Huzarensalade
- ^ Kartoffelsalade
- ^ Shoarma met tuinkruidensaus
- ^ Schnitzel met jagersaus
- ^ Curryworst met currysaus
- ^ Gebraden haantjes
- ^ Gebakken aardappelen en frites
- ^ Aangemaakte salade, appelmoes en compote
- ^ Oerbrood met kruidenboter

"Molderswei" € 19,00 p.p.

- ^ Huzaren- en zalmsalade met eenvoudige vis- en vleesgarnituur
- ^ Gehaktballetjes
- ^ Kippendijtes met satésaus
- ^ Gebraden varkensfricandeau met champignonroomsaus
- ^ Gebakken witvis met hollandaisesaus
- ^ Gebakken aardappelen
- ^ Drie soorten warme groenten
- ^ Aangemaakte salade
- ^ Oerbrood met kruidenboter



"Tulenstuk" € 22,50 p.p.

- ^ Huzaren- en zalmsalade met vis- en vleesgarnituren
- ^ Gebraden sucade, gekookte aardappelen en jus
- ^ Zigeunerpannetje (3 soorten vlees met paprika, champignons en uien) met zigeunersaus
- ^ Gebakken victoriabaars met hollandaisesaus
- ^ Onze specialiteit: gebraden haantjes
- ^ Gebakken aardappelen
- ^ Vijf soorten warme groenten
- ^ Salade buffet
- ^ Oerbrood met kruidenboter

Wist u dat u het buffet ook kan aanpassen met gerechten uit het seizoen?
Blader dan nog even verder!

"'t Voorstse Veld" € 25,20 p.p.

- ^ Tonijnsalade
- ^ Zeevruchten, bestaand uit onder andere garnalen, haring en gerookte zalm
- ^ Rundercarpaccio met frisse salade
- ^ Entrecôte met stroganoffsaus
- ^ Beenham met mosterdsaus
- ^ Kipgeschnetzeltes
- ^ Gebakken zalm met hollandaisesaus
- ^ Stoofpotje van vis en gamba's
- ^ Gebakken aardappelen en pommes gratin
- ^ Vijf soorten warme groenten
- ^ Koude sauzen
- ^ Oerbrood met kruidenboter

Koude en warme buffetten

"'t Busken" € 28,90 p.p. (Italiaans buffet)

- ^ Vitello tonatto (kalfsfricandeau met tonijnsaus)
- ^ Carpaccio met pesto gemarineerd
- ^ Bruchetta met gemarineerde zalm
- ^ Bruchetta gegratineerd met raclette kaas
- ^ Gemarineerde gamba's
- ^ Penne met carbonara
- ^ Spring in de mond met roomsaus
(varkensvlees met salie en gerookte ham)
- ^ Picata geserveerd met een tomatensaus
 - ^ (stukjes kipfilet gepaneerd in
 - ^ parmezaanse kaas)
- ^ Victoriabaars met tomaten-basilicumsaus
- ^ Kippendijfje met rozemarijn en zongedroogde tomaten
- ^ Ratatouille groenten
- ^ Groentelasagne
- ^ Tomatensalade en courgettesalade
- ^ Gnochi (pasta van aardappels gemaakt)
- ^ Broodsoorten en tappenade

"Jufferslag" € 32,00 p.p.

- ^ Gerookte zalm met dillecrème
- ^ Gerookte paling met mierikswortelcrème
- ^ Rundercarpaccio met frisse salade
- ^ Noorse garnalen met cocktailsaus
- ^ Beenham met romige pepersaus
- ^ Entrecôte met bearnaisesaus
- ^ Gebakken gamba's
- ^ Zalmfilet met nantuasaus
- ^ Gebakken aardappelen
- ^ Vijf soorten warme groenten
- ^ Salade buffet
- ^ Oerbrood met kruidenboter

"'t Roussenveld" € 35,70 p.p.

- ^ Huzarensalade
- ^ Tonijnsalade
- ^ Gerookte zalm met Noorse garnalen en dillecrème
- ^ Gerookte forel met aardappelsalade, citroenerème en spinazie
- ^ Rundercarpaccio met frisse salade
- ^ Parmaham, Bündner fleisch, Serrano ham
- ^ St. Jacobs mosselen
- ^ Gebakken tonijnfilet met kreeftensaus
- ^ Ossenhaas medaillons,
- ^ Kalfsentrecôte met rode wijnsaus
- ^ Vijf luxe warme groenten
- ^ Rijst, aardappelgratin en pommes duchesse
- ^ Salade buffet
- ^ Ciabatta met boter en kruidenboter

Specialiteit

Halve Haantjes buffet € 14,50 p.p.
met alles d'r op en d'r an

Onbeperkt 't Halve Haantje* € 17,50 p.p.
met alles d'r op en d'r an

*voor mensen die geen haantjes lusten is er eenmalig een schnitzel



Dinerbuffetten

Een dinerbuffet kunt u zelf samenstellen zoals u dat wenst.

U kunt, in samenspraak met ons, deze samenstellen of kiezen uit gerechten van onze à la carte kaart. Aan de hand van uw keuze kunnen we de prijs van het buffet bepalen.

U kunt bijvoorbeeld kiezen voor een buffet dat bestaat uit één gang, het hoofdgerecht. Dit kan dan bestaan uit vier gerechten met passende garnituur (aardappelen, groente en salade). Ook is het mogelijk om soepen vooraf te nemen, in buffetvorm of op tafel in terrines.

Het kan er ook uit zien als buffet Diekgravens hieronder, dus eerst het voorgerecht en daarna het hoofdgerecht.

Dit geheel kunt u afsluiten zoals u wenst, met bijvoorbeeld een dessertbuffet of een kopje koffie.

"Diekgravens" € 25,20 p.p.

Dit buffet bestaat uit allemaal kleine gerechtjes.

We serveren eerst de koude gerechten vooraf, gevolgd door de warme:

- ^ Chickensalat
- ^ Garnalencocktail
- ^ Gerookte zalm met aardappelsalade
- ^ Ham met meloen
- ^ Huzaartje
- ^ Tonijnsaladetje
- ^ Zalmsaladetje
- ^ Entrecôte met stroganoffsaus

- ^ Pulled pork met koolsalade en mosterdsaus
- ^ Speklapje met karnemelkse saus
- ^ Victoriabaars met spinazie en Hollandaisesaus
- ^ Zalm met venkel en kruidenboter
- ^ Limburgs zuurvlees met frites



Winterkost buffetten

van oktober t/m maart

"Huuskamp" € 15,80 p.p.

- ^ Stamppot boerenkool
- ^ Zuurkool met puree
- ^ Stimp - stamp
- ^ Rook- en verse worst
- ^ Karbonade en ribbetjes
- ^ Uitgebakken spek
- ^ Jus en zuren

"Ligtenbergskamp" € 17,30

- ^ Stamppot boerenkool
- ^ Zuurkool met puree
- ^ Stimp - stamp
- ^ Hutspot met hachée
- ^ Rook- en verse worst
- ^ Karbonade en ribbetjes
- ^ Uitgebakken spek
- ^ Stompaf, jus, zuren
- ^ Mosterd en piccalilly

"De Boezenkamp" € 18,40 p.p.

- ^ Stamppot boerenkool
- ^ Zuurkool met puree
- ^ Stimp - stamp
- ^ Hutspot met hachée
- ^ Bruine bonen met karnemelkse saus
- ^ Beenham, stompaf
- ^ Rook- en verse worst
- ^ Karbonade, ribbetjes en speklappen
- ^ Uitgebakken spek
- ^ Jus, zuren
- ^ mosterd en piccalilly

Dessertbuffetten

Vorst in Voorst € 8,40 p.p

- ▲ Vanillecrème
- ▲ Stoofappeltjesbavarois
- ▲ Kruidkoekpudding
- ▲ Kaiserschmarrn (Oostenrijkse poffertjes) met warme kersen
- ▲ Warme Apfelstrudel met vanillesaus, roomijs en slagroom

Uut Oma's Koakbook € 6,80 p.p.

- ▲ Griesmeelmousse met rode bessensap
- ▲ Bitterkoekjespudding
- ▲ Rijstepudding met abrikozensaus

Zelf samen te stellen dessertbuffetten;

Keuze uit:

Mogelijkheid A - twee soorten pudding € 6,30 p.p

Mogelijkheid B - twee soorten pudding met diverse ijssoorten, vruchten, warme kersen en slagroom € 7,40 p.p

Mogelijkheid C - twee soorten pudding met diverse ijssoorten, warme kersen, chocoladesaus, advocaat, vers fruitsalade en slagroom € 8,40 p.p

Lentekriebels € 8,40 p.p

- ▲ Vlierbloesembavarois
- ▲ Griesmeelmousse met gemarineerde bosvruchten
- ▲ Citroen/limoen-, druiven- en papayasorbetijs
- ▲ Bowl en slagroom

Zomergevoel € 8,40 p.p

(van april tot september)

- ▲ Vanillecrème met gemarineerde aardbeien
- ▲ Witte chocolademousse met verse aardbeien
- ▲ Monchou met cassiscompote
- ▲ Roomijs en slagroom

Maar welke puddingen? Bijvoorbeeld...

- ▲ Citroenbavarois
- ▲ Sinaasappel-witte chocoladebavarois
- ▲ Chipolatapudding met puddingsaus
- ▲ Vanillepudding met bosvruchten
- ▲ Bitterkoekjespudding
- ▲ Herrencrème
- ▲ Rijstepudding met abrikozensaus
- ▲ Griesmeelpudding met bessensap
- ▲ Chocolademousse
- ▲ Caramelbavarois
- ▲ Pöltjespudding
- ▲ Aardbeienbavarois
- ▲ Stoofappeltjesbavarois



Ook kunt u bij goed weer bij ons barbecuen. Dit kan ook bijvoorbeeld bij de molen of in de bongert (boomgaard), Op zondag is het helaas niet mogelijk om te barbecuen.

Mogelijkheden zijn er vanaf 18 personen.

Barbecue eenvoudig € 17,50 p.p.

- ^ Gemarineerde speklapjes
- ^ Grill steaks
- ^ Gemarineerde kipfilet met satésaus
- ^ Barbecue worstjes
- ^ Beenhammetjes met mosterdsaus
- ^ Aardappelsalade, kool- en boerensalade
- ^ Gepofte krielaardappeltjes met ui, rozemarijn en kwark saus
- ^ Koude sausjes
- ^ Diverse broden met kruidenboter



Barbecue luxe € 24,00 p.p.

- ^ Beenhammetjes met mosterdsaus
- ^ Botervis
- ^ Gamba's
- ^ Entrecôte aan stuk
- ^ Shaslick van varkenshaas met zigeunersaus
- ^ Kippendij
- ^ Griekse- en piep- of tonijnsalade
- ^ Tomaten-mozzarellasalade
- ^ Gepofte krielaardappeltjes met ui, rozemarijn en kwark saus
- ^ Koude sausjes
- ^ Diverse broden met kruidenboter



Seizoenen

In de periode van hoog zomer kunt u ook het buffet laten bestaan uit diverse salades, wedges aardappelen en gekruide stukjes vlees.

Heerlijk met een glas rosé of prosecco!

En dan afsluiten met witte chocolademousse met verse aardbeien of aardbeien gemarineerd met dragon.

Aspergetijd

In deze tijd serveren we asperges en hebben hier een buffet voor samengesteld. Uiteraard kunt u ook een of meerdere gerechten combineren met een buffet naar uw keuze. Prijzen onder voorbehoud.

- ^ Frisse salade met asperges
- ^ Romige aspergesoep
- ^ Gegratineerde asperges met kaas
- ^ Gepocheerde zalm
- ^ Lamsfilet
- ^ Reebiefstukjes
- ^ Ham en gekookt ei
- ^ Asperges
- ^ Gekookte aardappelen
- ^ Boterjus
- ^ Hollandaisesaus

Wild van 15 oktober tot 15 januari.

In deze tijd kunnen we voor u een geheel of gedeeltelijk wildbuffet samenstellen.

Met keuze uit oa. de volgende voor- en hoofdgerechten;

- ^ Wildgoulash
- ^ Duivenbiefstukjes
- ^ Hazenbout
- ^ Haasbiefstuk
- ^ Hazenpeper
- ^ Reebiefstukjes
- ^ Reebout
- ^ Fazant met zuurkool
- ^ Knoflook champignons
- ^ Hertencarpaccio
- ^ Verleiding uit 't bos: diverse paddenstoelen in een tuinkruidensaus
- ^ Wildragoutje
- ^ Wildbouillon
- ^ Wildpate en -hammen



Restaurant van Hal

Grenzeloos Achterhoeks



Grensweg 13
7083 AM Voorst-Gendringen
tel. 0315-681262
info@vanhal.nu www.vanhal.nu

