

## **Welkom bij Art Culinair Traiteur!**

Hierbij presenteren wij u onze buffetsuggesties.

Art Culinair staat voor ambachtelijke kwaliteit waarbij de klassieke basis is gelegd in gerenommeerde huizen in den lande.

In deze snel veranderende tijd hebben wij ons ten doel gesteld u te verrassen met heerlijke en eerlijke smaken. Met een goede variatie zodat u en uw gasten heerlijk kunnen genieten. Wij vinden dat een groot assortiment geen recht doet aan het ambachtelijke karakter. Klein maar fijn is ons motto.

De klassieke keuken staat voor ons nog steeds hoog in het vaandel. Alle gerechten worden dan ook in onze keuken bereid volgens de klassieke bereidingstechnieken en recepturen.

Art Culinair verzorgt en bezorgt puur het buffet.

Deze buffetten worden gepresenteerd voor grotere groepen vanaf ca. 30 personen.

Praktische zaken als buffettafels, statafels, tenten, glaswerk, bedieningsmedewerkers(sters), etc etc kunt u laten verzorgen door onze bekende gespecialiseerde partners. Wij kunnen u deze gegevens doorgeven.

Arthur en zijn brigade spannen zich in om u als gast te blijven verwennen met de pure keuken waarin men steeds het respect zal vinden voor de eerlijke smaak.

Wij hopen u dan ook binnenkort als onze gast te mogen verwelkomen!

## **Dinerbuffet Française**

Vispaté Jean Jacques gegarneerd met gerookte zalm en garnalen met een saffraanmayonaise



Gedroogde ham met notensla, gegrilde groenten en balsamicovinaigrette



Salade Niçoise, tuinboontjes, rode ui, tomaat en tonijn aangemaakt met een kruidige vinaigrette



Gelderse ham-pate en croûte met groene kruiden



Mousse van gevogelte geserveerd met een zoete coulis van sinaasappel en port



Salade van knolselderij, appeltjes en walnoten aangemaakt met een frisse mayonaise



Biologisch boerenbrood met roomboter en kruidenboter



'Bouchee à la reine', ragout van scharrelhoen, paddestoelen met een roomboter pasteibakje



Gepocheerde Noordzeevis met Rieslingsaus en bieslooksnippers



Gebraden varkensmedaillons Souvereyns met koreander en gember



Bijpassend aardappelgarnituur en groentengarnituur van het seizoen



€ 35,00 per persoon

## Dinerbuffet l'Europe

Saumon 'en bellevue', op spectaculaire wijze gedresseerde zalm  
geserveerd met groene kruidensaus



Op natuurlijke wijze gedroogde ham met een salade van frisse meloenbolletjes



Traditionele huzaren salade, rijkelijk gegarneerd



Boerenpaté en croûte waarbij een vossebessen compôte geserveerd wordt



Salade van Roseval aardappel en bosuitjes aangemaakt met French dressing



Biologisch boerenbrood met roomboter en kruidenboter



'Daube' van rundvlees, in krachtige rode wijn gegaard,  
geserveerd met paddestoelen



Boerderij kip met een vulling van pistache geserveerd  
met een romige saus van eekhoortjesbrood



In de oven gegaarde rode mulfilet met natuurlijk gedroogde ham  
met tomatenvissaus en verse kruiden



Bijpassend aardappelgarnituur en groentengarnituur van het seizoen



€ 35,00 per persoon

## Méditerraan 'tapas' buffet

Heerlijke gevarieerde tapasgerechten welke geserveerd worden op schalen zodat uw gasten zelf de gerechten kunnen combineren.

Huisgemaakte pastasalade met gerookte vis, kappertjes en limoen



Geconfijte tomaat en mozzarella geparfumeerd met basilicum geserveerd met bruschetta's



Geroosterde groenten met dun gesneden gedroogde ham



Artisjokharten met groene asperges, walnotenolie en sinaasappelextract



Verse zalm in Mojosaus



Knoflookgamba's met citroen en peterselie



Albondigas; gehaktballetjes in tomatensaus



Pinchos van kip met citroen en knoflook



Stokbrood en roomboter



€ 25,00 per persoon

## **Dinerbuffet van onze Zuiderburen**

Ardennerham geserveerd met een groene salade



Huisgemaakte salade van Roseval aardappel met mayonaise, bieslook en augurk



Huisgemaakte Ardennerpaté waarbij geconfijte uitjes geserveerd worden



Huisgemaakte terrine van verse zalm waarbij  
een romige dillesaus geserveerd wordt



Stokbrood, roomboter en kruidenboter



Waterzooi, een stoofpotje van Noordzeevis



Rundvlees gegaard in Westmalle



Gehaktballetjes in biersaus



Romige aardappelpuree met kruidenrijen



Huisgemaakte taart van aardappel met knoflook, uien, room en peterselie



Met rosemaryn en knoflook gearomatiseerde seizoensgroenten



€ 35,00 per persoon

## **Italiaans buffet 'Da Vinci'**

Krokante Italiaanse salade



Pakketjes van buffelmozzarella omwikkeld met Parmaham



Gerookte zalm met basilicumcrème



In olijfolie gemarineerde en gegrilleerde aubergines, paprika, venkel en artisjokken



Vitello tonata; kalvlees met tonijnmayonaise



Rode mul in de oven gegaard met tomaat, olijven en knoflook



'Stracotto' in droge witte wijn gesmoord rundvlees



Aardappeltaart met Provolone en Parmezaanse kaas



'Ratatouille' van diverse seizoensgroenten met rozemarijn en knoflook geparfumeerd



Penne met basilicum pesto, olijven, geroosterde pijnboompitten



Boerenbrood met olijfolie, zeezout, tappenade en pesto



€ 35,00 per persoon

## **Traiterie buffet**

Gedroogde ham met een groene salade



Salade van roseval aardappeltjes met mayonaise, bieslook en augurk



Terrine van zalm waarbij een romige dillesaus geserveerd wordt



Gehaktballetjes in biersaus



Scharrelhoen medaillons in een romige saus van eekhoorntjesbrood



Taart van aardappel met knoflook, uien, room en peterselie



Seizoensgroenten in een beetje ganzenvet geparfumeerd met kruiden



Stokbrood en roomboter

€ 25,00 per persoon