De Schaapskooi

All-in buffet

U hoeft zich om niets meer druk te maken, aan alles is gedacht.

Bij binnenkomst wordt u ontvangen met een glas prosecco.
Wij serveren uw gasten gedurende het hele arrangement onbeperkt drank
uit het binnenlands gedistilleerd assortiment:
koffie | thee | frisdranken | vruchtensappen |
Heineken bier van de tap | Affligem Blond |Texels Skuumkoppe | Rosé bier |
Heineken 0% | Radler 0% | Affligem Blond 0% |
droge- en zoete witte wijn | rode wijn | rosé | port | sherry | martini | jenevers | vieux

Luxe assortiment van boerenbroodjes met kruidenboter en roomboter |
antipasta van gegrilde groenten met kruiden-knoflookolie |
combinatie van gerookte zalm en langzaam gegaarde en gemarineerde zalmzijde |
frisse aardappelsalade met uitjes en augurk | Mediterrane borrelplank |
frisse salade met geitenkaasparels |
rosbiefschotel met rucola, pijnboompitten, sjalot en truffelmayonaise

Kipsaté met pindasaus | bietensteak met uiensaus | varkenshaasmedaillons met champignonsaus | Bretonse visschotel | Griekse spiesen van de grill met tzatziki | falafelschotel met gerookte paprikasaus | boerenfrites met mayonaise

Afsluiten met koffie en thee

Geserveerd van **18.00 tot 22.00 uur**
Vanaf **30 personen**
All-in buffet Schaapskooi € 69,50 p.p.
€ 34,75 kinderen 5 t/m 12 jaar

Uitgebreid dessertbuffet van de Chef **€ 9,50 p.p.**
Verlengen **€ 5,00 p.p.** per halfuur

De Schaapskooi

All-in Luxe buffet

Alles is voor u geregeld, tot in het kleinste detail u hoeft alleen nog maar te genieten.

Bij binnenkomst wordt u ontvangen met een glas prosecco.
Wij serveren uw gasten gedurende het hele arrangement onbeperkt drank
uit het binnenlands gedistilleerd assortiment:
koffie | thee | frisdranken | vruchtensappen |
Heineken bier van de tap | Affligem Blond |Texels Skuumkoppe | Rosé bier |
Heineken 0% | Radler 0% | Affligem Blond 0% |
droge- en zoete witte wijn | rode wijn | rosé | port | sherry | martini | jenevers | vieux

Op de tafels serveren wij een selectie van vers gebrande notenmix en roasted chips

Ons team zal tweemaal rondgaan met: Delftsche bitterballen | mini kaassoufflés |
Kaastengels | mini frikandel | kipnuggets | gehaktballetjes | Vlammetjes | groenteloempia's

Luxe assortiment van boerenbroodjes met kruidenboter en roomboter |
antipasta van gegrilde groenten met kruiden-knoflookolie |
combinatie van gerookte zalm en langzaam gegaarde en gemarineerde zalmzijde |
frisse aardappelsalade met uitjes en augurk | Mediterrane borrelplank |
frisse salade met geitenkaasparels |
rosbiefschotel met rucola, pijnboompitten, sjalot en truffelmayonaise |
salade Caprese met rode ui en basilicumpesto

Kipsaté met pindasaus | bietensteak met uiensaus | varkenshaasmedaillons met
champignonsaus | Bretonse visschotel | Griekse spiesen van de grill met tzatziki |
falafelschotel met gerookte paprikasaus | kipdijfilet met kruidige kerrieboontjes |
biefstukpuntjes met pepersaus | boerenfrites met mayonaise

Dessertbuffet van de Chef

Afsluiten met koffie en thee

Geserveerd van **18.00 tot 22.30 uur**
Vanaf **30 personen**
All-in buffet Luxe € 87,50 p.p.
€ 43,75 kinderen 5 t/m 12 jaar

De Schaapskooi

All-in smaakvol vegetarisch Arrangement

Geniet van lekker groen met het "Vega" verwenbuffet.

Bij binnenkomst wordt u ontvangen met een glas prosecco.
Wij serveren uw gasten gedurende het hele arrangement onbeperkt drank
uit het binnenlands gedistilleerd assortiment:
koffie | thee | frisdranken | vruchtensappen |
Heineken bier van de tap | Affligem Blond |Texels Skuumkoppe | Rosé bier |
Heineken 0% | Radler 0% | Affligem Blond 0% |
droge- en zoete witte wijn | rode wijn | rosé | port | sherry | martini | jenevers | vieux

Ons team zal tweemaal rondgaan met: Uienringen | jalapeno poppers |
oesterzwam nugget | wakame mini croquette | oesterzwam bitterbal |
Veganette | Lasagnette | mini loempia

Luxe assortiment van boerenbroodjes met kruidenboter en roomboter | antipasta van gegrilde groenten met kruiden-knoflook olie (vegan) | watermeloensalade met Feta, munt en honing | frisse aardappelsalade met uitjes en augurk (vegan) | tabouleh salade van bulgur met verse kruiden | frisse salade met geitenkaasparels |
salade Caprese met rode ui en basilicumpesto

Tofu-saté met pindasaus (vegan) | bietensteak met uiensaus (vegan) |
tagliatelle met groente saus |gegrilde knolselderijsteak |
falafelschotel met gerookte paprikasaus (vegan) |
groene curry met gegrilde groenten (vegan) | gele rijst | boerenfrites met mayonaise

Afsluiten met koffie | muntthee | gemberthee

Geserveerd van **18.00 tot 22.00 uur**
Vanaf **30 personen**
All-in buffet Schaapskooi € 74,50 p.p.
€ 37,25 kinderen 5 t/m 12 jaar

Uitgebreid dessertbuffet van de Chef **€ 9,50 p.p.**
Verlengen **€ 5,00 p.p.** per halfuur

De Schaapskooi

Buffetten

Luxe assortiment van boerenbroodjes met kruidenboter en roomboter |
antipasta van gegrilde groenten met kruiden-knoflook olie |
combinatie van gerookte zalm en langzaam gegaarde en gemarineerde zalmzijde |
frisse aardappelsalade met uitjes en augurk | mediterrane borrelplank |
frisse salade met geitenkaasparels |
rosbiefschotel met rucola, pijnboompitten, sjalot en truffelmayonaise

Kipsaté met pindasaus | bietensteak met uiensaus | varkenshaasmedaillons met champignonsaus | Bretonse visschotel | Griekse spiesen van de grill met tzatziki | falafelschotel met gerookte paprikasaus | boerenfrites met mayonaise
€ 41,50 p.p.

Luxe assortiment van boerenbroodjes met kruidenboter en roomboter |
antipasta van gegrilde groenten met kruiden-knoflookolie |
combinatie van gerookte zalm en langzaam gegaarde en gemarineerde zalmzijde |
frisse aardappelsalade met uitjes en augurk | Mediterrane borrelplank |
frisse salade met geitenkaasparels |
rosbiefschotel met rucola, pijnboompitten, sjalot en truffelmayonaise |
salade Caprese met rode ui en basilicumpesto

Kipsaté met pindasaus | bietensteak met uiensaus | varkenshaasmedaillons met champignonsaus | Bretonse visschotel | Griekse spiesen van de grill met tzatziki | falafelschotel met gerookte paprikasaus | kipdijfilet met kruidige kerrieboontjes | biefstukpuntjes met pepersaus | boerenfrites met mayonaise
€ 47,50 p.p

Luxe assortiment van boerenbroodjes met kruidenboter en roomboter | antipasta van gegrilde groenten met kruiden-knoflookolie (vegan) | watermeloensalade met Feta, munt en honing | frisse aardappelsalade met uitjes en augurk (vegan) | tabouleh salade van bulgur met verse kruiden | frisse salade met geitenkaasparels |
salade Caprese met rode ui en basilicumpesto

Tofu-saté met pindasaus (vegan) | bietensteak met uiensaus (vegan) |
tagliatelle met groentesaus | gegrilde knolselderijsteak |
falafelschotel met gerookte paprikasaus(vegan) |
groene curry met gegrilde groenten (vegan) | gele rijst | boerenfrites met mayonaise
€ 44,50 p.p