



**Mr Grey**

**Italiaans buffet | Italian buffet**

Cateraar: Van De Kaart | Caterer: Van De Kaart

**€ 28,50 p.p.**

6 - 20 personen | 6 - 20 persons

**Antipasti**

Italiaanse worsten, olijven, pepers met roomkaas, artisjok, provolone en pecorino.  
Italian sausages, olives, peppers with cream cheese, artichoke, provolone and pecorino.

**Koude gerechten | Cold dishes**

Salade caprese met pijnboompitten en basilicum.

Caprese salad with pine nuts and basil.

Pollo tonnato: gerookte kip met tonijnmayonaise en kappertjes.

Pollo tonnato: smoked chicken with tuna mayonnaise and capers.

Salade van gegrilde groenten met verse schapenkaas en balsamico.

Salad of grilled vegetables with fresh sheep cheese and balsamic vinegar.

**Warme gerechten | Warm Dishes**

Aubergine ravioli met ragu alla bolognese en Parmezaan (ook vegetarisch te bestellen).

Aubergine ravioli with ragu alla bolognese and Parmesan (can also be ordered vegetarian).

Penne pasta met mosselen, gamba, rode peper, knoflook, witte wijn en groene kruiden.

Penne pasta with mussels, prawns, red pepper, garlic, white wine and green herbs.

**Vegetarische | Vegan opties voor de buffetten**  
**Vegetarian | Vegan options for the buffets**

*Deze items kunnen alleen los besteld worden ter vervanging van 1 van de bovenstaande gerechten*  
*| These items can only be ordered separately to replace 1 of the above dishes*

**Veganistische salade van gegrilde groenten met balsamico dressing en pijnboompitten.**  
Vegan salad of grilled vegetables with balsamic dressing and pine nuts.

**Vegan antipasti: olijven, gegrilde artisjok, meloen, druiven, dadels en gemarineerde champignons.**

Vegan antipasti: olives, grilled artichoke, melon, grapes, dates and marinated mushrooms.

**Vegetarische aubergine ravioli met gerookte tomatensaus en fontina kaas.**  
Vegetarian eggplant ravioli with smoked tomato sauce and fontina cheese.

**Vegetarische penne pasta met verse kruiden en seizoensgroenten.**  
Vegetarian penne pasta with fresh herbs and seasonal vegetables.



**Mr Grey**

**Hollands buffet | Dutch buffet**

Cateraar: Van De Kaart | Caterer: Van De Kaart

**€ 28,50 p.p.**

6 - 20 personen | 6 - 20 persons

**Koude gerechten | Cold dishes**

Hollandse haring met uitjes en zuur.

Dutch herring with onions and pickles.

Amsterdamse worsten en kazen met Kesbeke zoetzuur.

Amsterdam cheese and sausages with Kesbeke sweet and sour.

Rode bietensalade met appel en gerookte pepermakreel.

Beetroot salad with apple and smoked pepper mackerel.

Vegetarische aardappelsalade met zilverui, verse kruiden en kwarteleitjes.

Vegetarian potato salad with pearl onion, fresh herbs and quail eggs.

**Warme gerechten | Warm dishes**

Stamppot van het seizoen met rookworst of kalfsgehaktbal runderjus en mosterd.

Seasonal stew with smoked sausage or veal meatball, beef gravy and mustard.

Gefrituurde kibbeling met krieltjes, worteltjes, doperwten en witte wijnsaus.

Deep fried fish with baby potatoes, carrots, peas and white wine sauce.



**Mr Grey**

**Saté buffet**

Cateraar: Van De Kaart | Caterer: Van De Kaart

**€ 22 p.p**

6 - 20 personen | 6 - 20 persons

3 stokjes kipsaté per persoon met satésaus, frites, rauwkostsalade en kroepoek.

3 Skewers of chicken satay per person with satay sauce, French fries, coleslaw and prawn crackers.

*Extra te bestellen bij een buffet  
Can be ordered extra with a buffet*

Petit dessert € 9,50 p.p.

Cheesecake met bosvruchtenmarmalade.

Cheesecake with forest fruit marmalade.

Kaas | Cheeses € 11,50 p.p.

5 soorten kaas met appelstroop, walnoten en vijgenbrood.

5 types of cheese with apple syrup, walnuts and fig bread.