

ANNO 1960

REUSELINK

RESTAURANT



Warm en koud buffet 1

- Een cilinder gevuld met gemarineerde garnaltjes
- Spaanse serranoham met lichtgekoelde meloen en een frambozendressing
- Ambachtelijke, huisgemaakte salade van rundvlees, appels, augurk en aardappel
- Tonijnsalade met olijven, uien, tomaat, lente ui en een limoendressing
- Gevulde rollade begeleid met een boswachter saus
- Gemarineerde kipsaté overgoten met pindasaus
- Gebraden gehaktballetjes begeleid met een milde ketjapsaus

Gesneden rauwkostsalade, aardappelgarnituur, ovenvers stokbrood, boters en tapenade completeren dit buffet

€ 19,75 per persoon



ANNO 1960

REUSELINK

RESTAURANT



Warm en koud buffet 2

- Glaasje gevuld met een cocktail van gerookte kip en vruchten met een masalasaus
- Flinterdun gesneden kalfslende met een romige tonijnmayonaise, kappertjes en limoen
- Plateau met gerookte en rauwe ham soorten en pruimenchutneysaus
- Huisgemaakte rundvleessalade met gevulde eieren en ham en asperges
- Gemarineerde gravad zalm op groene salade en een dille mosterdsaus
- Hollandse haring met gehakte uitjes en roggebrood
- Gepekeld speenvarken uit de oven met een honing jus met tijm
- Boterzacht rundersukade gesmoord met koek, oudbruin bier en specerijen
- Kippendijen met gamba's op oosterse wijze bereid
- Vis van het seizoen geserveerd op risotto
- Champignon gestoofd met rode wijn, kruiden en een vleugje knoflook

Vers gesneden rauwkostsalade, aardappelen, ovenvers stokbrood, boters en tapenade completeren dit buffet

€ 23,50 per persoon.



ANNO 1960

REUSELINK

RESTAURANT



Warm en koud buffet 3

- Cilinder gevuld met garnaltjes, rivierkreeftstaartjes en groene appels met een frisse kruidenmayonaise
- Hollandse haring met gehakte uitjes, gepresenteerd met bijpassend garnituur
- Geplette boucherie pesto met zongedroogde tomaten en een pittige salsa
- Salade van roseval aardappeltjes en rucola, met runderlende en een stroopje van balsamico
- Rijkelijk gevulde rundvleessalade met gevulde eieren

- Iberico varkensprocureur, 16 uur gegaard met een ragout van paddenstoelen en kruiden
- Toscaans stoofpotje van malse stukjes kip in een dragontomatensaus
- Biefstukjes van de haas, op een groentewok met teriyaki saus
- In knoflookolie gebakken gamba's, afgeblust met een beetje limoensap
- Gegratineerde aubergines à la niçoise met schijfjes jonge aardappelen overgebakken met boerenkaas

Gesneden rauwkostsalade, ovenvers stokbrood en boters completeren dit buffet

€ 24,75 per persoon



ANNO 1960

REUSELINK

RESTAURANT

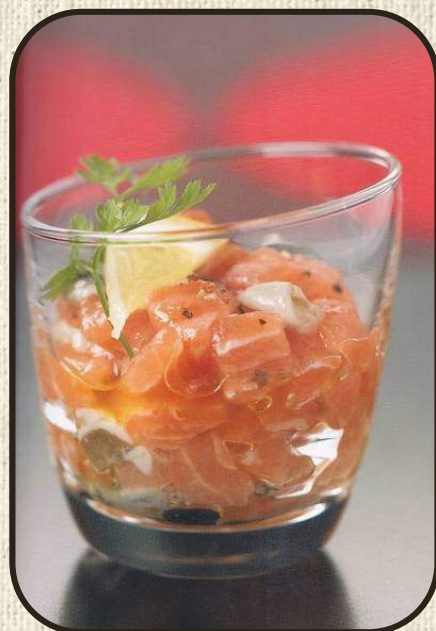


Warm en koud buffet 4

- Glaasje met romige hammousse met groene asperges en kruidenschuim
- Carpaccio van kalfsmuis met een tapenade van tomaatjes
- Gepocheerde zalm begeleid met een huisgemarineerde lacks
- Lichtgerookte lamsham met een chutney van mango
- Cannelloni van zalm en roomkaas met een citrus dressing
- Gebakken kabeljauw met een sjaal van gedroogde ham begeleid met een kreeftensaus
- Kipfilet in een kruidenjasje begeleid met massalasaus
- Varkensprocureur, bij lage temperatuur gegaard, met een ragout van paddenstoelen
- Bourgondische stoofpot van rundvlees, gestoofd in oud bruin bier met specerijen

Gesneden rauwkostsalade, aardappelgarnituur, ovenvers stokbrood, boters en tapenade completeren dit buffet

€ 26,50 per persoon



ANNO 1960

REUSELINK

RESTAURANT



Warm en koud buffet 5

- Carpaccio van wilde zalm en garnaltjes met een limoen crème en zontomaatjes
- Glaasje gevuld met een salade van maïskip met dragon en kerriemayonaise
- Taartje van nieuwe aardappels met gerookte paling en een stroopje van aceto balsamico
- Dingesneden, Spaanse serranoham met gekoelde meloen en verse seizoensvruchten
- Ovenvers, bourgondisch brood met kruidenboter, olijven en huisgemaakte tapenade
- Gepocheerde zeetong, gevuld met een zalmfarce, muscadet druiven en een kreeftensaus
- Varkensoester medaillon met een krokant jasje, licht aangebraden met daarop appels en calvados
- Lamshaasje gelakt met een kruidenmousse, omwikkeld met rauwe ham en begeleid met saliejus
- Krokant, aan een stuk gebraden, kalfsentrecote met bearnaisesaus

Ovenschotel van rosevalse aardappelen, gewokte groenten en rauwkostsalade met dressing completeren dit buffet

€ 29,25 per persoon