



## Koude en warme buffetten catering 2021:

- Buffetten zijn vanaf 20 personen te bestellen.
- Geen 20 personen? Kijk naar ons 6 - 20 personenbuffet.
- Zelf samenstellen? Ons advies:
  - Voor een hele maaltijd kies je ongeveer 8 items
  - Als aanvulling op jouw eigen creaties, vraag advies aan de medewerkers.
- Gerechten wisselen in een buffet? JA, dat mag! De prijzen staan erbij.
- v = vegetarisch, vv = veganistisch, g = glutenvrij

<b>Colors eenvoudig buffet</b>	<b>Prijs</b>
Stokbrood met tapenade en aioli (v)	€ 1,35
Frisse salade met diverse slasoorten, tomaat, komkommer, paprika, cherrytomaat, pompoenpitten en dressing van groene kruiden (vv, g)	€ 1,85
Italiaanse penne uit de oven met broccoli, boontjes, mascarpone, cherrytomaat (v)	€ 2,60
Puntjes quiche van geitenkaas, cherrytomaat en verse basilicum (v)	€ 1,85
Kao Soy, Thaise kipstoofschotel met kokosmelk	€ 2,75
Indiase curry van bloemkool, abrikoos en kokos (vv, g)	€ 2,25
Witte rijst (vv, g)	€ 1,25
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 13,90</b>

<b>Colors vegetarisch buffet</b>	<b>Prijs</b>
Diverse soorten brood zoals focaccia & Turkse pide met humus en aioli (v)	€ 1,35
Perzische salade van bloemkool, bulgur, dadels, verse munt en granaatappelpit (vv)	€ 2,00
Frisse salade met diverse slasoorten, tomaat, komkommer, paprika, cherrytomaat, pompoenpitten en dressing van groene kruiden (vv, g)	€ 1,85
Indonesische telur kerrie, kerrie-ei in een saus van kerrie en kokos (v, g)	€ 1,75
Gado gado, Indische salade van diverse soorten groenten, taugé en komkommer, geserveerd met pindasaus (vv, g)	€ 2,50
Tunesische shakshuka, ovengerecht van aubergine, tomaat en courgette met ei en feta (v)	€ 2,25
Champignons op Spaanse wijze, met knoflook, peterselie en koriander (vv, g)	€ 1,85
Witte rijst (vv, g)	€ 1,25
Franse roseval aardappeltjes, met rozemarijn gegrild in de oven (vv, g)	€ 1,85
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 16,65</b>

<b>Colors vegan buffet</b>	
Turkse pide en stokbrood met humus en tapenade (vv)	€ 1,35
Salat aswat, Soedanese salade van geroosterde aubergine, paprika, ui en pinda's (vv, g)	€ 2,25
Perzische salade van bloemkool, bulgur, dadels, verse munt en granaatappelpit (vv)	€ 2,00
Libanese wrap met humus, aubergine, gebakken uitjes en verse munt (vv)	€ 2,25
In de oven geroosterde Provençaalse groenten (vv,g)	€ 2,00
Gado gado, Indische salade van diverse soorten groenten, taugé en komkommer, geserveerd met pindasaus (vv, g)	€ 2,50
Indiase curry van bloemkool, abrikoos en kokos (vv, g)	€ 2,25
Champignons op Spaanse wijze, met knoflook, peterselie en koriander (vv, g)	€ 1,85
Ghanese jollof rijst, Ghanese rijst met kokos, erwt en tomaat (vv, g)	€ 2,25
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 18,70</b>

<b>Colors Europees buffet</b>	
Stokbrood met tapenade en aioli (v)	€ 1,35
Italiaanse salade met parelcouscous, gegrilde groente, geitenkaas en parmaham	€ 2,35
Panzanella, Italiaanse broodsalade (v)	€ 2,10
Gentse stoverij van rundvlees, Affligem dubbel en kersen	€ 3,25
Italiaans visgerecht van rode mul en zalm (g)	€ 3,25
Moussaka, Griekse ovenschotel met courgette, aubergine, en feta (v, g)	€ 2,25
Gele rijst met zongedroogde tomaat en pompoenpitten (vv, g)	€ 1,85
Aardappelgratin met room, ui, knoflook en kaas (v, g)	€ 1,60
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 18,00</b>

<b>Colors Afrikaans buffet</b>	
Marokkaans brood met humus (v)	€ 1,25
Marokkaanse tomatensalade met paprika, lente-ui en komijn (vv, g)	€ 1,75
Couscoussalade met sinaasappel, munt, bleekselderij en hazelnoot (vv)	€ 1,75
Marokkaanse tajine van rund met pruimen (g)	€ 3,75
Meervalfilet in een tropische kokossaus uit Zanzibar (g)	€ 3,00
Tunesische shakshuka, ovengerecht van aubergine, tomaat en courgette met ei en feta (v)	€ 2,25
Ghanese jollof rijst, Ghanese rijst met kokos, erwt en tomaat (vv, g)	€ 2,25
West-Afrikaans stoofpotje van zoete aardappel (v, g)	€ 2,50
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 18,50</b>

v: vegetarisch, vv: vegan, g: glutenvrij

<b>World Food buffet</b>	
Diverse soorten brood zoals focaccia en Turkse pide met tapenade en aioli (v)	€ 1,35
Fattoush, Libanese salade met komkommer, tomaat, lente-ui, rode pesto, Parmezaanse kaas en croûtons (v) (zonder croûtons ook g)	€ 2,00
Perzische salade van bloemkool, bulgur, dadels, verse munt en granaatappelpit (vv)	€ 2,00
Vietnamese rundvleesstoofschotel met verwarmende specerijen (g)	€ 3,50
Portugese kip piri-piri (g)	€ 2,20
Puntjes quiche van geitenkaas, cherrytomaat en verse basilicum (v)	€ 1,85
Peruaanse stoofschotel van garnalen (g)	€ 3,25
Pesto-aardappeltjes uit de oven (vv, g)	€ 1,50
Gele rijst met zongedroogde tomaat en pompoenpitten (vv, g)	€ 1,85
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 19,50</b>

<b>Colors Aziatisch buffet</b>	
Kroepoek, cassavechips, pappadum, emping (v)	€ 0,75
Roedjak, Indische salade van komkommer, ananas, appel en ketjapdressing (vv, g)	€ 1,75
Vietnamese salade van Chinese kool, wortel, bleekselderij, munt en pinda's (vv,g)	€ 2,00
Indonesische saté, van kip geserveerd met satésaus	€ 3,00
Vietnamese rundvleesstoofschotel met verwarmende specerijen (g)	€ 3,50
Thaise curry van kokosmelk, paksoi, peultjes, boontjes en broccoli (vv, g)	€ 2,25
Indonesische telur kerrie, kerrie-ei in een saus van kerrie en kokos (v, g)	€ 1,75
Witte rijst (vv, g)	€ 1,25
Eiermie (vv)	€ 1,00
<b>Totaal, per persoon</b>	<b>€ 17,25</b>

<b>Buffet voor groepen van 6 tot 20 personen, prijs per persoon: € 30,00</b>	
Wereldse plank met brood, dipjes, verschillende Europese vleeswaren, kaas, gegrilde groenten, olijven	
***	
Indiase curry van bloemkool, abrikoos en kokos (vv, g)	
Indonesische saté, van kip geserveerd met satésaus	
Vietnamese rundvleesstoofschotel met verwarmende specerijen (g)	
Puntjes quiche van geitenkaas, cherrytomaat en verse basilicum (v)	
Witte rijst (vv, g)	
Aardappelgratin met room, ui en knoflook (v, g)	
***	
Combinatie van huisgemaakte mousse met puntje taart en vers fruit	

v: vegetarisch, vv: vegan, g: glutenvrij

## Colors desserts:

Je maakt een keuze uit onderstaande desserts.

Optie 1: je kiest 2 dessert-items: € 4,75 per persoon

Optie 2: je kiest 3 dessert-items: € 6,75 per persoon

Optie 3: je kiest 4 dessert-items: € 8,00 per persoon

<b>Colors taarten</b>
Zwitserse notentaart
Zwitserse toblerone Cheesecake
Amerikaanse red velvetcake met een romige buttercream
Turkse walnotentaart met honing
Browniecheesecake met frambozen
Amerikaanse brownie van pure chocolade en pecannoten
Carrotcake met limoentopping
Vegan bountyartaart van cashewnoten met kokos (vv)
New York cheesecake met limoen

<b>Colors mousse</b>
Vietnamese pandandessert met tapioca (vv,g)
Italiaanse tiramisu met cantucini-koekjes
Indiase shikrand, hangop met saffraan, pistache en verse mango (g)
Mousse van vanille en witte chocolade (g)
Pure chocolademousse (g)
Chinese mangopudding met kokos (vv,g)

<b>Colors vers fruit</b>
Marokkaanse sinaasappel-dadelsalade (vv, g)
Salade van diverse soorten vers fruit (vv, g)
Tanzaniaanse ananassalade met honing en room (g)
Mojito fruitsalade met tropisch fruit, witte rum en munt (vv, g)