

DINERS & BUFFETTEN

Amrâth Hotel Brabant biedt voor ieder wat wils. Of u nu kiest voor een formeel of feestelijk meer-gangen diner of voor één van onze zorgvuldig samengestelde buffetten, het wordt in ieder geval een smaakvolle aangelegenheid. Met ons aanbod aan geserveerde diners en buffetten kunt u alle kanten op. Liever iets anders of zelf een smaakvol idee? Wij helpen u graag met het samenstellen van een buffet of diner afgestemd op uw wensen! De hieronder genoemde diners zijn geldig voor gezelschappen vanaf 10 personen, voor de buffetten geldt een minimum aantal van 25 personen.



GROEPSDINERS

KEUZEMENU 2-GANGEN | € 24,-

- Keuze uit hoofdgerecht van vis, vlees of vegetarisch
- Dessert

KEUZEMENU 3-GANGEN | € 29,50

- Soep van de dag
- Keuze uit hoofdgerecht van vis, vlees of vegetarisch
- Grand dessert

KEUZEMENU 3-GANGEN | € 33,50

- Voorgerecht met een keuze van vis, vlees of vegetarisch
- Keuze uit hoofdgerecht van vis, vlees of vegetarisch
- Grand dessert

KEUZEMENU 4-GANGEN | € 36,50

- Voorgerecht met een keuze van vis, vlees of vegetarisch
- Soep van de dag
- Keuze uit hoofdgerecht van vis, vlees of vegetarisch
- Grand dessert



AMRÂTH HOTEL BRABANT BUFFET

VOORGERECHTEN BUFFET

- Soep van de dag • Huzaren-, zalm-, en pasta salade met chorizo • Hele zalmforel met cocktailsaus • Heilbot
- Rosbief en fricandeau • Rauwe ham met meloen • Salade Caprese • Diverse soorten rauwkost • Groene salade • Brood en boter

WARME GERECHTEN BUFFET

- Beenham met champignonsaus • Roergebakken kipreepjes in zoetzure saus • Pasta met zalmsnippers
- Kibbeling • Aardappelgarnituur

PRIJS PER PERSOON € 29,50

IJSCOKAR	supplement	€ 4,50 p.p.
GRAND DESSERT	supplement	€ 5,75 p.p.
DESSERTBUFFET	supplement	€ 6,- p.p.

Dit buffet kan genuttigd worden binnen 1.5 uur.
De gerechten worden tegelijkertijd geserveerd.



FINGERFOOD BUFFET

KOUD

- Tapas met een dip • Vis sandwiches • Mini garnalen cocktail • Tapas etagères • Focacciabrood met gerookte ham en tapenade • Ciabatta met gravad lax en roomkaas • Meloen met ham

SOEP

- Klein kopje soep van het seizoen

WARM

- Saté op japanse wijze met een ketjap sausje • Gewokte kipreepjes • Gegrilde visspiezen • Mini quiches • Wrap gevuld met gekruid gehakt • Aardappelwedges

PRIJS PER PERSOON € 26,-

IJSCOKAR	supplement	€ 4,50 p.p.
GRAND DESSERT	supplement	€ 5,75 p.p.
DESSERTBUFFET	supplement	€ 6,- p.p.