



Buffetten

De hospitality van Golf- en Businessclub De Scherpenbergh is een begrip in de wijde omgeving. Onze keuken en restaurant bieden een keur aan buffet mogelijkheden, die voorzien kunnen worden van een persoonlijk karakter.

Voorgerechten voorafgaand aan buffet	
Heldere Thaise garnalenbouillon met noedels, gewokte groenten en gamba's.	€ 6,75 per persoon
Grote portobello, gevuld met geitenkaas, pijnboompitten en honing uit de oven.	€ 9,75 per persoon
Gerookte eendenborstfilet met gelei van vijgen en pijnboompitjes op een frisse salade.	€ 9,75 per persoon
Runder carpaccio met oude kaas, kappertjes, balsamico dressing en pijnboompitjes.	€ 9,75 per persoon
Rouleaux van gerookte zalm en roomkaas met mierikswortel mayonaise en kruiden sla.	€ 9,75 per persoon
Zeebaars op de huid gebakken met krab ravioli en langoustine bisque.	€ 11,75 per persoon
Terrine van ganzenlever, gedroogde appel met rode port en pekelvlees.	€ 12,75 per persoon
Italiaans Pastabuffet	€ 23,50 per persoon
<p>Lasagne Bolognese. Al dente gekookte penne pasta met verse zalm en zeevruchten. Tagliatelle met een huisgemaakte saus van gorgonzola. Rauwkost, olijven en Parmezaanse kaas. Carni Italiano Originale <i>plateau met Italiaanse vleeswaren aan het buffet gesneden.</i> insalata caprese <i>mozzarella met tomaat, basilicum en balsamico.</i> Patate Italiano <i>Aardappelsalade met sperziebonen en pesto dressing volgens Italiaans recept.</i> Verse salade van venkel en sinaasappel. Tappenades van basilicum en tomaat met foccacia en ciabatta brood met roomboter en kruidenboter.</p>	
Wijnsuggestie bij dit buffet	
Italië. Lugana Santa Cristina 2007/2008 Intense witte wijn met frisse tonen	€ 25,50
Italië. Ripassa Zenato DOC 2007 / 2008 Soepele, smaakvolle toegankelijke wijn	€ 21,50



Live cooking Grill buffet

€ 27,50 per persoon

Gegrilde gemarineerde Texaanse steaks.
 Gegrilde gemarineerde varkenshaas saté.
 Gegrilde kipfilet met kerriekruiden.
 Gebakken zalm filet.
 Verse seizoens groente van de grill.
 Gefrituurde steakhouse frieten.
 Aardappel Wedges.
 Whisky saus, knoflook saus, barbeque saus, saté saus.
 Diverse rauwkost met passende dressings, pesto van verse basilicum & tapenade van olijven en diverse soorten brood met roomboter en kruidenboter.

Wijnsuggestie bij dit buffet

Chili. Montes Chardonnay 2008/2009 Elegante zuivere witte wijn	€ 24,75
---	---------

Chili. Montes Merlot 2008/2009 Ronde wijn met veel aroma's en een volle afdronk	€ 24,75
--	---------

Bij goede weersomstandigheden wordt dit buffet in BBQ vorm gepresenteerd op ons terras.

Live cooking Grill buffet luxe

€ 31,50 per persoon

Gemarineerde Ossenhaasspiesen.
 Gemarineerde lamskoteletten.
 varkenshaas saté.
 kipfilet met kerriekruiden.
 Zalm in folie.
 Gamba's aan een spies.
 Groentespiesen en suikermaïs.
 Gefrituurde steakhouse frieten.
 Gepofte aardappels met crème fraîche en spekjes.
 Whisky saus, knoflook saus, barbeque saus, saté saus.
 Diverse rauwkost met passende dressings, pesto van verse basilicum & tapenade van olijven en diverse soorten brood met roomboter en kruidenboter.

Wijnsuggestie bij dit buffet

Chili. Montes Sauvignon Blanc 2008/2009 Elegante zuivere witte wijn	€ 24,75
--	---------

Chili. Montes Cabernet Sauvignon 2008/2009 Ronde wijn met veel aroma's en een volle afdronk	€ 24,75
--	---------

Bij goede weersomstandigheden wordt dit buffet in BBQ vorm gepresenteerd op ons terras.



Veluwe buffet	€ 27,50 per persoon
<p>Warme beenham aan het spit met mosterd saus. Gebakken ossenhaaspuntjes met paddenstoelen saus. Zalm filet met een saus van Hollandse garnalen. Steakhouse frieten. Gebakken aardappelen met spek en champignons. Warme verse seizoensgroente. Huisgemaakte aardappelsalade. <u>Pastasalade van penne a la caprese.</u> Diverse rauwkost met passende dressings, Bourgondisch brood met tapenades, kruidenboter en roomboter.</p>	
Wijnsuggestie bij dit buffet	
Chili : El Portillo wit Intense witte wijn met frisse tonen	€ 19,75
Chili : El Portillo Selected Red 2008 Ronde rode wijn met een rijp verfijnd bouquet	€ 19,75
Dassen buffet	€ 31,50 per persoon
<p>Coulibiac van zalm met een saus van saffraan aan het buffet gesneden. Rosé gebraden kalfslende met kalfsjus aan het buffet gesneden. Steakhouse frieten. Aardappelgratin. Warme verse seizoensgroente. Diverse soorten rauwkost met passende dressings, salade Nicoise, brood met diverse tapenades, kruidenboter en roomboter.</p>	
Wijnsuggestie bij dit buffet	
Spanje. El Coto Blanco 2008/2009 Lichtgele wijn en een mooie balans van smaaktonen	€ 21,50
Spanje. Marqués de Murrieta Reserva 2004/2005 Mooie volle en kruidige wijn met een ronde afdrank	€ 26,50



Zwaluwen buffet	€ 32,50 per persoon
<p>Gebakken ossenhaas aan het buffet gesneden met port jus. Ballottine van gevogelte met truffel en eigen jus. Gamba gebakken met knoflook en een oosterse saus. Steakhouse frieten. Gekruide aardappel wedges. Warme verse seizoensgroente, diverse soorten rauwkost en aangemaakte salades. Broodplank met diverse broden met tapenades, roomboter en kruidenboter.</p>	
Wijnsuggestie bij dit buffet	
Spanje. El Coto Blanco 2008/2009 Lichtgele wijn en een mooie balans van smaaktonen	€ 21,50
Spanje. Marqués de Murrieta Reserva 2004/2005 Mooie volle en kruidige wijn met een ronde afdrank	€ 26,50
Aspergebuffet	Prijs op aanvraag
<p>Aspergesoep met gerookte zalm en bieslook. Gebakken schotse zalmfilet met Hollandaise saus. Sallandse asperges op traditionele wijze gepresenteerd met: Boerenham warm gemaakt in aspergevocht.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gehakte gekookte eieren. • Gesmolten boter. • Gehakte peterselie. • Verse nootmuskaat. • Gekookte krieltjes. <p>Diverse rauwkost met passende dressings en Parmezaanse kaas. Tappenades met brood met room- en kruidenboter.</p>	
Wijnsuggestie bij dit buffet	
Frankrijk. Marcel Deiss Berghheim Pinot Blanc 2008 Volle wijn met de kenmerkende smaak van de Elzas	€ 26,50
Frankrijk. Fleurie AC 2008/2009 Elegante rode wijn	€ 25,75



Hollandse Stampottenbuffet

€ 19,50 per persoon

Leidse hutspot met “draadjes” vlees.

Boerenkool met Gelderse rookworst.

Zuurkool met gebakken ribbetjes in jus.

Gebakken spekjes, piccalilly, zilveruitjes en augurk, jus en mosterd.

Stampottenbuffet te verkrijgen vanaf 1 november t/m 1 maart.

Hapjes buffet

v.a. € 22,50 per persoon

Welk evenement u ook organiseert, het is altijd goed om een informele sfeer te behouden en uw gasten de vrije keus te laten.

Daarom kunt u kiezen voor een gezellig hapjesbuffet, welke wij geheel op maat voor u maken en hiermee volledig aan uw wensen kunnen voldoen.

Een hapjes buffet kan bestaan uit allerlei soorten kleine gerechtjes uit het seizoen van vis en vlees, zowel koud als warm.

Dit hapjesbuffet kunnen we zowel in de Brasserie als op ons terras serveren.

Dessert Omelet Sibérienne

€ 8,50 per persoon

Voor u aan buffet gesneden een heerlijke taart van roomijs omwikkeld met in rum gedrenkte cake, afgemaakt met geklopt gebruint eiwit geserveerd met vers fruit en vanille saus.

Dessert buffet

€ 9,50 per persoon

Diverse soorten roomijs en sorbet ijs.

Diverse soorten bavaroise en mousse.

Vruchtencoulis met vanillesaus en slagroom.

Vers fruitsalade met fruit uit het seizoen.

Chocolade fantasie

€ 11,50 per persoon

Chocoladefontein, een spetterende afsluiting van uw diner!

Op etagères gepresenteerde fruitsoorten, soesjes en marshmallows waarmee u naar smaak een spies kunt samenstellen om deze vervolgens te verrijken met een heerlijke laag vloeibare chocolade!

Huisgemaakte brownie's en chocolade mousse

Diverse soorten ijs met geslagen room.



Live cooking grand dessert buffet	€ 17,50 per persoon
<p>Een feestelijk dessertbuffet met mooie taarten. Poffertjes en flensjes aan het buffet bereid. Warme kersen en chocoladesaus. Chocolade fontein. Verschillende soorten sorbetijs. Verschillende soorten roomijs. Diverse soorten bavaroise. Versfruit salade met fruit uit het seizoen. Vruchtencoulis met vanillesaus en slagroom. Spetterend vuurwerk!</p>	
Wijnsuggestie bij dit buffet	
Italië. Dolce Sogno Moscato d'Asti 2007/2008 Strogele mousserende wijn met een zacht karakter	€ 21,50
Kaasbuffet (kan ook in combinatie met dessert buffet)	€ 10,50 per persoon
<p>Combinatie van nationale en internationale kazen. Bestaande uit blauwschimmel, roomkazen en Hollandse kaassoorten kazen van jong tot oud. Verschillende soorten brood, noten, marmelade, gelei en witte en blauwe druiven.</p>	
Gecompleteerd met een glas late bottled vintage port	€ 3,00 per glas
Koffieservies	
Koffie met assortiment bonbons.	€ 3,95 per persoon
Koffie/thee geserveerd met luxe etagères gevuld met diverse zoete lekkernijen.	€ 7,95 per persoon