



FOOD & DRINKS

Uw verblijf bij de ReeHorst verrijken wij graag met smaakvolle verrassingen.

Ons eigen keukenteam, bestaande uit o.a. een chef-kok en twee souschefs, heeft veel ervaring in de verzorging van een scala aan cateringmogelijkheden van basic tot zeer uitgebreid.

Wij leveren maatwerk waarbij kwaliteit voorop staat. Uw wensen en ideeën bespreken wij graag met u. Van compleet verzorgde broodjeslunches, uitgebreide bittergarnituren, originele themabuffetten tot luxe meergangen diners. Kortom, de mogelijkheden zijn zeer groot.



Ons team van meer dan 100 professionals heeft veel jaren ervaring in de horeca en geeft u graag deskundig advies.

0318 750300





LUNCH



CONGRESLUNCHES

CLASSIC LUNCH

VERSE BOEREN BROODJES

Kies uit een selectie van 6 verse belegde boeren broodjes* van de warme bakker met royaal beleg

* o.a. tijgerbolletje, vloerkadet, meergranenbroodje en ciabatta

SALADE BAR

Stel uw eigen royale salade samen met 2 soorten huisgemaakte dressing

SOEP DU JOUR

Twee soorten huisgemaakte soep (dagelijks wisselend)

WARM FINGERFOOD

Uw keuze uit een warme seizoensnack en een vegetarische variant

GEZOND & LEKKER

Vers handfruit uit de mand bestaande uit seizoensfruit

KOUDE & WARME DRANKEN

Halfvolle melk en karnemelk
Vruchtensappen
Koffie en thee

ROYAL LUNCH

**LUXE BROODJES FESTIVAL**

Kies uit een selectie van 6 soorten verse luxe broodjes* van de warme bakker met royaal luxe beleg

*o.a. sesambroodje, broodje met zonnebloempitten en croissant

SALADE BAR

Stel uw eigen royale salade samen met 2 soorten huisgemaakte dressing

SOEP DU JOUR

Twee soorten huisgemaakte soep (dagelijks wisselend)

WARM FINGERFOOD

Uw keuze uit een warme seizoensnack en een vegetarische variant

GEZOND, LEKKER & FRIS

Vers handfruit uit de mand bestaande uit Seizoensfruit

Diverse smaken fruityoghurt

KOUDE & WARME DRANKEN

Halfvolle melk en karnemelk
Jus d'orange
Koffie en thee

Extra lekker bij uw lunch:

Assortiment zoetigheden
Verse fruitsappen

BIO-LUNCH**ASSORTI BIOLOGISCHE BROODJES**

Kies uit een selectie van 6 soorten
verse luxe broodjes van de warme bakker
met royaal beleg

BIOLOGISCHE SALADES

Groene salade met kip en Japanse dressing
Mozzarellasalade met balsamico dressing

BIO SOEP DU JOUR

Vegetarische soep van de dag

WARME QUICHES

Biologische quiche met broccoli en feta
Biologische quiche met zalm en spinazie

VERS FRUIT VAN OM DE HOEK

Vers handfruit van de boer bestaande uit
appels, mandarijnen, peren en bananen
Verse Fruitsalade

KOUDE & WARME DRANKEN

Halfvolle melk en karnemelk
Koffie en kruidenthee
Jus d'orange

Maak uw lunch nog gezonder!

Assortiment fruityoghurt
Verse fruitsappen

DELUXE lunch A (brunch)

Toscaanse tomatensoep
Romige bospaddenstoelensoep

Voorgerechten

Frutti di mare: gerookte zalm, Noorse garnalen en gerookte forel
Carpaccio van de ossenhaas met Parmezaanse kaaskrullen
Kaasplateau met Italiaanse kruidenroomkaas, Hollandse oude kaas en Italiaanse kazen
Vleesplateau met spinata romana, Parmaham, rosbief en Mortadella

Diverse luxe broodjes en croissantjes

Warme gerechten

Tagliatelle met tomaat en rucola
Lasagne met zalm en spinazie
Kipspiesjes gemarineerd in yakitori
Beenham, Italiaans gekruid met honing en amandelen
Hartige groentengratin met Grana Padano

Etagères met zoete delicatessen

Hierbij koffie en thee, melk en karnemelk
en fruitsappen

**DELUXE lunch B**

Runderbouillon met koriander geserveerd in een glas
Parade van minibroodjes geserveerd op schalen en op stokjes

- Minibroodjes belegd met:
- ossenworst en paprika
 - garnalen en citroen
 - kalfsrosbief en tonijnmayonaise
 - gravad lachs en mieriksworteldressing
 - Italiaanse olijvenkaas
 - oude kaas en rucolasalade

Salade van de chef (bij de schalen met broodjes geplaatst, p.p. een bordje/schaaltje/beker)

- Mouthteasers (uitgeserveerd):
- kip met salsa (koud)
 - pittig gemarineerde garnalen (warm)
 - puntje quiche (warm)

Etagères gevuld met zoete delicatessen
Manden en glaasjes gevuld met vers fruit en fruitsalade

Hierbij koffie en thee, melk en karnemelk, fruitsappen
en smoothies.



VERGADERLUNCHES

EXPRESS LUNCH

Lunch in uw vergaderzaal
tot 15 personen

VERSE BOEREN BROODJES

Drie stuks verse en gevarieerd
belegde broodjes per persoon

SALADE VAN DE DAG

On the side uw eigen salade

WARMER SNACK

Warme seizoenssnack naar
keuze van de chef
(vegetarische versie op verzoek)

VERS FRUIT

Vers handfruit uit de mand bestaande uit appels,
mandarijnen, peren en bananen

DRANKEN

Halfvolle melk en karnemelk
Jus d'orange
Koffie en thee

LUNCHBUFFET

Lunch in restaurant Valentino
tot 100 personen

VAN DE WARMER BAKKER

Diverse gesneden broodsoorten
en assortiment klein brood

HET HUIS VAN BELEG

Diverse ambachtelijke belegsoorten
en zoetwaren

SALADE BAR

Vier soorten salades
(dagelijks wisselend)

SOUP DU JOUR

Twee soorten huisgemaakte soep
(dagelijks wisselend)

WARM AAN HET BUFFET

Drie warme bijgerechten,
waarvan één vegetarisch
(dagelijks wisselend)

VOOR DE ECHTE ZOETEKAUW

Twee zoete lekkernijen
(dagelijks wisselend)

GEZOND & LEKKER

Vers handfruit uit de mand bestaande uit
appels, mandarijnen, peren en bananen
Yoghurt en kwark

KOUDE EN WARMER DRANKEN

Melk, karnemelk en verse jus d'orange,
koffie en thee



Even weg uit de
vergaderzaal...
U luncht heerlijk
ontspannen in
restaurant Valentino



DINER





DINERBUFFETTEN

CLASSIC DINERBUFFET

SOEP VAN DE CHEF

Tomatensoep gemaakt van pommodori tomaten (v)
Kerriesoep met prei en spekjes

KOUDE GERECHTEN

Gemarineerde Schotse zalm
Salade van Noorse garnalen met guacamole
Vitello tonnato
Geroosterde beenham met een saus van cranberries
Salade caprese (v)
Salade met geitenkaas en honing-mosterddressing (v)

De voorgerechten worden geserveerd met brood,
kruidenboter, Italiaanse olijfolie en tapenade.

WARME GERECHTEN

Zalmmootjes in een saffraansaus
Langzaam gegaarde pangasiusfilet
Parelhoen met een jus van dragon
Stoofpotje van Wekerom's EKO kalfsvlees
Wrap met gegrilde groenten en blauwschimmelkaas (v)
Lasagna met een tomaten-basilicumsaus
en Parmazaanse kaas (v)

De hoofdgerechten geserveerd met diverse
aardappelgarnituren, warme groenten en rijst of pasta

(v) = vegetarisch

ROYAL DINERBUFFET

SOEP VAN DE CHEF

Asperge roomsoep (v)
Heldere runderbouillon met paddenstoelen

KOUDE GERECHTEN

Een keur van visterrines met een mierikswortelsaus
Zeevruchtensalade van calamares, mosselen, garnalen
Salade Nicoise met tonijn, ansjovis en groene olijven
Rundercarpaccio met croutons en Old Amsterdam
Salade van Barnevelder kip met noten en peer
Boerensalade van fetakaas (v)
Frisse salade van bleekselderij met citroen-dressing (v)

De voorgerechten worden geserveerd met brood,
kruidenboter, Italiaanse olijfolie en tapenade.

WARME GERECHTEN

Tongfilets in een witte wijnsaus
Gegrilde roodbaars met een jus van schaaldieren
Paella, gele rijst met mosselen, inktvis, kabeljauw,
kip en garnalen
Lamsbout met een honing-thijmsaus
Boeuff Stroganoff
De originele Osso buco
Strudel van spinazie, ricotta en bospaddenstoelen (v)
Tahoe, lekker gemarineerd met Chinese groenten (v)

De hoofdgerechten geserveerd met diverse
aardappelgarnituren, warme groenten en rijst of pasta

(v) = vegetarisch

**Wilt u uw buffet op een leuke manier uitbreiden met oesters, sushi,
kaviaar, bruschetta's of een ijscoman?
Wij informeren u graag over de mogelijkheden.**

DESSERT BUFFETTEN

ROYAL DESSERTBUFFET



Kaasplank met gerijpte boerenkazen
 Exotische fruitsalade met kokos
 Valrhona chocolade taart
 Boston cheesecake
 Mango bavaroise
 Hollandse aardbeien mousse
 Mousse van kaneelkruidkoek
 Honing roomijs met tuilles
 Pistache sorbetijs
 Perzik sorbetijs
 Diverse sauzen, coulis en geslagen room



CLASSIC DESSERTBUFFET

Witte en bruine chocolade mousse
 Exotische fruitsalade met kokos
 Limoen en frambozen sorbetijs
 Grand Manier parfait
 Omelette Sibérienne
 Bande van Chocolade
 Klassieke appeltaart
 Chipolata bavaroise
 Diverse sauzen, coulis en geslagen room



TOPPER !

CHOCOLADE FONTEIN



Met o.a.
 verse ananas, aardbeien, druiven, appel,
 cantuccini, marshmallows, vanillekoekjes en
 andere lekkernijen
 en
 ijsbolletjes of ijstaart

THEMABUFFETTEN

STAMPPOTTEN BUFFET

(Verkrijgbaar van oktober t/m maart)

WINTERSE SOEPEN

Hollandse bruine bonensoep
Erwtensoepp met Gelderse rookworst
Fries roggebrood en katenspek

TRADITIONELE STAMPPOTTEN

Zuurkoolschotel uit de oven met casselerrib
Boerenkool met rookworst
Hutspot met klapstuk
Stamppotje rauwe andijvie met spekjes



BIJGERECHTEN

Augurken, zilveruitjes, piccalilly,
mosterd en wildjus

WINTER KLASSIEKERS

Goulash met luchtige aardappelpuree
Jachtschotel met rode kool en appelcompote

DESSERT

Warm appeltaartje met kaneelijs
Poffertjes met vanille ijs en poedersuiker
Wentelteefjes met kaneelijs
Glas gluhwein



ITALIAANS BUFFET

ANTI PASTO

Plateau met geroosterde courgette, venkel,
paprika, bleekselderij en tomaat met
Italiaanse vinaigrette
Gemarineerde runderlende met Grana Padano
Dun gesneden kalfsvlees met
tonijnmayonaise en kappertjes
Mozzarella met tomaten en basilicum
Salade van tonijn, aardappelen, groene bonen
tomaat, peterselie en olijfolie
Mosselen geserveerd in pikante tomatensaus
Geroosterd knoflookbrood, ciabatta en gekruide
focaccia

PRIMI PIATTI

Macaroni, fusilli en penne met
zalm, pesto of tomatensaus a la minute bereid

SECONDI PIATTI

Ossobucco alla Milanese
Geroosterde boeren kip in Marsala saus
Pangasiusfilet met citroen
Gegratineerde aardappelen met rozemarijn
Witte bonen met salie
Paddestoelen risotto

DESSERTS:

DOLCI

Vers fruit met sabayon
Tiramisu
Italiaans ijs

CAFFE ITALIANO

Sterke filter koffie met amandelkoekje
en een glaasje Di Saronno



BUFFET 'ROND DE WERELD'

Stel uw eigen buffet samen uit de volgende thema's
 Voor een hapjesbuffet kiest u 3 thema's
 Voor een gebalanceerd en volwaardig dinerbuffet kiest u minimaal 5 thema's.

VIS AAN DE SCHELDE

Geroekte IJsselmeer paling, makreel
 en geroekte zalm met garnituur
 Hollandse haring met uitjes aan de kar
 Kleine grijze en roze garnalencocktails
 A la minute bereide mootjes warme
 botervis met soja en wasabi
 Warme kibbeling met knoflooksaus
 Bijpassende sausen en stokbrood

TAPAS

Gemarineerde groene en zwarte olijven
 Gevulde rode en groene pepertjes
 Chorizo, Serranoham en Lomo
 Gefrituurde inktvisringen met remoulade
 saus
 Warme tijgergarnalen in knoflook olie
 Gebakken mosselen in tomatensaus
 Pikante gehaktballetjes (albondigas)

OOST WEST, THUIS BEST

Saté van de haas met pittige pinda saus
 Knapperige loempia's (kip en vegetarisch)
 met chili saus
 Cantonese bakjes met noodles, garnalen en
 oestersaus
 Indonesische pasteitjes met zoetzuur

PASTA, BASTA!

Tomaat met mozzarella en basilicum
 Runder carpaccio met Grana Padano
 Lasagne a la Bolognese
 Assortiment pizza punten

TEX-MEX

Tacos en tortilla's met pittige kippenreepjes
 en rundvlees
 met guacamole, sour cream, Cheddar kaas en
 tomaten salsa als de traditionele Tex-Mex
 toppings

IN TOUCH WITH THE DUTCH

Hollandse frieten in een geruite puntzak
 met mayonaise
 Terschellingse garnalenkroketjes en
 Van Dobben bitterballen
 Hollandse erwtensoep met roggebrood en
 katenspek

DESSERT PARADE

Assortiment ijs taarten, parfais, bavaoises,
 mousses,
 soesjes en vers fruit met geslagen room
 en bijpassende coulis en sauzen

INTERNATIONALE KAASMARKT

Selectie internationale boerenkazen
 met walnoten, blauwe en witte druiven
 Stokbrood, notenbrood en vijgenbrood



STREETFOOD PARADE

Een proeverij van gerechtjes uit verschillende windstreken

De gerechtjes worden op een verrassende en eigentijdse manier uitgeserveerd.

PARADE VAN AMUSE LEPELS

Gerookte Schotse zalm met citroen crème fraiche
Mousse van eend met rode biet gelei
Kalfsvlees met rucola en tonijn mayonaise
Auberginerolletje gevuld met geitenkaas en basilicum

SUSHI NIGIRI, SUSHI MAKI

Heerlijke rijsthapjes en rijstrolletjes van verse zalm, tonijn, krab en groenten
Met traditionele Japanse sojasaus en wasabi

UIT HET GLAASJE, VAN HET BORDJE

Hollandse garnalen met avocado schuim
Carpaccio van rundvlees met Parmezaan
Groene asperge gerold in Serranoham
Spiesje van tomatomaat met Buffalo mozzarella

RONDJE WARME TAPAS

Gamba spiesjes in tomaten saus
Gefrituurde inktvisringetjes met ravigotte
Mosselen in knoflooksaus
Pikante gehaktballetjes

CHINA TOWN

Cantonese bakjes gevuld met rijstnoedels en jumbo garnalen in oestersaus
Mie met Oosterse kip met koriander

BARAK DE FRITUUR

Vlaamse frieten in een puntzak met majo
Van Dobben bitterbal met Zaanse mosterd
Terschellings garnalenkroketje met remoulade

SWEET DREAMS

Italiaanse ijscoke met verschillende smaken
Kleine dessert glaasjes gevuld met zoete lekkernijen

JAVAANS BUFFET

BOEMBOE BAILI IKAN

Verse vis in een pikante saus

FRIKADEL PAN

Balletjes gehakt in tomatensaus

RENDANG

Stukjes rundvlees in pikante saus

BABI PANGANG

Stukjes varkensvlees in gembertomatensaus

AJAM BOEMBOE MALAKA

Stukjes kip in een gekruide pindasaus

ATJAT TJAMPOER

Zoetzuur gemengde groenten

TOEMIS BOONTJES

Groene boontjes met tomaat en sambal oelek

SAJOER LODEH

Diverse soorten gemengde groenten

SEROENDENG

Mengsel van pinda's, kokos, kruiden en Javaanse suiker

KERRIE TELOR

Hard gekookte eieren in een pikante kerriesaus

PISANG GORENG

Gebakken banaan

NASI PUTIH

Gestoomde witte rijst

KROEPOEK

Garnalen chips

COUPE PISANG AMBON

Vers roomijs met banaan en Pisang Ambon

JAVAANSE KOFFIE

Koffie met traditionele spekkoeke

THEMABUFFETTEN

SPAANS BUFFET

Mediterrane tomatensoep met een knoflookbroodje
Pittige Spaanse kippensoep

Zuid Spaanse serano ham met meloen
Milde pepers met zachte gekruide kaas
Pasta salade met chorizo en olijven

Tomatensalade met rode ui, tonijn en gemarineerde ansjovis
Spaanse carpaccio met sherrydressing en manchego kaas
Frisse groene salade met stukjes feta kaas aangemaakt met citroen en olijfolie

Kalfsstoofpot met een amandel sherrysaus
Gegrilde gekruide kip met olijvensaus
Gebakken zalm met gekruid broodkruim en dille
Paella met kip en gekruide garnalen
Spaanse gehaktballetjes in piri-pirisaus, geserveerd met gepofte aardappel in kruidenroom, groenten komkommersalade en roerbakgroenten

Sinaasappelijs met fruitsalade en sangria



Breid uw buffet uit met een heerlijke Crema Catalana

FRANS BUFFET

Franse uiensoep met kaascroutons
Bouillabaisse met diverse vissoorten uit de Middellandse zee

Geserveerd met baguettes met olijven boter
Franse beenham met groene asperges en een honingmosterdsaus
Salade Nicoise: salade met tonijn, haricot verts, olijven en ansjovis
Rozeval aardappel uit de oven met panchetta en Franse salami
Gerookte heilbot met limoendressing en zeekraal
Gegrilde kip met zongedroogde tomaatjes
Salade van bospaddenstoelen en bleekselderij

Boeuf stroganoff, reepjes biefstuk in een klassieke stroganoffsaus
Kalfsballetjes in een mooie tomaten-olijvensaus
Garnalenspiesjes in knoflookmarinade, groenten, aardappelen
Coq au vin, kipkarbonade in een robuuste witte wijnsaus
Gegrilde zalmfilet met romige kreeftensaus

Pêche melba met frambozensaus, chocolade taart,
aardbeien met cointreau-ijstaart, verse fruitsalade met grand marnier
Mocca bavarois met koffiesaus
soesjes en vers fruit met geslagen room
en bijpassende coulis en sauzen



DRINKS





AFTERNOON TEA

AFTERNOON TEA

EEN SPRANKELEND BEGIN

Een sprankelend glas Prosecco
of
Alcoholvrije cocktail

SOEP EN ZO

Kopje krachtige bouillon met kervel

SANDWICH PARADE met o.a.

Sandwich met gerookte Schotse zalm en mierikswortelroom
Sandwich met vitello tonato
Sandwich met gerookte kalkoenborst en cranberry compote
Sandwich met eiersalade

WARM VAN HET BUFFET

Pasteitje met vulling van bospaddestoelen
Quiche gevuld met groene asperges en zalm
Spiesje met gemarineerde gamba's in tomatensaus

VOOR DE ECHTE ZOETEKAUW met o.a.

Scones met lemon curd en clotted cream
Mini muffins met chocolade, aardbeien en noten
Assortiment patisseriesaartjes
Assortiment madeleines en macarons
Selectie van chocolaterie en boterkoekjes

HEERLIJKE THEE

De Afternoon Tea wordt geserveerd met een variatie aan heerlijke theesoorten

