

## **Dinerbuffet gezellig en lekker**

In de Watergraafsmeer op een steenworp afstand van de ringweg A10 ligt het klassieke grand café restaurant Frankendael.

De accommodatie bestaat uit diverse zalen en zijn zeer geschikt voor diverse gelegenheden. Alle zalen beschikken over een bargeeelte en eigen garderobe.

Frankendael is een warm ingericht en gastvrij zalencomplex waar het vanzelfsprekend is dat het u naar de zin gemaakt wordt.

Team Frankendael

## **Het diner**

Voor grotere gezelschappen is het leuk om te kiezen voor een diner in buffetvorm. Doordat uw gasten van tafel kunnen gaan zal er meer gerouleerd worden, wat zal bijdragen aan een gezellige informele sfeer.

Vanzelfsprekend zijn wij u graag van dienst met het samenstellen van een buffet of maken graag een afspraak om vrijblijvend voor u een offerte op te stellen.

Op de volgende pagina's geven wij u enige suggesties, dit is slechts een deel van alle mogelijkheden die er zijn.

# Buffetsuggestie I

## *Soep*

klassieke tomatensoep met basilicumcrème



## *broodsoorten*

Oerbrood, ciabatta, stokbrood

## *Koud buffet*

tomatensalade met mozzarella, basilicum en pesto  
Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons en tomaat)  
gerookte zalm met rode ui en kappertjes  
'Pata Negra ham met verse meloen  
carpaccio van de ossenhaas met Pecorino en pijnboompitten

## *Warm buffet*

gebakken zalmbiefstukjes op wilde spinazie  
kipsateh met hete boontjes, atjar en kroepoek  
wok gebakken groenten  
Rozenval aardappeljes met rozemarijn en olijfolie uit de oven



## *Nagerecht*

omelet Sibiriën met warme kersen

**€ 29,50 per persoon**

# Buffetsuggestie II

## *Soep*

Franse uiensoep met een kaascrouton



## *broodsoorten*

Oerbrood, ciabatta, mini broodjes

## *Koud buffet*

Spinaziesalade met Roquefortkaas, spekjes, appel, walnoten en mosterddressing  
Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons en tomaat)  
gerookte zalm met rode ui en kappertjes  
Hollandse garnalen met cocktailsaus  
Pata Negra ham met verse meloen  
carpaccio van de ossenhaas met Pecorino en pijnboompitten  
Vitello tonato (kalfsvlees en tonijnmayonaise)

## *Warm buffet*

in de knoflookolie gebakken gambaspiesjes  
runderhaaspuntjes in een bospaddestoelensaus  
wok gebakken groenten  
Rozenval aardappeljes met rozemarijn en olijfolie uit de oven  
Beenham met pepersaus  
aardappelgratin of Vlaamse frieten



## *Nagerecht*

omelet Sibiriën met warme kersen

€ 35,00 per persoon

# Stamppottenbuffet 'Frankendael'

## *Brood op tafel*

Oerbrood met kruidenboter en tapenade



## *Buffet*

zuurkool  
boerenkool  
andijvie-spekjes  
hutspot

## *garnituur*

huisgemaakte gehaktbal  
rookworst  
speklap  
jus  
Amsterdamse ui  
piccalilly  
mosterd



## *Nagerecht*

huisgemaakt met amandelspijs en kaneelijs

**€ 19,75 per persoon**

## Tapassuggestie

Spaanse gerookte en gedroogde ham  
met knoflook en kruiden gemarineerde olijven  
brood met knoflookmayonaise en tapenade  
gehaktballetjes met knoflook en tomatensaus  
gemarineerde spare-ribbetjes met koude Mediterrane sauzen  
inktvisingen met dipsaus  
paella met kip en zeevruchten

Vleesspiesjes

Yoghurtsalade met knoflook

gepaneerde mosselen

Aubergine puree

Dungesneden runderlende met pesto en kaas

Lasagne – vegetarische lasagne

pittige Merquesworstjes

gambaspiesje in knoflookolie gebakken

**€ 27,50 p.p.**

## Buffet uitbreidingen / wijzigingen

Wij bieden u als gast de mogelijkheid om in de door u gekozen buffetsuggestie enige uitbreidingen of aanpassingen toe te passen. De hieronder vermelde prijzen zijn op basis van een toeslag per persoon. Echter kiest u er voor om een gerecht te ruilen dan komen deze te vervallen.

### Ontvangst

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Prosecco              | 3,75 |
| Champagne 'brut'      | 6,75 |
| Champagne Rosé 'brut' | 7,75 |

### Soep

Franse uiensoep met crouton en kaas  
potage van tomaat met basilicumcrème  
kreeftenbisque\*  
velouté van Hollandse asperges met aspergepunten\*  
ossenstaartsoep met Madeira

### Koude gerechten

|                            |      |
|----------------------------|------|
| gerookte paling            | 3,50 |
| Hollandse nieuwe haring*   | 1,75 |
| verse oesters*             | 2,00 |
| Hollandse garnalen         | 2,50 |
| huisgemaakte huzarensalade | 1,50 |
| gevulde eieren en tomaten  | 1,50 |

### Warme gerechten

|   |      |
|---|------|
| beenham   | 2,75 |
| Hollandse asperges met boter, ham en ei*                  | 4,50 |
| vegetarische loempia's                                    | 2,50 |
| pasta met Monchou en Italiaanse kruiden                   | 2,25 |
| gebakken aardappelen                                      | 1,75 |
| Vlaamse frieten   | 1,75 |
| Sateh (spiesjes van 'bresse'kipfilet) met pinda-cocossaus | 3,75 |
| aardappelgratin   | 1,50 |
| hertenbiefstukjes met vanille-portsaus                    | 4,50 |

Gerechten met een \* zijn seizoensgebonden

### Dessert

|                     |      |
|---------------------|------|
| petit dessert       | 6,50 |
| grand dessertbuffet | 7,50 |