

BUFFETTEN

*en
meer...*

RESTAURANT

De Twee Provinciën

- BRUILOFT ARRANGEMENT -

(vanaf 60 personen)

Ontvangst met een glas bubbels

De gehele avond aan de bar te verkrijgen

Frisdranken
Tapbieren (exclusief speciaal bieren)
Onze huiswijnen
Binnenlands gedistilleerde dranken

**Gedurende de avond worden u en uw gasten bedient met
koude- en warme hapjes, bestaande uit**

- KOUDE HAPJES -

Blokjes old Amsterdam
Blokjes jonge kaas met Amsterdamse ui
Grove boeren leverworst
Grillworst met smeltkaas
Toast met warm gerookte zalm
Cantaloupe meloen met Parma ham
Toast met zoete peper gevuld met roomkaas

- WARME HAPJES -

Borrelmix

Aan het einde van de avond serveren wij een snack naar keuze

PRIJS PER PERSOON € 28,50

(dit arrangement is op basis van 4 uur)

RESTAURANT

De Twee Provinciën

- BUFFET ARRANGEMENT -

(vanaf 40 personen)

Ons buffet arrangement is een volledig verzorgd arrangement en uitstekend geschikt voor een gezellige middag of avond. U en uw gasten worden ontvangen met een **borreluurtje** waarbij wij een drankje naar keuze serveren met daarbij brood met kruidenboter en pesto. Daarnaast zal de bar open zijn en schenken wij frisdranken, tapbieren (exclusief speciaal bier), huiswijnen en binnenlands gedistilleerde dranken.

- VOORGERECHTEN -

Soep naar keuze van de kaart

Broodmand met dippers

Plateau met zalmzalade, koud gerookte zalm, warm gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel en een garnalen cocktail

Plateau met kipkerrie zalade, gerookte kip, serrano ham, edel salami, pastrami en nagelhout

Plateau met diverse vegetarische tapas hapjes

- HOOFDGERECHTEN -

Bourgondische stoofpot van rund en paddenstoelen

Coq au vin

Rode mul steaks in saffraansaus

Parelcouscous met diverse groenten in een roomsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met 2 aardappel garnituren, 2 groente garnituren en een frisse bladsalade

- NAGERECHTEN -

Frambozen bavarois met rood fruit

Chocolademousse met vanillesaus

Taart van Groninger koek met vulling van boerenjongens mascarpone

PRIJS PER PERSOON € 59,25

(dit arrangement is op basis van 4 uur)

RESTAURANT

De Twee Provinciën

- REGIONAAL BUFFET -

- VOORGERECHTEN -

Groninger mosterdsoep met spekjes
Broodmand van de lokale bakker met boter en kruidenboter
Charcuterie Drents nagelhout, gerookte kip en salami
Plateau gerookte vis en schaaldieren uit Lauwersoog
Huzarensalade, kip kerrie salade en bladsalade

- HOOFDGERECHTEN –

Procureur in jus van Groninger koek
Geurig vis stoofpotje uit de Waddenzee
Aardappelkroketten
Aardappelgratin
Boterbonen
Rode kool

- NAGERECHTEN-

Poffert met gesmolten boter
Mascarpone crème met boerenjongens op een bodem van Knols koek

PRIJS PER PERSOON € 29,50

- BBQ BUFFET -

- VOORAF -

Brood met dippers

- BBQ BUFFET -

Een 5 gangen BBQ buffet waarin gewerkt wordt met verse gerechten uit het seizoen. We beginnen met de specialiteit van het huis, de warm gerookte zalm van de BBQ. Hierna krijgt u 4, seizoensgebonden, vleesgerechten.

De gerechten worden geserveerd met 3 sausjes, huzarensalade, een frisse bladsalade en frietjes.

- NAGERECHT -

Frambozenparfait met bramencoulis en slagroom

PRIJS PER PERSOON € 26,50

RESTAURANT
De Twee Provinciën

- STANDAARD BUFFET -

- VOORGERECHTEN -

Soep naar keuze van de kaart
Broodplank met dippers
Zalmsalade, koud gerookte zalm, warm gerookte zalm, gerookte makreel,
gerookte forel en een garnalen cocktail
Kipkerrie salade, gerookte kip, serrano ham, edel salami, pastrami en nagelhout
Plateau met diverse vegetarische tapas hapjes

- HOOFDGERECHTEN -

Bourgondische stoofpot van rund en paddenstoelen
Coq au vin
Rode mul steaks in saffraansaus
Parelcouscous met diverse groenten in een roomsaus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met 2 aardappel garnituren, 2 groente garnituren
en een frisse bladsalade*

- NAGERECHTEN -

Frambozen bavarois met rood fruit
Chocolademousse met vanillesaus
Taart van Groninger koek met een vulling van boerenjongens mascarpone

PRIJS PER PERSOON € 34,95

RESTAURANT
De Twee Provinciën

- BITTERGARNITUUR -

- KOUD BITTERGARNITUUR -

Blokjes old Amsterdam
Blokjes jonge kaas met Amsterdamse ui
Grove boeren leverworst
Grillworst met smeltkaas
Toast met warm gerookte zalm
Cantaloupe meloen met Parma ham
Toast met zoete peper gevuld met roomkaas

- WARM BITTERGARNITUUR -

Gemengde warme snacks

PRIJS PER PERSOON € 8,95

RESTAURANT
De Twee Provinciën

- HIGH TEA -

- VOORAF -

Mosterdsoep met spekjes

- ETAGIÈRE –

Bonbons
Mini bavaois
Eclair
Soesjes
Mini brownie
Tartelette met mousse
Petit four

Scones
Muffin
Jam
Yoghurt

Sandwiches kaas
Sandwiches serano
Wrap tonijn

Inclusief koffie & thee

PRIJS PERSOON € 22,50

(prijs is exclusief overige consumpties)

RESTAURANT

De Twee Provinciën

- KOFFIETAFEL -

Koffie, thee, melk en jus d'orange

Soep naar keuze

Uitgebreide broodtafel (bruin- en wit brood, croissants, kadetten,
krentenbollen en luxe broodjes)
Uitgebreide schalen beleg (2 soorten kaas, ham, kipfilet, rosbief en pastrami)
Zoet beleg (jam, pindakaas, hagelslag, chocopasta)
Bourgondische kroket
Scrambled eggs

- EXTRA TOE TE VOEGEN -

Pasteitjes gevuld met paddenstoelenragout € 3,50
Plateau met 3 gerookte vis soorten € 6,50
Plateau met luxe vleeswaren en paté € 6,50
Kopje dagsoep € 5,95
Chocolademousse met vanillesaus € 6,00
Frambozenparfait met bramencoulis en slagroom € 6,00

PRIJS PER PERSOON € 19,75

(exclusief de eventueel extra toegevoegde gerechten)

RESTAURANT
De Twee Provinciën

RESTAURANT “ DE TWEE PROVINCIEËN”
MEERWEG 245
9752 XD HAREN
TEL. (050) 309 0008
EMAIL: INFO@DETWEEPROVINCIE.NL
INETERNET: [HTTPS://DETWEEPROVINCIE.NL](https://detweeprovincien.nl)