



André Rieu BUFFET

CROWNE PLAZA DINER BUFFET 2025

ANDRÉ RIEU BUFFET

DONDERDAG - ZONDAG
18:00 - 20:00

PRIJS €47,50 P.P.

(KINDEREN <12 JAAR KRIJGEN
50% KORTING)

VOORGERECHTEN

- **Tataki van tonijn** met wakame en wasabi crème
- **Gepocheerde zalmfilet** met cocktailsaus
- **Bulgur salade** met fijne groentjes, kurkuma en jumbo garnalen
- **Gerookte forelfilet & gerookte zalmfilet**
- **Rundercarpaccio** met Parmezaanse kaas, notensla en geroosterde pijnboompitjes
- **Gegaarde varkenslende** met mosterdcrème en zwarte olijven
- **Mediterraanse charcuterie**, coppa di parma, serranoham met cantaloupe meloen
- **Zomerse rauwkostsalade**
- **Caprese salade:** kerstomaatjes, mini mozzarella, basilicum en olijfolie
- **Limburgse aardappelsalade**
- **Mesclun:** baby sla zoals lolo rossa, mizuna, rucola, red chard, rucola
- **Limburgse mosterd dressing, aceto balsamico, olijfolie en een assortiment diverse broodjes**
- **Diverse bijlages** zoals, croutons, kappertjes, olijven, zilveruitjes, geraspte kaas, gedroogde tomaatjes

SOEP

- **Tom Kha Kai** Thaise soep gemaakt van gevogelte bouillon, kokosroom, sereh, koriander, gember

HOOFDGERECHTEN

- **Kalfsentrecote** op lage temperatuur gegaard met dukkah kruiden en kalfsjus
- **Mahi mahi, snoekbaars en roodbaarsfilet** met venkel, dille en beurre blanc
- **Ravioli** met een salsa van tomaat, verse kruiden en olijfolie
- **Zomerse roerbakgroenten** met roomboter
- **Romige aardappelgratin** met Gruyère kaas

DESSERTS

- **Verse fruitsalade** besprenkeld met licor 43
- **Panna Cotta**
- **Crème catalane**
- **Chocolade mousse**
- **Assortiment patisserie**
- **Mango coulis, aardbeien coulis en vanillesaus**
- **Kaasplateau** geserveerd met druiven, Limburgse stroop en kletzenbrood

"Ik maak muziek om de zielen van mensen te raken, omdat het een taal is die we allemaal kunnen spreken." - André Rieu

