

Hapjes buffet Time Traveler

Jaren: "1950 - 1970"

Kip van één van de topgerechtten. In het Koninklijk Paleis stond kip menigmaal op de kaart.

kip op grootmoeders manier (koninklijk recept)
kip met champignons en doperwten
kleine gehaktballetjes
krielaardappeltjes in bouillon
rundvleessalade

Jaren: "1980 - 2000"

broodje Canadese ham
deze ham is bereidt met bruine suiker en whisky
de ham serveren wij op een vers sesambroodje en wordt begeleid met een
honing tijmsaus

Bleekselderijsalade met stukjes appel, rozijnen en bladselderij in een zachte dressing
Boerenrauwkostsalade van wortel, komkommer, paprika, bloemkool, en bleekselderij

enchilada
tortilla maïspannenkoek gevuld met tomatensaus, champignons, gehakt
en bedekt met geraspte kaas

Burrito
tortilla maïspannenkoek gevuld met tomatensaus, pittig gekruide
bonen, gehakt en bedekt met geraspte kaas

Ensalade Mais
Ensalade Sombrero
Ensalade Paprika
Taco's met Guacomole

Jaren: "2000 - 2006"

Live Cooking
Een kok bereidt live ter plekke diverse heerlijke en smaakvolle gerechten
u ziet nu zelf hoe de kok het maakt, dubbel lekker
reepjes kip in een oosterse kruidensaus
kabeljauwfilet met garnaltjes in een zachte Chablissaus
reepjes varkenshaas in een rijpe cognacsaus
rijst met gedroogde tomaat courgette en pijnboompitjes
salade van het huis

Time Traveler Maaltijdbuffet

Dag verse salades

Bestaande uit maar liefst zeven verschillende dagverse salades uit eigen keuken. Op een creatieve wijze gedecoreerd.

- Frisse salade van garnalen in een zure roomsaus met appel, augurk en bieslook
- Rundvleessalade, volgens ambachtelijk recept
- Boerenrauwkostsalade van wortel, komkommer, paprika, witte kool, en bleekselderij
- Komkommersalade met bieslook in een zachte yoghurt dressing
- Rijstsalade met gerookte zalm, rode ui, paprika en een zachte dragondressing
- Salade van kip met tomaat, basilicum, pesto en olijfolie
- Aardappelsalade op Italiaanse wijze met paprika- reepjes

Brood en garnituren

Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a wit en bruin stokbrood, ciabattabrood en luxe tafelbroodjes

- Tappenade van zon gedroogde tomaat en gemarineerde olijven
- Onze huisgemaakte kruidenboter
- Kerrie roommayonaise met gember
- zult met gerookte spek en roggebrood

Warme gerechten

Jaren 60/70 Kip van één van de topgerechtten. In het Koninklijk Paleis stond kip menigmaal op de kaart.

Jaren 70/80 De opkomst van de nieuwe keuken en de eerste uitgave van Story
Jaren 90/2000 De exotische keuken is in opkomst, zo is er op de Avro televisie "Chinese Chef" te zien

kip op grootmoeders manier (koninklijk recept)

- Japanse roerbakreepjes gebakken in een zachte oestersaus en sesamolie
- Daging Rendang, stukjes rundvlees op padangse wijze met kokos
- Ajam Asem Manis, stukjes, door beslag gehaald en gefrituurd, kippenvlees
- Bami Goreng, heerlijke eiermie
- Gele rijst met gedroogde tomaat, reepjes courgette en pijnboompitjes
- Gegratineerde aardappelen