



Buffet Runderkamp

€ 25.90 p.p.

KOUD

- Carpaccio – dingesneden rundvlees met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola
- Caesarsalade – met gerookte kip, uitgebakken spekjes, Romeinse salade en mayodressing
- Huisgerookte zalm, licht gezouten en van het mooiste gedeelte van de vis
- De lekkerste gerookte paling uit de beste rokerij van Volendam
- Vitello tonato – heerlijke combinatie tussen fijngesneden kalfsvlees en tonijn
- Hollandse garnalen – gecombineerd met cocktailsaus naar moeder's recept
- Vers afgebakken stokbrood in decoratieve broodmanden
- Zelfgemaakte kruidenboter met bieslook

WARM

- Saltimbocca van varkenshaas, met Parmaham en salie
- Italiaanse pasta met roomsaus en shiitaki paddenstoelen
- Heerlijke malse kogelbiefstuk uit eigen slagerij, met Stroganoffsaus á la Niels
- Zacht gegaarde kalfsentrecôte, begeleid met een pepersaus
- Gebraden kippendijen met pesto-roomsaus
- Licht gekruide roseval aardappeltjes uit de oven

DESSERT

- Bavaroistaarten met de heerlijke smaak van hazelnoot en banaan

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl

Buffet IJsselmeer

€ 24.90 p.p.

KOUD

- Zalmsalade met rode zalm, decoratief en royaal opgemaakt
- Huisgerookte zalm, licht gezouten en van het mooiste gedeelte van de vis
- De lekkerste gerookte paling uit de beste rokerij van Volendam
- Vers uitgesneden haring, gegarneerd met uitjes en zuur
- Combinatie van slasoorten, met een dressing van pesto
- Volendams gerookte beenham met asperges
- Gegrilde rosbief met een Oosterse saus
- Meloen met parmaham
- Gebraden fricandeau, pikant gekruid
- Franse brie met walnoten
- Vers afgebakken stokbrood in decoratieve broodmanden
- Zelfgemaakte kruidenboter met bieslook



WARM

- Stukjes gemarineerde kip met onze zelfgemaakte satésaus
- Heerlijke, malse, zacht gegaarde kogelbiefstuk. Begeleid met een stroganoffsaus en pepersaus
- Krokant gebakken zalm met een roomsaus
- Lichtgekruid in roomboter gebakken minikrieltjes
- Kleurige en smakelijke groenten besprenkeld met vergine olijfolie
- Gekookte rijst met fijne Indische groenten



DESSERT

- Met slagroom, zelfgemaakte mousse begeleid met verse fruitsalade



Buffet Zuiderzee:

€ 23.50 p.p.

KOUD

- Zalmsalade met rode zalm, decoratief en royaal opgemaakt
- Huisgerookte zalm, licht gezouten en uit het mooiste gedeelte van de vis
- Rivierkreeftjes, een traktatie gecombineerd met onze cocktailsaus
- Surimikrab met cocktailsaus
- Combinatie van slasoorten, met een dressing van pesto
- Vers afgebakken stokbrood in decoratieve broodmanden
- Zelfgemaakte kruidenboter met bieslook



WARM

- Stukjes gemarineerde kip met onze zelfgemaakte satésaus
- Gestoofde visrolletjes in roomboter gegaard. Geserveerd met een roomsaus
- Varkenshaas met een romige saus van champignons
- Heerlijke, malse kogelbiefstuk in roomboter gebraden. Begeleid met een stroganoffsaus en pepersaus
- Kleurige en smakelijke groenten besprenkeld met vergine olijfolie
- Lichtgekruide minikrieltjes, gebakken in de roomboter
- Gekookte rijst met fijne, Indische groenten

DESSERT

- Met slagroom heerlijke, zelfgemaakte mousse, begeleid met vers gesneden fruit

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Buffet Volendam

€ 26.50 p.p.

WARM

- Slibtong, krokant gebakken met een vleugje peper
- Krokant gebakken kibbeling met eigengemaakte ravigottesaus
- Gestoofde visrolletjes, in roomboter gegaard. Geserveerd met een beroemde Volendammer vissaus.
- Heerlijke, malse kogelbiefstuk in roomboter gebraden. Begeleid met een stroganoffsaus en pepersaus
- Lichtgekruid minikrieltjes in roomboter gebakken.
- Rode koolstampot, met appeltjes
- Gekookte rijst met fijne Indische groenten
- Kleurige en smakelijke groenten besprenkeld met vergine olijfolie
-

KOUD

- Zalmsalade met rode zalm, decoratief en royaal opgemaakt
- Huisgerookte zalm, licht gezouten en uit het mooiste gedeelte van de vis
- De lekkerste, gerookte paling uit een van de beste rokerijen van Volendam
- Sappige rivierkreeftjes. Een tractatie, gecombineerd met onze cocktailsaus
- Vers uitgesneden haring, gegarneerd met uitjes en zuur
- Surimi krab met cocktailsaus
- Ravigottesaus naar ons moeder's recept
- Vers afgebakken stokbrood in decoratieve broodmanden
- Zelfgemaakte kruidenboter met bieslook

DESSERT

- Met slagroom zelfgemaakte mousse, begeleid met verse fruitsalade

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Buffet Gouwzee

€ 17.50 p.p.

- Zalmsalade met rode zalm, decoratief en royaal opgemaakt
- Huzarensalade met rundvlees
- Franse beenham met asperges
- Gegrilde rosbief met een Oosterse saus
- Gebraden fricandeau, pikant gekruid
- Royaal opgemaakte schotel met brie, gerookte kip en paté
- Huisgerookte Noorse zalm, licht gezouten uit het mooiste gedeelte van de vis
- Sappige rivierkreeftjes. Een traktatie, gecombineerd met onze cocktailsaus
- De lekkerste gerookte paling uit de beste rokerij van Volendam
- Vers uitgesneden haring, gegarneerd met uitjes en zuur
- Krabsalade, decoratief gegarneerd met surumikrab en rivierkreeftjes
- Zelfgemaakte tonijnsalade met citroensap en peper
- Vers afgebakken stokbrood in decoratieve broodmanden
- Diverse afgebakken luxe bolletjes
- Kruidenboter en roomboter van de boerderij

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Luxe Italiaans Buffet

€ 26.50 p.p.

Primo

- Bospaddenstoelensoep met eigen gerookte kip en bosui

Antipasti

- Slagersplankje met verschillende worstsoorten
 - Eigen gerookte ham
 - Mortadella
 - Parmaham met meloen
 - Salami Sopressa

Primera (voorgerechten)

- Salade Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en een heerlijke dressing
- Vitello tonato

Secundi (hoofdgerechten)

- Tagliatelle met zacht gegaard kalfsvlees en peperroomsaus
- Ravioloni gevuld met diverse soorten paddenstoelen
- Lasagne bolognese

Dolce (dessert)

- Tiramisu

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Italiaans Buffet

€ 18.50 p.p.

Verschillende soorten pasta's met verschillende soorten sauzen. Verse salade en gestoofde kalfsschenkel. En nog een heerlijk visgerecht: gebakken zalmsteaks. Een topbuffet!

- Spaghetti bolognese, met een zelfbereide tomatensaus
- Tagliatella carbonara, met een saus van room, spekjes en een vleugje knoflook
- Macaroni Milanese, met gehakt en een zoetzure saus
- Saltimbocca alla Romana, kipfilet met parmaham en wilde spinazie
- Gemarineerde zalmsteaks met een krokant korstje, geserveerd met een pestoroomsaus
- Ossobuco, gekruide kalfsschenkel (zonder been), in tomatensaus met veel verse kruiden
- Verse, knapperige, Italiaanse salade met een pestodressing
- Knapperig gebakken ciabatta, in decoratieve broodmanden
- Zelfgemaakte kruidenboter met bieslook en roomboter



SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Oosters buffet

€ 19.80 p.p.

- Langzaam gegaarde spare ribs afgebakken met sesamsaus
- Biefstukreepjes, de malste biefstuk met pittige ketjapsaus
- Kipfilet gemarineerd in curry, met een bombaybalisau
- Pittig gemarineerde kipfilet in een zelfgemaakte satésau
- Krokant gebakken gamba's in een mild gekruide blackbeansau
- Oosterse wokgroenten
- Witte rijst, met een vleugje zout
- Nasi speciaal met fijn gesneden groenten en stukjes kip
- Bami malay met een pittige zwarte bonensau
- Kroepoek, een bijgerecht van krokant gefrituurde garnalen
- Atjar, verse knapperige groenten in zoetzure sa

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl

Zuid-Amerikaans Buffet:

€ 18.50 p.p.

- Stukjes gemarineerde kip met onze zelfgemaakte satésaus
- Gegrilde kipfilet met cajunsaus
- Mexicaanse spare-ribs met piripirisaus
- Argentijnse rundstoof, zachtgegaard stoofpotje
- Grillburgers met ui en ketchup
- Chileense turkeyschotel, gekruide kipfilet met zoetzure saus
- Gekruide aardappelpartjes met knoflook
- Gekookte rijst met fijngesneden groenten
- Boontjes met ui en champignon
- Kidneysalade, salade van kidneybonen, verse groenten en pittige saus
- Gebakken aardappelen met rode ui
- Stokbrood met kruidenboter en roomboter



Tapasbuffet

€ 19.00 p.p.

- Pikante chorizoworstjes
- Pinchitos pollo (mini kipstokjes)
- Paëlla
- Houten plank met diverse worstsoorten en kaas
- Spiesjes meloen met gedroogde ham
- Kip drumsticks in piri pirisau
- Albondigas (balletjes gehakt)
- Bruchetta met gesmolten kaas
- Gamba spies met pesto
- Tomaat/mozerella salade met basilicum
- Potato tapas (gegrilde rozevalaardappeltjes met rozemarijn en knoflook)
- Gegrilde knoflook champignons
- Vers gebakken ciabatta's
- Zelfgemaakte kruidenboter
- Knoflookmayonaise





Winters Buffet

€ 18.50 p.p.

- Erwtensoep met veel verse groenten en 25% vlees
- Hachee, met roomboter bereid en langzaam gegaard
- Rode koolstampot op smaak gemaakt met appelmoes
- Gekookte kruimelaardappels
- Rijk gevulde, Oostenrijkse goulash
- Verse boerenkoolstampot met kruimelaardappels
- Zuurkoolstampot met zelfgerookte, uitgebakken spekjes
- Rookworst uit eigen rokerij. Een echte slagersrookworst
- Gepekelde casselerrib zonder been, licht gerookt.



SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Stamppot Buffet

€ 16.90 p.p.

Een stevig buffet van 3 soorten stamppot, mals gesudderd draadjesvlees, een lekkere gehaktbal en echte rookworst waar beet in zit. Alles natuurlijk begeleidt met een heerlijke vleesjus. Stamppotbuffet: wel lekker, niet duur.

- Boerenkoolstamppot met kruimelaardappelen
- Zuurkoolstamppot met zelfgerookte, uitgebakken spekjes
- Hutspotstamppot met draadjesvlees
- Allen met roomboter en room bereidt
- Mals gesudderd draadjesvlees in roomboter
- Zelfgemaakte gehaktbal, pittig en zacht. Langzaam gesudderd
- Rookworst, zelfgemaakt en gerookt!
- Begeleid met een stevige jus van echte roomboter
- Mosterd, Amsterdamse uien, augurken en appelmoes



SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Lunch Waterland

€ 12.50 p.p.

- Kippen of tomatensoep
- 2 luxe pistoletjes belegd met:
 - Zelfgemaakte achterham met mosterdsaus
 - Jonge en belegen kaas met ei en tomaat
 - Brie met walnoten en honing
 - Rosbief met carpacciodressing en pijnboompitjes
 - Fricandeau met zwarte bonensaus
- Vers fruit

SLAGERIJ

CATERING

BARBECUE

WORSTMAKERIJ

DINER

KOOKSTUDIO

Slobbeland 36 | 1131 AB Volendam | Telefoon: 0299 -399798 | www.runderkamp.nl | info@runderkamp.nl



Grand Dessert Buffet

€ 6.50 p.p.

- Verschillende bavaroise taarten in de smaken
 - *Hazelnoot
 - *Appel/kaneel
 - * Kruidnoten
 - *Bitterkoekjes
 - * Bosvruchten
 - * Sinaasappel
- Profiterolles taart met chocoladesaus
- Tiramisu longueur
- Champagne longueur
- Diverse Franse mini patisserie

