



## BUFFETTEN

### Ibis buffet

Bestaande uit:

- Italiaanse lasagne originale
- Hongaarse goulash met pommes gratinees
  - Kipsaté met nasi, atjar en kroepoek
- Ovengebakken Roseval aardappeltjes met rozemarijn en zeezout
- Seizoensgroenten

Bent u met meer dan 90 personen dan serveren wij naast bovenstaande gerechten;

- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Boeuf Stroganoff

Dit alles wordt geserveerd met huisgemaakte salades, roomboter/kruidentboter en een rijkelijk gevulde broodmand

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 24,50 p.p.**

### Flamingo buffet

Bestaande uit:

- Penne rigate met gehaktballetjes in tomatensaus.
  - Italiaanse lasagne Florentine
- Varkenshaas in bospaddenstoelensaus met krieltjes uit de oven
  - Pommes gratinees
  - Seizoensgroenten

Bent u met meer dan 90 personen dan serveren wij naast bovenstaande gerechten;

- Kip pilav
- Babi Ketjap

Dit alles wordt geserveerd met huisgemaakte salades, roomboter/kruidentboter en een rijkelijk gevulde broodmand

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 24,50 p.p.**



## Europees buffet

Bestaande uit:

- Vlaamse stoofpot
- Pommes gratinees
- Seizoensgroenten
- Gyrosreepjes met tzatzikisaus
- Ovengebakken Roseval aardappeltjes met rozemarijn en zeezout
  - Parmaham met meloen
- Ambachtelijk gehaktbrood
  - Gerookte zalmzijde
  - Gerookte makreel
- Knoflook- en cocktailsaus

Dit alles wordt geserveerd met huisgemaakte salades en een gevarieerde broodmand

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 29,75 p.p.**

## Limburgs lekkerste

Een Limburgs boerenstreekbuffet bestaande uit:

- Limburgs stoofvlees
- Gehaktballetjes in tomatensaus
  - Kippenragout
- Ovengebakken Roseval aardappeltjes met rozemarijn en zeezout
  - Seizoensgroenten
- Huisgemaakte koude schotel
  - Ham asperge rolletjes
  - Livar sjink met meloen
  - Gegrilde kipfilet
- Oma's gehaktbrood met Gulpener mosterd
- Diverse huisgemaakte salades, uitjes Monégasque en cocktailsaus
  - Fruitsalade

Dit alles wordt geserveerd met een gevarieerde broodmand

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 31,50 p.p.**



## ZOO is BBQ

Vanaf buffet serveren wij;

- Kipspies, barbecueworst en hamburger (100% rund) van de grill
  - Huisgemaakte koude schotel
  - Diverse huisgemaakte salades
  - Verschillende sauzen
- Gevarieerde broodmand met roomboter en kruidenboter

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 24,50 p.p.**

Supplement vis à € 5,25 per stuk

Supplement vlees á €4,75 per stuk

Supplement frites en/of zoete aardappel á €4,25 per stuk

BBQ is mogelijk in de maanden maart t/m september

## BBQ Deluxe

Vanaf buffet serveren wij:

- Biefstuk, varkenshaasje, satéspies en kipfilet van de grill
  - Maiskolf
  - Huisgemaakte koude schotel
  - Satésaus
  - Diverse soorten salades
  - Verschillende sauzen
- Gevarieerde broodmand met roomboter en kruidenboter

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 29,50 p.p. per**

Supplement vis à € 5,25 per stuk

Supplement vlees á €4,75 per stuk

Supplement frites en/of zoete aardappel á €4,25 per stuk

BBQ kunt u in de maanden maart t/m september



## GAIA EXCLUSIEF

### Gaia's culinaire safari

Op diverse plekken in de ZOO serveren wij onderstaand diner;

*Soepje (Taigalodge)*

- Dagvers soepje geserveerd in een glaasje

*Voorgerechtjes (SavannaLodge)*

- Quinoa salade met wakamé
- Livar sjink met meloen
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise

*Hoofdgerecht (terras Plateau van Gaia)*

- ZOO is BBQ

*Dessert buffet (Hof van Gaia)*

- Chocolademousse
- Tiramisu
- Vruchtenmousse

Te bestellen vanaf 40 personen

Totaal € 39.50p.p.

Mogelijk in de maanden maart t/m september

Supplement vis à € 5,25 per stuk

Supplement vlees á €4,75 per stuk

Supplement frites en/of zoete aardappel á €4,25 per stuk



**\* SPECIAL \***

### Gaia's Foodstands

Wij serveren voor uw gezelschap vanaf aangeklede foodstands 3 warme gerechten

- Nasi met kipsaté, atjar en kroepoek.
- Penne rigate met sugo arrabiata
  - Spaanse Paella
  - Saladebar

**Te bestellen vanaf 40 personen**

**Totaal € 24,50 p.p.**

### Gaia's 3-gangen diner

Wij serveren aan tafel een seizoensgebonden 3- gangen diner.

Bestaande uit een voor, hoofd en nagerecht.

Onderstaand de keuze van onze chef

- Carpaccio van botervis
- Kalfssucade met aardappeltaartje, Rainbow peentjes en bospaddenstoelensaus
- Chocolat symphony

*Op aanvraag stellen wij een seizoensgebonden menu voor u samen.*

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 42,00 p.p.**



## DESSERTS

### Gaia's IJskar

Wij serveren diverse soorten schepijs vanuit een originele ijskar

Te bestellen vanaf 50 personen

Totaal € 3,25 2 bollen p.p.

### Gaia's mini desserts

Wij serveren diverse mini desserts in glaasjes bestaande uit

-Chocolademousse

-Tiramisu

-Vruchtenmousse

Te bestellen vanaf 20 personen

Totaal € 8,00 p.p. ( 2 items p.p.)

### Gaia's grande dessert buffet

Vanaf buffet serveren wij een mooie mix van desserts

Te bestellen vanaf 20 personen

Totaal € 10,50 p.p.