



## BUFFETTEN

### Ibis buffet

Werelds gerechtenbuffet bestaande uit:

- Italiaanse lasagne originale
- Hongaarse goulash met pommes gratinees
- Kipsaté met nasi, atjar en kroepoek
- Gebakken roseval aardappeltjes met rozemarijn en zeezout

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/kruidenboter en een rijkelijk gevulde broodmand

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 23,00 p.p.**

### Bourgondisch buffet

Bestaande uit:

- Warm geserveerd Limburgs zuurvlees
- Huisgemaakte koude schotel
- Kip kerrie salade
- Eiersalade
- Zult, boerencervelaatworst en Livar sjink
- Oma's gehaktbrood
- Boerenpaté
- Grottenkaas, Val-Dieu, Herve en oude kaas
- Gulpener mosterd en Limburgse appelstroop
- Cocktailsaus en knoflooksaus
- Roomboter en kruidenboter
- Gevarieerde broodmand
- Roggebrood

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 28,25 p.p.**



### Europees buffet

Landenbuffet bestaande uit:

- Vlaamse stoofpot
- Pommes gratinées
- Parmaham met meloen
- Ambachtelijk gehaktbrood
- Gerookte zalmzijde
- Gerookte makreel
- Gyrosreepjes met tzatzikisous
- Gebakken roseval aardappeltjes met rozemarijn en zeezout
- Kip kerrie salade en witte kool salade
- Knoflook- en cocktailsaus

Dit alles wordt geserveerd met huisgemaakte salades en een gevarieerde broodmand

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 29,50 p.p.**

### Limburg lekkerste

Een Limburgs boerenstreekbuffet bestaande uit:

- Boef Bourguignon
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Huisgemaakte koude schotel
  - Kipragout
  - Ham asperge rolletjes
  - Livar sjink met meloen
- Oma's gehaktbrood met Gulpener mosterd
  - Gegrilde kipfilet
- Diverse huisgemaakte salades, uitjes monégasque en cocktailsaus
  - Fruit salade

Dit alles wordt geserveerd met een gevarieerde broodmand

**Te bestellen vanaf 40 personen**

**Totaal € 31,50 p.p.**



### ZOO is BBQ

Vanaf buffet serveren wij onze BBQ bestaande uit;

- Hamburger 100% rund
- Kipspies met saté saus
  - Barbecue worst
- Huisgemaakte koude schotel
- Diverse huisgemaakte salades
  - Verschillende sauzen
- Gevarieerde broodmand met roomboter en kruidenboter

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 23,00 p.p.**

Supplement vis à € 4,75 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 onze BBQ deluxe bestaande uit (3 stuks vlees p.p.);

- Luxe mixed grill
  - Maiskolf
  - Satésaus
- Huisgemaakte koude schotel
  - Diverse soorten salades
  - Verschillende sauzen
- Gevarieerde broodmand met roomboter en kruidenboter

**Te bestellen vanaf 20 personen**

**Totaal € 28,00 p.p. per**

Supplement vis à € 4,75 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



## GAIA EXCLUSIEF

### Gaia's culinaire Safari

Op diverse plekken in de ZOO serveren wij onderstaand diner;

*Voorgerechten (WolvenVallei)*

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

*Soepje (TaigaLodge)*

- Soepje geserveerd in een glaasje

*Hoofdgerecht (terras Plateau van Gaia)*

- ZOO is BBQ mixed grill

Dit wordt geserveerd met:

Limburgse koude schotel, diverse soorten salades, verschillende sauzen en een gevarieerde broodmand met roomboter en kruidenboter.

*Dessert buffet (Hof van Gaia)*

- Diverse mini desserts
- Vers fruitsalade

**Te bestellen vanaf 40 personen**

**Totaal € 31,75 p.p.**

**Mogelijk in de maanden maart t/m september**

Supplement vis à € 4,75 per stuk

Supplement vlees á €4,75 per stuk

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



**\* SPECIAL \***

**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
- Kalfsucade met aardappeltaartje, bospaddenstoelensaus en pompoen
- Grand dessert du chef

*Op verzoek ander menu mogelijk*

Te bestellen vanaf 20 personen tot max. 50 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

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.