



— STOOM APELDOORN · 2026

Dinerbuffet

MOGELIJKHEDEN

2026

Van klassieke stamppot tot Mediterraans buffet, van Spaans tapas tot kerstmenu. Een ruime keuze aan dinerbuffetten op het Zwitsalterrein - verzorgd door De Knul van Smul uit Apeldoorn.

22

BUFFETTEN

10+

PERSONEN

8

STIJLEN

STOOM · APELDOORN

STOOM-APELDOORN.NL
VLIJTSEWEG 114 · APELDOORN



Eten dat een Bijeenkomst Maakt

Bij STOOM regelen we de catering samen met **De Knul van Smul** - een vaste partner uit Apeldoorn die al jaren voor de smaak en kwaliteit zorgt. Eén aanspreekpunt, één team, één consistent niveau.

Van een eenvoudig stampotbuffet tot een mediterrane hoofdmaaltijd, van een sfeervol tapas-buffet tot een complete kerstmaaltijd. Wij verzorgen de ruimte en de gastvrijheid, De Knul van Smul verzorgt het eten.

Vanaf 10 personen

Alle dinerbuffetten zijn te bestellen vanaf 10 personen.

Per persoon-prijzen

Alle prijzen zijn per persoon, inclusief bediening op locatie.

Maatwerk mogelijk

Allergieën of dieetwensen? Vrijwel alles is mogelijk in overleg.

Industriële locatie

Op het Zwitsalterrein - voormalig ketelhuis, hoge plafonds, karakter.

De Knul van Smul

Traiteur, foodtruck en BBQ-specialist uit Apeldoorn. Vaste cateringpartner van STOOM. Voor het complete aanbod en hun andere diensten: knulvansmul.nl



— Hollandse Klassiekers

Borrel Buffet €20,50

P.P.

- > Ciabatta brood, diverse huisgemaakte tapenades
- > Gemarineerde olijven, peppadews en zongedroogde tomaatjes
- > Gazpacho soepje
- > Mini broodje truffel salami, rucola, oude kaas tapenade
- > Spaanse koude gehaktballetjes in tomatensalsa
- > Diverse Hollandse en buitenlandse kaassoorten
- > Spaanse, Italiaanse en Franse vleeswaren en worstsoorten
- > Huisgemaakte kaasstengels met boerenkaas

Stamppot Buffet €18,50

P.P.

- > 3 verschillende seizoens-stamppotten
- > Spekjes, rookworst, gehaktballetjes
- > Piccalilly, tafelzuur, jus

Stamppot Buffet Deluxe €22,00

P.P.

- > 3 verschillende seizoens-stamppotten
- > Spekjes, rookworst, gehaktballetjes
- > Piccalilly, tafelzuur, jus
- > Rundvlees stoofschotel

Traditioneel Buffet €26,50

P.P.

- > Stokbrood met kruidenboter & rucola-oude kaas tapenade
- > Aardappelsalade met augurk en rode ui
- > Rijkge vulde rundvleessalade
- > Komkommersalade met scharrelei, rode ui, Granny Smith
- > Rundvlees stoofschotel
- > Varkenshaas in champignon-roomsaus
- > Saté van kippendij met satésaus
- > Seizoensgroenten, witte rijst, oven-aardappeltjes

Traditioneel de Luxe

€30,50

P. P.

- > Alles van het traditioneel buffet
- > + Meloen met rauwe ham
- > + Spareribs
- > + Kipkluijjes

Traditioneel Buffet Supérieur

€35,50

P. P.

- > Stokbrood, kruidenboter, rucola-oude kaas tapenade
- > Meloen met rauwe ham, gevulde scharreleieren
- > Vers fruitsalade, vleeschotel met luxe vleeswaren
- > Aardappel-groentensalade & komkommersalade
- > Rundvlees stoofschotel, varkenshaas
- > Spareribs, kipkluijjes, kiprollade groene-pepersaus
- > Zachtgegaarde procureur met gerookte mosterd-jus
- > Aardappelgratin, seizoensgroenten, oven-aardappeltjes



— Italiaans

Italiaans Buffet €25,00

P. P.

- > Ciabatta, diverse huisgemaakte tapenades
- > Rucola, gorgonzola, gepocheerde peer, walnoot, balsamico
- > Salade caprese met buffelmozzarella en pesto
- > Pastasalade met groene pesto en olijf
- > Lasagne bolognese
- > Tortellini met pestosaus, kip en seizoensgroenten
- > Risotto verde met gegrilde groenten

Italiaans Buffet de Luxe €32,50

P. P.

- > Ciabatta en tapenades
- > Carpaccio met truffelcrème en parmezaan
- > Vitello tonato: kalfslende met tonijnmayonaise
- > Salade caprese met buffelmozzarella
- > Lasagne bolognese
- > Fusilli met gorgonzolasaus en parmaham
- > Zachtgegaard rundvlees in rode wijnsaus
- > Roseval-aardappel met knoflook en rozemarijn

Italiaans Buffet Superieur €37,50

P. P.

- > Ciabatta, tapenades, pasta-pesto-salade
- > Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème
- > Salade meloen-parmaham, salade caprese
- > Italiaanse antipasti-plank met luxe salami's
- > Lasagne bolognese, melanzane alla parmigiana
- > Geroosterde porchetta op spinazie
- > Zachtgegaard rundvlees in rode wijnsaus
- > Tortellini met kreeftensaus en reuze gamba's



— Mediterraan

Mediterraans Buffet

€25,50

P.P.

- > Diverse ambachtelijke broden met tapenades
- > Tabouleh met granaatappel, Niçoise, Griekse boerensalade
- > Paella Valenciana met garnalen, kip en chorizo
- > Traditionele moussaka met aubergine en bechamel
- > Portugese parelhoenstoofschotel
- > Vega: zoete-aardappel tortilla, groenteschotel
- > Gegrilde Provençaalse aardappelen

Mediterraans Buffet de Luxe

€27,50

P.P.

- > Focaccia, plat brood, ciabatta met pesto's
- > Caprese met buffelmozzarella en balsamico-reductie
- > Pasta-salade met geroosterde groenten
- > Salade van pompoen, feta en walnoten
- > Lasagne al forno met ragù en parmezaan
- > Scaloppine al limone — kalfsoesters in citroensaus
- > Gevulde aubergines met ricotta
- > Risotto ai funghi, mediterrane groenten



— Tapas

Tapas Buffet

€27,50

P. P.

- > Brood, tapenades, saffraan-aioli
- > Olijfjes, zontomaatjes en peppadews
- > Aardappelsalade met tomaat en groene kruiden
- > Frisse salade met spitskool en komkommer
- > Diverse gevulde Spaanse wraps
- > Meloen met serranoham, dadels in spek
- > Spaanse gehaktballetjes, kipspiesen, kipkluijjes
- > Falafel, spareribs met Spaanse BBQ-saus

Tapas Buffet Deluxe

€33,50

P. P.

- > Alles van het tapas buffet
- > + Diverse kaassoorten en Spaanse vleeswaren
- > + Manchego met kweepeer
- > + Mesclun salade met vijgendressing
- > + Gazpacho soepjes
- > + Carpacciohapjes met truffelcrème
- > + Spaanse tortilla met chorizo
- > + Grote gamba's in gepofte knoflookolie

Tapas Buffet Supérieur

€39,50

P. P.

- > Alles van het tapas deluxe
- > + Gemarineerde champignons met chorizo
- > + Groene asperges met serranoham
- > + Carpaccio van ossenhaas
- > + Patata bravas
- > + Chorizo-worstjes in pikante tomatensaus
- > + Wijnbladeren met gemarineerde rijst



— Oosters

Oosters Buffet €22,50

P. P.

- > Bami goreng & witte rijst
- > Saté van gemarineerde kippendijen met satésaus
- > Kip kerrie, rendang (rundvlees met kokos)
- > Sajoer boontjes
- > Kroepoek, zoetzure komkommer, atjar, sambal

Oosters Buffet Deluxe €25,50

P. P.

- > Bami goreng, nasi goreng & witte rijst
- > Saté van gemarineerde kippendijen
- > Gebraden kip in pangangsaus
- > Ketjap gehaktballetjes
- > Rendang met kokos
- > Sayur lodeh (gemengde groenten)
- > Kroepoek, zoetzure komkommer, atjar, sambal



— Smul-buffet

Smul-buffet

€36,50

P. P.

- > Luxe broodsoorten en tapenades
- > Salade met groene asperge en scharrelei
- > Salade van spitskool met ananas en yoghurt-dressing
- > Gegrilde kippendij in groene kruiden en citroen
- > Varkenshaas in Provençaalse paprika-saus
- > Zalmfilet in roomsaus met basilicum
- > Asperge-beenham-schotel met Hollandaise en krieltjes
- > Ratatouille, aardappelgratin, witte rijst



— Vegetarisch

Vegetarisch Standaard

€26,50

P. P.

- > Brood met diverse tapenades
- > Carpaccio van rode bietjes met feta
- > Salade van meloen, geitenkaas, olijf en koriander
- > Salade spitskool met bospeen en komkommer
- > Ovenschotel zoete aardappel met cherrytomaat
- > Gegrilde bloemkool met kerrie en aardappel
- > Cornstoofschotel met rijst

Vegetarisch Italiaans

€26,50

P. P.

- > Brood met diverse tapenades
- > Salade caprese met mozzarella en pesto
- > Salade van komkommer met Granny Smith
- > Salade van gegrilde groenten met pesto-mayonaise
- > Pasta-salade met groene pesto en olijf
- > Pasta penne arrabbiata met verse groenten
- > Vegetarische lasagne met Italiaanse kaas
- > Risotto met gorgonzola en spinazie



— Seizoen

Asperge Buffet

ALLEEN IN HET ASPERGESEIZOEN

€36,50

P.P.

- > Brood, zeezoutboter, rucola-oude kaas tapenade
- > Romige asperge-soep
- > Gevulde scharreleieren
- > Asperge-salade met ham, aardappel, ei en bieslook
- > Salade groene asperge met mosterd-dille-dressing
- > Salade asperge met tuinbonen en parmezaan
- > Asperge-beenham-schotel met Hollandaise
- > Wok-schotel van asperges met serranoham en chorizo
- > Asperge-aardappelgratin met oude kaas en prei



— Kerst

Kerstmenu Klassiek

€39,50

P. P.

- > Brood, tapenades, boter
- > Carpaccio, gerookte zalm honing-dille, geitenkaas met cranberry
- > Charcuterie plateau
- > Kalkoenrollade met cranberry-saus
- > Wildstoof in rode wijnsaus
- > Zalmfilet uit de oven
- > Groenten-tajine, kikkererwten-abrikoos
- > Aardappelgratin, winter-groenten, stoofperen

Kerstmenu Modern

€44,50

P. P.

- > Brood, tapenades, boter
- > Tataki van rund, tonijn en rode biet
- > Parel-couscous-salade
- > Lamsstoof met rozemarijn
- > Visschotel in kreeftensaus
- > Linzencurry met kokos en koriander
- > Kippendij in witte wijn-ragout
- > Krieltjes, saffraan-rijst, zoete-aardappelpuree



Desserts

Per dessert, of als compleet dessertbuffet

Tiramisu	€7,50
Cheesecake	€7,50
Chocolademousse	€8,50
Vers fruit salade	€6,50
Volledig dessertbuffet	€10,00 p.p.



Plan een Kennismaking

Niet zeker welk buffet bij jullie event past? Kom langs of bel - we denken graag mee over groeps grootte, dieetwensen en de match met je programma.

Contact

ADRES

Vlijtseweg 114
7317 AG Apeldoorn

TELEFOON

+31 6 14468182

E-MAIL

sales@stoom-apeldoorn.nl

WEBSITE

stoom-apeldoorn.nl/catering