

# **Informatie**

**PARTIJEN**

## **Ontvangst**

2x Koffie-thee met uitgebreid assortiment gebak	€ 7.50
2x Koffie-thee met petitfours	€ 7.00
2x Koffie-thee met gevulde soesjes (2 p.p.)	€ 7.00
Kir (droge witte wijn met crème de casis)	€ 4.25
Prosecco	€ 4.50
Vin Moussé (Méthode Champenoise)	€ 5.50
Champagne	€ 9.50

## **Consumptieprijsen**

Koffie, thee, bier, fris en jenever	€ 2.25
Port, sherry, vermouth, wijn en buitenlands bier	€ 3.75
Mix-dranken en buitenlands gedistilleerd	€ 6.00

Tevens bestaat de mogelijkheid tot de afkoop van drank :

- Alle dranken excl. buitenlands gedistilleerd, gedurende 5 uur	€ 29.50
- Alle dranken incl. buitenlands gedistilleerd, gedurende 5 uur	€ 33.50
- Verlenging in overleg	

## Dinersuggesties

- Keuze 3 gangen menu à € 32.50 per couvert
- Keuze 4 gangen menu à € 37.50 per couvert

### Voorgerechten:

Gerookte zalm met limoen crème

Gerookte eendenborst met cranberry compote

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en pecorinokaas

### Soepen:

Runderbouillon met groente ratatouille en tuinkruiden

Provençaalse tomatensoep van Italiaanse Pommedori

Vissoep, rijk gevuld met vruchten van de zee

### Hoofdgerechten :

Zacht gegaarde kalfsoester met champignonsaus

Tongscharrolletjes met een jus van kreeft

Gegrilde diamanthaas met sjalottensaus

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en verse friet

### Desserts :

Verrassingsdessert "Surprise"

Elk menu kan worden uitgebreid met een spoom

€ 4.75

En / of diverse soorten kaas

€ 7.50



## **Brunchbuffet**

**€26,50 per persoon**

**Dit serveren wij vanaf 25 personen en wordt uitsluitend geserveerd tussen 11.00 uur en 15.00 uur**

### **Koude gerechten**

Aardappelsalade met gerookte zalm  
Waldorfsalade met gegrilde kipfilet  
Gerookte hamsoorten met verse meloen  
Diverse broodsoorten met boter en kruidenboter  
Kaassoorten : binnen- en buitenlandse  
Pastasalade met truffelmayonaise

\*\*

### **Warme gerechten**

Kalfsragout met champignons  
Pikante uientaart  
Krokante bacon  
Roereieren met tuinkruiden  
Mosselen in witte wijnsaus  
Geroosterde rose-val aardappeltjes

### **Dit buffet kan worden uitgebreid met de volgende gerechten :**

Kopje "soep van de dag	€ 3.50
Beenham met mosterdsaus	€ 6.50
Zalmfilet met garnalensaus	€ 6.50

Dessertbuffet bestaande uit:

Diverse bavaroissoorten, verse fruitsalade, ijstaart warme kersen	€ 7.50
---	--------

Kaasplateau bestaande uit:

Hollandse- en buitenlandse kaassoorten en diverse worst- en patésoorten: met noten, druiven, kletzenbrood, stokbrood, kruidenboter en appelstroop	€ 7.50
--	--------

## **Bittergarnituur** **tijdens een receptie en/of een feestavond**

Het is mogelijk om een keuze te maken uit onderstaande garnituur:

- Bitterballen	€ 0.75 per stuk
- Bittergarnituur gemengd, div. gefrituurde hapjes	€ 0.75 per stuk
- Kaasblokjes "Old Amsterdam"	€ 0.75 per stuk
- Ardennerham met meloen	€ 2.00 per stuk
- Gerookte zalm met meloen	€ 1.75 per stuk
- Gehaktballetjes in pikante saus	€ 1.75 per stuk
- Gevuld bladerdeeghapje	€ 2.00 per stuk
- Scampi's in filodeeg	€ 1.75 per stuk
- Luxe hapjes vlees en vis	€ 2.00 per stuk
- Gebakken gamba's in chilisaus	€ 2.00 per stuk
- Mini worstenbroodjes	€ 2.00 per stuk
- Zoutjes en nootjes	€ 1.20 per persoon



## Nostalgie Buffet

€21,00 per persoon

### Een keur aan koude gerechten:

- \* Luxe gerookte ham en vleessoorten
- \* Vlees- en vispaté
- \* Filet American en huzarensalade
- \* Haring, fruit de mer en Noorse garnalen
- \* Zalmsalade, tonijnsalade en kipkerriesalade
- \* Buitenlandse kazen en vers fruit
- \* Diverse minibroodjes en stokbrood
- \* Kruidenboter en sausjes

### **Bovenstaand buffet kan worden uitgebreid met warme gerechten, waaruit de volgende keuze:**

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| - Kopje "soep van de dag"     | € 3.50 |
| - Kalfsragout met champignons | € 4.50 |
| - Beenham met mosterdsaus     | € 6.50 |
| - Zalmfilet met garnalensaus  | € 6.50 |

### **Uit te breiden met:**

Dessertbuffet bestaande uit:

Diverse bavaroissoorten, verse fruitsalade, ijstaart warme kersen € 7.50

Kaasplateau bestaande uit:

Hollandse- en buitenlandse kaassoorten en diverse worst- en patésoorten: met noten, druiven, kletzenbrood, stokbrood, kruidenboter en appelstroop € 7.50

**Het nostalgisch buffet serveren wij vanaf 25 personen.**

## Spaans buffet

€29.50 per persoon

### Koude gerechten

Spaanse salade met schaal- en schelpdieren en chorizo  
Vitello tonato (kalfsfilet met tonijn crème)  
Tonijnsalade met ansjovis , olijven en knoflook  
Spaanse hamsoorten met meloen  
Inktvissalade  
Rundercarpaccio met pesto en Parmezaanse kaas  
Spaanse Broodsoorten  
Tomaten tapenade

### Warme gerechten

Runderstoofschotel uit galicie  
Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)  
Spaanse mosselen met cherry tomaatje en chorizo  
Paella met vis en vlees  
Gemarineerde kippenvleugels met sesamzaad  
Gegrilde groenten met knoflooksaus  
Gefrituurde inktvisringen en scampi's



### Eventueel uit te breiden met een Spaans dessert

€ 7.50

**Het Spaans buffet serveren wij vanaf 25 personen.**

## Voor feestavond of luxe borrel Walking Dinner

**Amuserie:** Verzameling van luxe kleine gerechtjes, geserveerd vanaf een lepel, bordje, kopje of glaasje. U stelt zelf uw menu samen van een aantal "gangen", aan de hand van onderstaande gerechten:

### Koude gerechten

Serranoham met in limoncello gemarineerde meloen  
Gerookt zalmrolletje gevuld met Hollandse garnalen en limoen crème  
Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise en pecorino

€ 9.50 per gerecht

\* \*

### Soepen

Cappuccino van kalfsbouillon met truffelroom  
Huisgemaakte kreeftensoepje met rivierkreeftenstaartjes  
lichtgebonden kippensoep met julienne van prei

€ 5.75 per kop

\* \*

### Tussengerechten

Scampi's met pasta in lookroom  
Gebakken heilbot met een garnalensaus

€ 10.50 per gerecht

\* \*

### Hoofdgerechten

Op de huid gebakken makreelfilet met ui, prei, tomaat afgeblust met aceto  
Gebakken kalfssukade op een ratatouille met laurierjus  
Speenvarkenfilet op een preistamppotje met honingmosterdsaus  
Gebakken eendenborstfilet met witlof en teriyaki saus  
Gegrilde diamanthaas met portsaus en bijpassend garnituur

€ 13.50 per gerecht

\* \*

### Desserts

Citroenbavarois met slagroom en bosbessensaus  
Karamel ijstaartje met slagroom  
Brownie hazelnootcrunch met een cointreau kers  
Kaasbordje met noten en druiven

€ 7.50 per gerecht



## **Aziatisch buffet**

**€29.50 per persoon**

### **Soep**

Indiase currysoep met kikkererwten, verse groenten en kokosmelk

### **Hoofdgerechten**

Runderstoofschotel met verse bosuitjes

Indiase kipgerecht met cashewnoten, gember en knoflook

Gewokte scampi's met knoflook en limoen

Thaise groentenwokschotel met oestersaus en Thaise basilicum

Rijstschotel met prei, ham en zoetige ui

Noodlesalade met sesamzaadjes, komkommer en Chinese kool

Mini loempia's

Atjar, sambal en kroepoek

### **Uit te breiden met:**

Dessertbuffet bestaande uit:

Diverse bavaroissoorten, verse fruitsalade, ijstaart warme kersen

€ 7.50

Kaasplateau bestaande uit:

Hollandse- en buitenlandse kaassoorten en diverse worst- en patésoorten:

met noten, druiven, kletzenbrood, stokbrood, kruidenboter en appelstroop

€ 7.50

**Het Aziatisch buffet serveren wij vanaf 25 personen.**

## Barbecue buffet

Gezellig barbecueën op ons terras. Wij hebben een rustig gelegen terras met uitzicht op de Hasseltse Kapel. Dit terras kunnen wij exclusief voor uw gezelschap reserveren.

Wij hebben een tweetal opties voor u samengesteld. Mocht u andere wensen hebben dan kan er ook een advies op maat worden gegeven.



### Barbecue I

€ 21,00 per persoon

- Malse saté van varkenshaas
- Gemarineerde kipdrumsticks
- Biefstukje
- Provençaalse lamsspies
- Spareribs

Frisse salades

Rauwkost

Aardappel salade

Diverse koude sauzen

stokbrood en kruidenboter

Verse frites

Gegrilde groenten

Saté saus

### Barbecue II

persoon

- Malse saté van varkenshaas
- Spies van gamba's
- Provençaalse lamsspies
- Biefstukje
- Spareribs
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde speklap

Frisse salades

Rauwkost

Aardappel salade

Diverse koude sauzen

stokbrood en kruidenboter

Verse frites

Gegrilde groenten

Saté saus

### Uit te breiden met:

Dessertbuffet bestaande uit:

Diverse bavaroissoorten, verse fruitsalade, ijstaart warme kersen

€ 7.50

Kaasplateau bestaande uit:

Hollandse- en buitenlandse kaassoorten en diverse worst- en patésoorten: met noten, druiven, kletzenbrood, stokbrood, kruidenboter en appelstroop

€ 7.50

**Het barbecue buffet serveren wij vanaf 25 personen.**

## Diner in buffetvorm

€45.50 per persoon

Wordt gang voor gang vanuit een buffettafel gepresenteerd.

### Voorgerechten: met een keuze uit visbuffet of vleesbuffet of een combinatie van beiden

*Visbuffet op fraaie spiegels gepresenteerd, bestaande uit:*

Gerookte IJsselmeerpaling

Vers uitgesneden gerookte Schotse zalm

Combinatie van gerookte forel en heilbot

Schaal- en schelpdieren met o.a. mosselen, garnalen, visterrines

*Vleesbuffet op fraaie spiegels gepresenteerd, bestaande uit:*

Licht gerookte gepekeld speenvarkenham

Diverse soorten gerookte hammen

Rundercarpaccio met pesto

Dit alles begeleid met diverse broodsoorten, sauzen en boter.

### Soepen

Geserveerd vanuit buffet in soepterrine. Keuze uit één soep:

- Vissoep
- Heldere kalfsbouillon met kervel

### Hoofdgerechten

Keuze uit twee van onderstaande gerechten:

- Gebakken kalfsoester met champignonroomsaus
- Getrancheerde kalfsentrecote in sjalottensaus
- Gepocheerde zalmfilet met kreeftensaus
- Parelhoenfilet met dragonroomsaus
- Getrancheerde runderhaas in rode wijnsaus

Dit alles begeleid met diverse salades, warme groenten garnituren, diverse aardappelgarnituren

### Desserts:

Keuze uit drie van onderstaande nagerechten:

- Diverse bavaroissoorten
- IJstaart met warme kersen
- Fruitsalade in likeur

**Het diner in buffetvorm serveren wij vanaf 25 personen**

## **Bite Size Buffetten**

Voor als een bittergarnituur te weinig is en een koud buffet te veel.  
Een Bite Size Buffet als aanvulling op uw feestavond.

### **Beenhambuffet**

Mooie sappige beenham uit de oven met luxe broodjes, ravigotesaus en aardappelsalade € 11.50 per persoon

### **Kaasassortiment**

Hollandse- en buitenlandse kaassoorten en diverse worst- en patésoorten; met noten, druiven, kletzenbrood, stokbrood, kruidenboter en appelstroop € 9.50 per persoon

### **Ragoutbuffet**

Diverse soorten ragout: vis - vlees- gevogelte – wildragout (seizoen), Geserveerd met risotto, pasta en aardappelgratin € 14.50 per persoon

### **Visbuffet**

O.a. Noorse garnalen, gerookte zalm, aalfilet, gerookte heilbot, kreeftenstaartjes, visterrines, mosselen, aardappelsalade en diverse sauzen en broodsoorten € 16.50 per persoon

### **Saté buffet**

Keuze uit kip- varkens- of lamssaté met risotto, kroepoek, tafelzuur, diverse salades en stokbrood € 13.50 per persoon

### **Zoete lekkernijen buffet**

Een buffet met o.a. Petit fours, mini gebakjes, mini bavaoïes, roomsoesjes, fruitsalade en ijstaart met slagroom € 9.75 per persoon

## **Algemene condities**

- Er wordt U geen zaalhuur in rekening gebracht
- Alle prijzen zijn inclusief B.T.W. en bedieningsgeld
- Aanbetaling in overleg
- Mocht U besluiten Uw huwelijksfeest bij ons te vieren, dan bieden wij U graag een overnachting aan in één van onze luxe kamers. Uiteraard zal dit gepaard gaan met champagne op de kamer en in de ochtend een uitgebreid ontbijtbuffet.
- Alle buffetten worden voor U verzorgd met een minimum aantal van 25 personen.