



**ALLE INGREDIËNTEN  
VOOR EEN GESLAAGD EVENEMENT...**

PRIJZENOVERZICHT 2006 - FOODBOOK

**DRANKASSORTIMENT:**

Koffie & thee	€ 1,50
Frisdrank	€ 1,70
Vruchtensap, fristi & chocomel	€ 2,00
Alcoholvrij bier	€ 2,25
Bier	€ 1,80
Scheepswijn: rood, wit & rosé	€ 2,25
Port, sherry & martini	€ 2,50
Jenever, vieux & kruidenbitter	€ 2,50
Gin, rum & vodka	€ 3,45
Likeuren	€ 3,90
Cognac *** & whisky	€ 4,45
Luxe whisky, v.a.	€ 5,20
Cognac vsop, v.a.	€ 5,50

**WELKOMSTDRANKJES:**

Vruchtencocktail (non-alcoholisch)	€ 2,50
Schipperbitter	€ 2,50
Kir	€ 4,25
Kir Royal	€ 6,00
Champenoise	€ 4,75

**CHAMPAGE (PER FLES):**

Piper-Heidsieck Cuvée Brut	€ 55,00
Piper-Heidsieck Cuvée Sublime Demi-Sec	€ 55,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage Brut	€ 59,00
Moët & Chandon Brut Imperial	€ 65,00

**DRANKARRANGEMENTEN:**

(o.b.v. 5 uren)

**LICHT ALCOHOLISCHE BAR € 19,75**

Koffie & thee
Frisdrank, vruchtensap, fristi & chocomel
Bier & alcoholvrij bier
Scheepswijn: rood, wit & rosé
Port, sherry & martini

**NATIONALE BAR € 23,50**

Licht alcoholische bar +
Jenever, vieux & kruidenbitter

**INTERNATIONALE BAR****€ 27,50**

Nationale bar +
Gin, rum & vodka
Likeuren
Cognac *** & whisky
Luxe whisky
Cognac vsop

**BAKKERIJ**

Gesorteerd gebak **	€ 2,50
Petit four **	€ 2,00
Cake	€ 1,00
Koekjes assortiment	€ 1,75
Bruidstaart **	€ 5,75

\*\* indien u zelf de bruidstaart of het gebak/petit four regelt, berekenen wij u een uitkoopbedrag van respectievelijk € 2,50 of € 1,00 p.p.

**BROODJES**

Diverse belegde broodjes met kaas of vleeswaren	€ 2,50
Belegde broodjes met luxe vleeswaar, diverse kaassoorten of vis	€ 3,75

**SANDWICHES****€ 3,50**

Engelse sandwiches, belegd met:
Tonijn met crème fraîche
Rosbief met komkommer salade
Beenham en selderie salade
Paté met cumberland saus
Old Amsterdam kaas.
Pastrami en pesto boter.
Brie met bieslook crème
Gemarineerde zalm en bieslook-creamcheese

**MINI-PARTYBOLLETJES****€ 2,75**

Assortiment kleine partybolletjes met:
Gemarineerde zalm en bieslook-creamcheese
Gerookte kalkoenrollade en mangochutney
Buffelmozzarella, sud 'n sol tomaten en pesto
Krokant gebakken bacon met salade van hene-eitjes

**DE KOFFIETAFEL****€ 13,50**

Broodmand met diverse broodjes, croissants en krentebollen
Diverse verse vleeswaren en zoetwaren
Diverse Hollandse kaassoorten
Roomboter, margarine
2x koffie, thee of (karne)melk

**BROODJESBUFFET****€ 14,25**

Bijvoorbeeld zachte witte bolletjes, zachte bruine bolletjes, maïsbolletjes, meergranen-pistolet en ciabattabrood (3 broodjes per persoon)
--

Rijkelijk belegd met:

Boerenachterham
Dun gesneden rundercarpaccio
Prosciutto di Parma
Dun gesneden gerookte zalm
Boerenbelegen kaas
Mozzarella, tomaat en pesto
Manden met handfruit
2x koffie, thee of (karne)melk

**LUNCHBUFFET****€ 17,50**

Broodmand met zachte & harde broodjes & stokbrood
Schalen met diverse Hollandse kaassoorten
Frans kaasplateau
Charcuterieplateau met gerookte ham, pastrami en paté
Diverse zoetwaren
Salade van mozzarella, gedroogde tomaten met een basilicum dressing
Frisse aardappel-tonijnsalade
Roomboter en margarine
Vers fruitsalade
2x koffie, thee of (karne)melk

**UITBREIDINGEN LUNCHBUFFET**

-Visschotel met gerookte zalm, gerookte makreel en gerookte heilbotfilet	€ 8,50
-Scrambled eggs met bacon en gegrilde abdijham	€ 4,50

## HIGH TEA

Sandwiches met:

Gerookte zalm en bieslookcrème

Kalkoenrollade en mangochutney

Cheddarkaas en komkommer

Engelse patisserie:

Cheesecake en fruitpastry

Mini-muffins naturel en rozijnen

Met slagroom gevulde soesjes in pure chocolade gedoopt

Zoete lekkernijen:

Verse aardbeien met gezoete room

Scones met marmelade

Brownies

Petit glaces

Mini appel carees

Gesuikerd fruit

Hartig

Scrambled eggs met reepjes bacon en cream crackers

Hartige taart met stiltonkaas, room en verse kruiden

---

## BUFFET 1

€ 24,50

Visgerechten

Ambachtelijk op eikenhout gerookte Noorse zalm

Combinatie van gerookte en gemarineerde makreel

Vleesgerechten

Gebraden roastbeef met grof gemalen peper

Met tutti-frutti gevulde kalkoenrollade

Salades

Aardappelsalade met reepjes bacon en bieslook

Frisse Waldorfsalade met sellerie, appel en walnoten

Gemengde rauwkostsalade met tuinkruidendressing

Warme gerechten

Provençaalse runderstoofschotel met rode wijn en groenten

Kleine stukjes gebakken kipfilet met bospaddestoelen en room

Pilaw-rijst.

Aardappelgratin Dauphinoise

Geserveerd met:

Turks brood, waldcornbrood, kruidenboter en tomatentapenade

€ 18,75

## BUFFET 2

Visgerechten

Lichtgerookte heilbotfilet en gemarineerde zalm

Verskillende soorten visterrines

Vleesgerechten

Coburgerham met meloen

Gebraden kalfsfricandeau

Salades

Gemengde rauwkostsalade met kruidendressing

Tortellini salade met tomaten en basilicumpesto

Tonijsalade met ei, uienringen en peterselie

Warme gerechten

Boeuf Bourgignonne

Visstooftetje met een witte wijnsaus

Pilaw-rijst

Zachte aardappelpuree met tuinkruiden

Geserveerd met

Turks brood, waldcornbrood, kruidenboter en tomatentapenade

€ 26,50

Geserveerd met

Turks brood, waldcornbrood, kruidenboter en tomatentapenade

---

## BUFFET 4

€ 34,50

Visgerechten

Vers gepocheerde zalmootjes met dille

Delice van gerookte heilbot, gerookte makreel en gerookte meerval

Carpaccio van gerookte tonijn met gemarineerde Italiaanse groenten

Vleesgerechten

Charcuterieplateau met Spinata Romana, Parma-ham en pepersalami

Salades

Ceasarsalat, romane sla met gerookte maiskip en geschaafde

Parmezaanse kaas

Salade met Hollandse garnalen en surimi-chunks

Salade Nicoise, salade met haricot verts, tonijn en zwarte olijven

Warme gerechten

Lamsstoofschotel met marjoraan en paddenstoelen

Krokant gebakken roodbaarsfilet op groentejulienne met witte wijn saus

Ballotine van parelhoenfilet met een pepersaus

Pilaw-rijst

Aardappelgratin Dauphinoise

Roerbakgroenten van het seizoen

Geserveerd met

Turks brood, waldcornbrood, kruidenboter, tomatentapenade & cocktailsaus

---

## ITALIAANS BUFFET

€ 26,50

Antipasti

Originele Parma ham met gekonfijte vijgen

Gerookte tonijnfilet met fijne groenteratouille

Salami en spinata Romana

Salades

Salade Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

Salade van artisjokhartten, paprika en olijven

Ruccola salade met panchetta, portobello paddestoelen en rode uienringen

Pasta's

Penne pasta met kip in een pesto-saus

Vegetarische lasagna  
Fusilli met een saus van gerookte zalm en Italiaanse kruiden  
Parmezaanse kaas flakes

Geserveerd met Ciabattabrood, tomatenfocacia en olijventapenade

---

## AZIATISCH BUFFET € 27,50

Ayam Asem Manis  
Kippenvlees in zoetzure saus met ananas

Kaeng karee kai  
Romige thaise kip-kerrieschotel

Daging Rendang  
Rundvlees met kokossmak

Nuea pad kanaa  
Zacht gekruid rundvlees met broccoli in oestersaus

Rempah Bali  
Pittige gehaktballetjes in speciale Balinese saus

Saté Ayam  
Gegrilde kipsaté met malakkasaus

Tjap Tjoy  
Chinese groentevariatie

Pak pad ruam mit  
Thaise groentevariatie

Sambal Goreng Boontjes  
Boontjes en bamboespruiten in hete saus

Nasi Goreng vegetarisch  
Gebakken rijst  
Geserveerd met  
Atjar Tjampoer, kroepoek en sambal

---

## SPAANS BUFFET € 27,50

Koude gerechten  
Gazpacho, koude tomatensoep met sherry-azijn en olijfolie, gepresenteerd in een komschaal op de buffettafel.  
Jamon Serrano, dun gesneden gerookte Serranoham,  
Tortillas de camarones, kleine eipannenkoekjes met garnalen

Banderillas de chorizo, spiesje met chorizo, artisjok en olijven  
Patatas alinadas, bar bahia, aardappelsalade met tonijn, ei, uienringen en peterselie  
Ensalade de esparrago, aspergesalade met ham, kleine champignons en tomaat

Warme gerechten  
Albondigas, kalfsgehaktballetjes in pittige tomatensaus  
Zarzuela San Sebastian, gemengde visschotel met zalm, heek en mosselen geserveerd met een romige safransaus  
Pollo picante, pittig Spaans kipgerecht met chorizoworst, zwarte olijven en tomaten  
Paella Valenciana, de fameuze paellaschotel uit Valencia  
Pisto manchego, groenteschotel uit la Manch met paprika, uien courgette,  
wortel, knoflook, tomaten, gehakte peterselie en vers gemalen zwarte peper

Geserveerd met Marguaritabrood en aioli

## HAPJES BIJ DE BORREL

### KOUDE CANAPÉ'S € 1,75

Canapé met Serranoham en ananas chutney  
Roggebrood met een rozet van roompaté  
Canapé met kruiden roomkaas en zongedroogde tomaat  
Poffertje met gerookte zalm en crème fraîche  
Krokant pittebakje gevuld met salade van Hollandse garnalen

### WARME APPETIZERS € 1,75

Korstdeeg gevuld met paddestoelen  
Canapé gegratineerd met geitenkaas en honing  
Yakitori-sate  
Korstdeeg gevuld met maïskip en zachte kerrie  
Mini-quiche Lorraine  
Korstdeeg gevuld met rundvlees

Tafelgarnituur

Luxe banketbakkerszoutjes en versgebrande nootjes € 2,00  
Gemarineerde olijven en gerookte amandelen € 2,00  
Oude Amsterdammer kaas en Spinata Romana worst € 3,00  
Knapperig brood met olijven- en tomaten tapenade € 3,00  
Crudités, rauwkost assortiment met dip € 3,00

### AMUSELEPELS € 2,75

Carpaccio van Angus beef  
Groene asperge salade met sud 'n sol tomaat en truffelolie  
Gemarineerde Green-Shell mossel met tomatenconccassée  
Gemarineerde tonijntartaar met kappertjes en een limoendressing

### TAPASHAPJES (3 ITEMS P.P.) € 6,50

Assortiment tapas, om rond te zetten op sta- en/of zittafels

Serranoham met cornichon  
Tortilla van wilde spinazie en paddestoelen  
Spiesje met manchegokaas, olijven en artisjok  
Tramezzone gevuld met zalm en kruidentapenade  
Spiesje met ansjovis en olijven  
Focacciabrood met een tapenade van gedroogde tomaten

### TAPAS HAPJESBUFFET € 18,50

(NIET MAALTIJDVERVANGEND)

Embutido Catalana - Catalaanse paprikaworst met uienchutney

Bocquerones – prikkertje met ansjovis en olijven

Chaminones al ajillo - champignons in knoflookmarinade

Gamba's a la Plancha - grote garnalen in een marinade van verse kruiden en witte wijn, koud geserveerd

Patatas alinadas, bar bahia - aardappelsalade met tonijn, ei, uienringen en peterselie  
Ensalada de Garbanzos - salade van kikkererwten, sud 'n sol tomaten en manchegokaas

Pollo de ajillo - kippenpootjes in knoflook/citroen marinade

Empanadas - krokante pasteitjes met een vulling van kip en groenten

Albondigas en tomate - rundergehaktballetjes in pittige tomatensaus

Tortillas de patatas - warme omelet met mediterrane kruiden en aardappel

Geserveerd met verschillende soorten brood en aioli

**LEKKER HAPJESBUFFET € 14,50****(NIET MAALTIJDVERVANGEND)**

Koude gerechten

Amsterdamse ossenworst

Roombrie + old Amsterdam kaas

Tonijnsalade

Gerookte makreel

Stukjes Hollandse nieuwe haring, geserveerd met uitjes &amp; zuur

Warme gerechten

Mini gehaktballetjes in pittige tomatensaus

Gemarineerde kipkluijtes met groene kruiden

Geserveerd met

Turks brood, waldcornbrood, kruidenboter en tomatentapenade

**BOURGONDISCHE HAPJESPROEVERIJ € 17,50****(NIET MAALTIJDVERVANGEND)**

Hamproeverij

Belgische Hesp uit de klem geserveerd

Gemarineerde, gerookte Texelse Lamsham

Dun gesneden Parmaham

Geserveerd met

Mosterd, jus, zure augurkjes, grof waldcornbrood en roomboter

Kaasproeverij

Plateau met diverse nationale en internationale kaassoorten

Geserveerd met

notenbrood en roggebrood

druiven en walnoten

Vis proeverij

Haring met uitjes en zuur

Licht gerookte Ijsselmeerpaling

Gestoomde zalmforel met dragonmayonaise

Gerookte makreel

Hollandse garnalensalade met komkommer

Geserveerd met

Minibolletjes en roomboter

**SATÉ-HAPJES BUFFET € 22,50****(ASSORTIMENT VAN 4 STOKJES P.P.)**

Oriëntaals gemarineerde maïskip met pittige malakkasaus

Gamba spiesje gemarineerd met citroengras

Varkenshaas met five spice gemarineerd, Thaise chilisaus

Spies van Oosterse groenten en gemarineerd tofu

Bijgerechten

Vegetarische nasi goreng en witte rijst

Salade van Japanse mie met bosuitjes

Atjar Tjampoer

Kroepoek &amp; seroundeng

Stokbrood

**EXTRA GERECHTJES OM DE BUFFETTEN UIT TE BREIDEN**

2 stokjes malse kipsaté stokbrood en satésaus € 6,50

Varkenshaasmedaillon met paddenstoelen € 8,50

Pasteitje met kalfsragout € 3,50

Soep naar keuze € 3,50

Groenteschotel € 3,75

Boeuf Stroganoff € 6,50

Carpaccio van Angus Beef met kruidenolie, € 8,50

pijnboompitjes &amp; parmezaanse kaas

Beenham uit de klem € 4,50

Frietjes of aardappelkroketjes € 2,00

**LATE-NIGHT SNACK**

Tomaten-mozzarellabroodje € 2,50

Banketbakkers- saucijzenbroodje € 2,75

Champignon-ragout broodje € 2,75

Empanada, tortilla deeg gevuld met pittige kip € 2,50

Diverse soorten wraps met kip ,zalm, vegetarisch € 5,50

**BITTERGARNITUUR**

Assortiment warm bittergarnituur, prijs p.st. € 0,75

Assortiment koud bittergarnituur, prijs p.st. € 0,90

**DESSERTS**

Ijsbombe , huisgemaakte ijstaart met eiwitschuim en vanille-ijs € 4,50

Bruidsijstaart (in etages) € 6,75

**DESSERTBUFFET A € 7,50**

Appel kruimel vlaai met Bourbon vanille saus

Salade van verse seizoensvruchten

Taarten van witte en bruine chocolade

Soesjes gevuld met slagroom en overgoten met pure chocolade

ijsbombe met eiwitschuim en vanille-ijs

**DESSERTBUFFET B € 9,50**

Warme flensjes in een saus van Mandarine Napoleon

Salade van verse seizoensvruchten

Mini-bavaroises in diverse smaken

Verschillende soorten desserttaarten

Bosbessen sorbetijs

Tiramisu

**DESSERTBUFFET C € 12,50**

Glaasjes met mousse van Amaretto met gekruimelde cantuccini

Longeurs van bloedsinaasappel en limoenen

In Moscato d'Asti gemarineerd vers seizoens fruit

Sangria taart en Mango taart

Ijscreaties gevuld met sorbetijs en bosvruchtenijs

Warme appeltaartjes met caramelroomsaus

## BARBEQUE

Vleesgerechten

Malse gemarineerde lendebleefstukjes

In cajunkruiden gemarineerde kippenpootjes

Pittig worstje met knoflook en kruiden

Saté van pittig gemarineerd kippenvlees

Zalmfilet in foliepakketjes

Salades

Brabantse rundvleessalade

Tortellini salade met groenten in een frisse dressing

Salade Caprese, mozzarella met tomaten en basilicum

Aardappelsalade met bieslook

Vers gesneden fruitbowl

Sauzen

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Knoflooksaus

Satésaus

Geserveerd met

Turks brood, waldcornbrood, kruidenboter en tomatentapenade

## KINDERARRANGEMENT:

€ 12,50

Chips & snoepjes assortiment

Frietjes met een keuze uit: frikandel, kroket, kipnuggets, kaassoufflé,

Appelmoes, mayonaise & ketchup

Verrassings ijsbeker

## WALKING DINNER,

### STEL HIER UIT UW MENU SAMEN

Een compleet menu bestaat normalerwijs uit 6 tot 7 items p.p.

Bij een borrel normalerwijs 2 tot 3 items p.p.

Alle gasten eten hetzelfde, vegetarisch etc. uitgezonderd

## KOUDE GERECHTJES OP SIDE PLATE OF IN COUPJES GESERVEERD

€ 6,50

Een frisse salade van Sallands scharrelhoen en mozzarella

Cocktail van gemarineerde zalm met quacemole (avocadomousse)

en friséesla

Salade van Hollandse garnaltjes en Kingcrab met friséesla en

saffraanmayonaise

€ 29,75

Terrine van IJssel-snoekbaars en knapperige groenten met een chip

van zoete aardappel

Gerookte tonijn met een soya-gember-knoflookdressing, crème

fraîche en bieslook

“Vitello Tonnato”; kalfsvlees geserveerd met tonijnmousse,

kappertjes en pijnboompitten

Carpaccio van gerookte ganzenborst met rode pesto en

mesclunsalade

Ganzenlever-rouleau in katenspek met sauternesgelei en

bieslookpuntjes

Dunne plakjes Angus-beef met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en

een pestodressing

Sushi: “tonijn op rijst” én makiroi: “rijst & krab in noriblad”,

geserveerd met soju & wasabi

Mozaïek van gestoomde zeeduivel, gerookte zalm en krokante

groenten, geserveerd met een quenelle van avocado en tomaat

## TUSSENGERECHTJES, GESERVEERD IN KOMMETJES OF GLAASJES

€ 4,50

Vichysoisse (koude Franse aardappel-preisoep) met truffel

Gazpacho (koude Spaanse tomatensoep) geserveerd met een

gegrilde gamba/mozzarellaspiesje)

Krachtige bouillon van gerookte kip en verse kervel

Bouillon van ossenstaart met een scheutje madeira

Cappuccino van venkel met reepjes gerookte zalm

Kreeftenbisque met een schuimlaagje van saffraan

Reuzengamba in gemarineerde zalm gewikkeld met een soya-

gembersaus

Gepocheerde Zeeuwse oester met Hollandse spinazie en een

warme vinaigrette van vlierbessen

## WARME MINI GERECHTEN GESERVEERD OP SIDE PLATE

€ 8,50

Gebakken mulfilet op wilde spinazie, geserveerd met tomatenolie en

een Italiaanse broodstengel

Gebakken dauradefilet op penne pasta, met tomatenchutney &

Parmezaan-croquante

Plakjes van zalm gerold in Atlantische tongfilet geserveerd op paksoy,

met saffraansaus

Tilapiafilet op Kantonese wijze bereid, op paddestoelen-mie &

gewokte groente

Gepocheerde zalmforelmedaillon, rozepeper-dillesaus, geserveerd op

een lauwarme venkelsalade

Gerookte speenvarkenfilet op aardappel tarte-tatin, met

pruimedantensaus & pijnboompitjes

Reepjes wildzwijn met een korstje van mosterd en verse tijm en een

saus van ‘trompettes de la mort’ met een bolletje luchtige puree van

zoete aardappel en knolselderij

Hollands lamsfilet met een sjalottensaus, geserveerd op lauwarme

rozevalaardappeltjes met verse kruiden & truffelolie, gearneerd met

krokant gebakken reepjes schorseneer

Gebraden tamme eendenborst op shi-i-takes & suikersnaps met

teriyaki-sojadressing

Saltim bocca van parelhoen met mozzarella, omwikkeld met

Parmaham en salieblad, op een rösti-aardappelpannenkoekje met

morillesaus

## DESSERTGERECHTEN, OP SIDE PLATE OF IN COUPJES

€ 5,50

Tête de Moins (monnikskaas) op een stukje notenbrood met dadels

en druiven

Jockeyglas met een salade van vers fruit en vanillesabayon

Jockeyglas met verse gemarineerde aardbeien met

champagnesabayon

Hoorntje met ambachtelijk sorbetijs van bloedsinaasappel en meloen

Huisgemaakte tiramisu met grappa en amarenekersen

Crème brûlée; het klassieke vanille puddinkje met gebrande

cassonade suiker

Coupe met een mousse van bittere en witte chocolade

Sherryflûte met een mousse van Amaretto en gebrande amandelen

Breadpudding, warm gerecht van briochebrood, custard en rozijnen

Luiks wafeltje met Zwitserse room en warme kersen

**Overige uitgeserveerde menusuggesties op aanvraag!**