

**Drankenassortiment**

	tot 40 pers.	v/a 40 pers.
Koffie, thee	€ 2,20	€ 1,85
Diverse frisdranken	€ 2,20	€ 1,90
Bier	€ 2,30	€ 2,00
Jus d'orange	€ 2,30	€ 2,10
Jenever	€ 2,50	€ 2,30
Alcoholvrij bier per flesje	€ 2,50	€ 2,40
Port, sherry, vermouth	€ 3,00	€ 2,80
Wijnen	€ 3,00	€ 2,80
Hollandse likeuren, campari	€ 3,50	€ 3,30
Buitenlands gedistilleerd **	€ 4,50	€ 4,30
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 ltr.	€ 4,00	€ 3,80
Kan IJswater	€ 2,75	€ 2,75

**Ontvangstcocktail**

Ontvangstcocktail gepresenteerd in een champagne flûte gemaakt van vruchtensappen in diverse kleuren en smaken (ook non-alcoholisch)	€ 5,00
---	--------

**Extra feestelijke drankjes:**

	Fles	Flûte	Coupe
Champagne Piper Heidsieck,	€ 99,50	€ 15,30	€ 9,95
Cava Paul Chenau Brut,	€ 28,50	€ 4,80	€ 2,85
Cava Paul Chenau Rosé,	€ 30,50	€ 5,10	€ 3,05
Martini Prosecco	€ 25,00	€ 4,50	€ 2,50
Follador Rosecco	€ 25,00	€ 4,50	€ 2,50
Chamderville <i>laag alcoholpercentage</i>	€ 20,00	€ 3,50	€ 2,00
Kir Royal <i>laag alcoholpercentage</i>	€ 20,00	€ 3,50	€ 2,00



---

### **Feestelijk met koffie:**

Koffie met slagroom per kopje	€ 2,20
<i>Voor bij de koffie:</i>	
Bonbons	€ 0,50
Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit, mintkussentjes en chocoladeboontjes	€ 1,50
Crèmehoorntjes en slagroomsoesjes	€ 2,10
Petit fours van Jongeneel	€ 2,25
Gesorteerde gebakjes van Jongeneel	€ 2,75
Friandises: gepresenteerd in etagères crèmehoorntjes, roomsoesjes, mini Petit fours en assortiment amandelkoekjes	€ 3,60
Beschuit met muisjes pp.	€ 1,00
Uitserveren van (bruids)taart pp.	€ 1,50

### **Bruidstaarten van Bakkerij Jongeneel:**

20 à 25 personen (1 hoog)	€ 56,00
25 à 30 personen (2 hoog)	€ 85,00
30 à 40 personen (3 hoog)	€ 110,00
40 à 50 personen (4 hoog)	€ 145,00
50 à 70 personen (5 hoog)	€ 180,00
70 à 90 personen (6 hoog)	€ 210,00
90 à 110 personen (7 hoog)	€ 250,00
110 à 125 personen (8 hoog)	€ 330,00

(Deze prijzen zijn voor de standaard bruidstaarten van bakkerij Jongeneel, uiteraard kunt u ook zelf u wensen met de bakker bespreken en de taart bij ons laten bezorgen)

### RECEPTIEARRANGEMENTEN

Wij hebben een aantal verschillende receptiearrangementen.  
Uit onderstaande arrangementen kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een receptie is gebaseerd op 1 ½ uur.

#### Receptie:

- \* Bokalen gemengde noten op tafel
  - \* Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 1 p.p. bestaande uit toastjes met:
    - ardennerham met asperge
    - paling van Eveleens
    - gerookte zalm
    - ossenworst
    - zoute haring
 en een kaasblokje
  - \* Kalfsvleesbitterballen, 1 p.p.
  - \* Warm gesorteerde minisnacks, 1 p.p. bestaande uit:
    - kipkrokantjes
    - bamihapjes
    - nasihapjes
    - kaashapjes
    - pittige gehaktballetjes
- |   |         |
|---|---------|
| Per persoon eetgebeuren   | € 3,90  |
| Stelpost, ongeveer 3 drankjes per<br>persoon à gemiddeld € 2,25 | € 6,75  |
|   | -----   |
| Begroot receptie per persoon                                    | € 10,65 |

#### Receptie de luxe:

- \* Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel
  - \* Lepelhapjes, hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen, 1 per persoon
    - gamba's met pikante saus
    - ossenhaas met bearnaisesaus
    - kip met kerriesaus
    - gerookte zalm met mierikswortelsaus
  - \* Yakitori, twee stokjes Indische saté met ketjapsaus per persoon gepresenteerd in witte vierkante porseleinen bakjes
- |   |         |
|---|---------|
| Per persoon eetgebeuren   | € 8,30  |
| Stelpost, ongeveer 3 drankjes per<br>persoon à gemiddeld € 2,25 | € 6,75  |
|   | -----   |
| Begroot receptie per persoon                                    | € 15,05 |

*Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijzen.*

## FEESTARRANGEMENTEN

Voor uw feest hebben we ook verschillende arrangementen. Hier kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een feest duurt meestal 4½ tot 5 uur.

### Party arrangement:

- \* Bokalen gemengde noten op tafel
- \* Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 2 p.p. bestaande uit toastjes met:
  - ardennerham met asperge
  - paling van Eveleens
  - gerookte zalm
  - ossenworst
  - zoute haring
 en een kaasblokje
- \* Kalfsvleesbitterballen, 1 p.p.
- \* Warm gesorteerde minisnacks, 2 p.p. bestaande uit:
  - kipkrokantjes
  - bamihapjes
  - nasihapjes
  - kaashapjes
  - pittige gehaktballetjes

Per persoon eetgebeuren € 6,00

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per  
persoon à gemiddeld € 2,25 € 22,50

-----

Begroot feestavond per persoon € 28,50

### *Extra suggestie:*

- \* Schotelhapje met 1 stokje kipsaté en een stukje stokbrood met kruidenboter € 2,75
- \* Schotelhapje met 1 stokje varkenshaas saté en een stukje stokbrood met kruidenboter € 3,00
- \* Ter afsluiting een puntzak met friet op ludieke wijze gepresenteerd € 2,00
- \* Schotelhapje huzarensalade een bol huzarensalade rijkelijk gegarneerd met onder andere luxe vleeswaren € 3,50
- \* Schotelhapje zalmsalade een bol zalmsalade rijkelijk gegarneerd met onder andere verschillende vissoorten € 4,50
- \* Hollandse kaas en worstkar; rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnekaas 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter € 5,00
- \* Hapjesbuffet, hiervoor verwijzen we u naar de hors d'oeuvre schalen op pagina 5

*Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs.*

### FEESTARRANGEMENTEN

Voor uw feest hebben we ook verschillende arrangementen. Hier kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een feest duurt meestal 4½ tot 5 uur.

#### Tapas party:

- \* Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel
- \* Lepelhapjes, hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen, 1 per persoon
  - gamba's met pikante saus
  - ossenhaas met bearnaisesaus
  - kip met kerriesaus
  - gerookte zalm met mierikswortelsaus
- \* Yakitori, twee stokjes Indische saté met ketjapsaus
- \* Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in vierkant porseleinen bakje
- \* Balletjes gehakt in pittige salsasaus
- \* Calamaris met zoetzure saus

Per persoon eetgebeuren € 15,00

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 2,25 € 22,50  
-----

Begroot feestavond per persoon € 37,50

#### Amuse party de luxe:

- \* Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades
- \* Amuses uitgeserveerd:
  - combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus, geserveerd in een champagne flûte
  - getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met French-dressing
  - tomatensoepje met basilicum, geserveerd in een glas (spatje)
  - Vitello Tonnato, dingesneden kalfsmuis met tonijnsaus

Per persoon eetgebeuren € 20,00

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 2,25 € 22,50  
-----

Begroot feestavond per persoon € 42,50

*Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs.*



---

## LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

### **Hollands Koffietafel** € 14,50

Diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong beleggen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack.

Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje (per reservering te bepalen)

Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze.

Inclusief koffie, thee, melk en karnemelk € 17,50

**Belegde broodjes,** € 2,50  
bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau

**Luxe broodjes assortiment,** € 3,95

- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei.
- Bruine pistolet met roombrie en honing en notenmarmelade
- Waldcorn met zalmzalade en gerookte zalm
- Foccacia met mozzarella, tomaat en salami, gepresenteerd op pestoboter
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui

**Kopje soep** € 4,50  
Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en nog vele andere keuzes

## HORS D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel bestaande uit:

**Hors d'œuvre vis** € 17,50 p.p.  
Zalmsalade, tonijn-pasta salade, gerookte makreelfilet, zoute haring, vispaté, wraps met gerookte zalm, gemarineerde tijger garnalen en gevuld ei.

**Met uitbreiding toeslag** € 7,50 p.p.  
Gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn, gevulde komkommer met krab, gevulde tomaat met Hollandse garnalen

**Hors d'œuvre vlees** € 16,00 p.p.  
Huzarensalade, kip-pasta salade, ham met meloen, paté, gemarineerde kippenboutjes, boerenham met asperge, wrap gevuld met gerookte ribeye en gevuld ei.

**Met uitbreiding toeslag** € 6,50 p.p.  
Mini chorizo worstjes, bonbon van rundercarpaccio, gevulde mini paprika met geitenkaas, gevuld soesje met gerookte eendenborst en eendenleverpaté.

**Hors d'œuvre vegatarisch** € 15,50 p.p.  
Pasta-paddenstoelsalade, Waldorfsalade, gemarineerde meloen, gevuld ei met kerriecrème, gevuld ei met zongedroogde tomatencrème, gevulde komkommer met roomkaas, spiesje van sherrytomaat met mozzarella en pesto, gemarineerde champignons, in knoflookolie gekonfijte paprika, gegrilde groene asperge en courgettes.

**Hors d'œuvre vlees en vis** € 19,50 p.p.  
huzaren-, zalm- en pastasalade, gevuld ei, gevulde komkommer met krab, gevulde tomaat met Hollandse garnalen, Ardennerham met meloen, paling van Eveleens, haring en paté.

*Hors d'oeuvres zoals hierboven genoemd zijn gebaseerd op een volledige maaltijd. U kunt deze schalen uiteraard ook als hapjesschalen presenteren tijdens uw feestavond. Daarmee wordt er voor een lager aantal gasten berekend.*



## HIGH TEA

### High-tea

€ 19,50 p.p.

Middels étagères op tafel gepresenteerd;

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)  
2½ per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen waaronder:
  - Gerookte zalm met uienringen
  - Gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens
  - Ossenworst met kappertjes
  - Gerookte, gefileerde kipfilet met fruit
  - Brie
- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room
- Diverse banketbakkerskoekjes
- Met crème opgespoten bitterkoekjes
- Muffins in diverse smaken
- Onbeperkt thee in verschillende smaken.

(Zonder thee € 15,50 p.p.)

### High tea de luxe

€ 30,00 p.p.

- Ontvangst met een glas mousserende wijn: Kir Royal

Middels étagères op tafel gepresenteerd ;

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)  
2½ broodje per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen waaronder:
  - Gerookte zalm met uienringen
  - Gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens
  - Ossenworst met kappertjes
  - Gerookte, gefileerde kipfilet met fruit
  - Brie
- Lepelhapjes (2 per persoon) hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen:
  - Ossenhaas met Béarnaise saus
  - Kip met kerriesaus
  - Gamba met pikante saus
  - Gerookte zalm met mierikswortelsaus
  - Gepocheerde tongfilet met wijnsaus
- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room
- Diverse petit-fours
- Met crème opgespoten bitterkoekjes
- Muffins
- Onbeperkt thee compleet: diverse smaken thee, luxe bonbons en gesuikerd fruit.

(Zonder thee en Kir Royal € 22,50 p.p.)

**BRUNCH**

**Brunch geserveerd**

€ 24,50 p.p.

**Vooraf:**

Kopje soep naar keuze

**Koude gerechten:**

Op tafel gepresenteerd via etagères:  
~ huzarensalade met fijne vleeswaren  
~ zalmzalade met gerookte zalm en makreel  
~ een paletje van jonge kaas, oude kaas  
en romige brie

Minibroodjes in verschillende smaken, zoals  
ciabattas, croissants en pistolets

Zoetwaren van De Ruijter en Hero

**Warme gerechten:**

Boerenomelet en Hartige taartjes

**Na:**

Engelse Trifle  
Een klassiek Engels nagerecht om je vingers  
bij af te likken. O. a. met gele room, cake,  
vers fruit en slagroom

**Brunch buffet**

€ 29,50 p.p.

**Koude gerechten:**

Versillende ovenverse luxe broodsoorten  
zoals croissants, ciabatta, pistolets,  
krentenbollen, waldcornbroodjes e.d.  
diverse fijne vleeswaren,  
kaasplank van Hollandse en Franse kazen,  
belegen kaas, komijnekaas,  
vers gerookte zalm,  
mozzarella en tomaat met balsamico azijn,  
olijfolie en pesto,  
diverse zoetwaren

**Warme gerechten:**

Roereieren, uitgebakken spek,  
gebakken champignons  
Yakitori, kipspiesjes met een ketjapsaus  
Kalfsvleespasteitje

**Nagerechten:**

Bavarois in verschillende smaken,  
Omelet Syberienne,  
met slagroom, vers fruit

*het brunchbuffet kan gereserveerd worden  
vanaf 30 personen*



## HOLLANDSE BUFFETTEN

### Winterkost Buffet I

€ 16,00 p.p.

#### **Stampotten:**

Boerenkool, zuurkool, hutspot

#### **Garnituren:**

Rookworst, bal gehakt, braadjus, kaantjes

#### **Met uitbreiding:**

Jachtschotel met aardappelpuree, rode kool en appelcompote.

*Toeslag uitbreiding € 5,00 p.p.*

### Koud Buffet uitgebreid III

€ 25,50 p.p.

Huzarensalade, zalmalade,  
Italiaanse pastasalade, Gevuld ei  
Minicocktail van Hollandse garnalen  
Minicocktail met gevogeltemousse en  
gerookte eendenborst  
Ardennerham met meloen

Zoute haring

Gepocheerde zalmforel gecombineerd  
met gerookte zalm

Koude kip, rosbief, fricandeau

Mozzarella en tomaat met balsamico azijn,  
olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en  
kruidenboter

### Koud Buffet II

€ 20,50 p.p.

Huzarensalade, zalmalade

Italiaanse pastasalade, Gevuld ei

Minicocktail van Hollandse garnalen

Minicocktail met gevogeltemousse en

gerookte eendenborst

Ardennerham met meloen

Zoute haring, paté

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en  
kruidenboter

### Koud buffet de luxe IV

€ 29,50 p.p.

Rundercarpaccio met balsamicosaus  
Gevulde ei

Minicocktail van Hollandse garnalen

Minicocktail met gevogeltemousse en  
gerookte eendenborst

Salade Gourmande met gerookte  
eendenborst en eendenlever

Salade Niçoise met gegrilde tonijn  
Ardennerham met meloen

Palet van Spaanse ham en worst soorten

Gepocheerde zalmforel gecombineerd  
met gerookte zalm

Mozzarella en tomaat met balsamico azijn,  
olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en  
kruidenboter

**UITBREIDINGEN**

De koude buffetten zijn uit te breiden met de volgende opties:  
Prijzen zijn per persoon.

**Koude opties**

Paling van Gerrit Eveleens (40 gram p.p.)	€ 5,00
Sushi, verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus	€ 3,00
Sashimi van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta	€ 4,00
Oesters, per stuk Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, per dozijn te bestellen	€ 2,50

**Warme opties**

Soep naar keuze aan tafel geserveerd of op het buffet gepresenteerd	€ 4,50
Saté gepresenteerd met kroepoek en atjar: - van kip 2 stokjes per persoon - van kip 3 stokjes per persoon - van varkenshaas 2 stokjes per persoon - van varkenshaas 3 stokjes per persoon	€ 5,50 € 7,50 € 6,00 € 8,50
Warme beenham met pepersaus of honingmosterdsaus gepresenteerd met pommes friet en enkelvoudige saladebar (vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)	€10,00
Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met pommes friet en enkelvoudige saladebar	€ 8,50

**Dessert opties**

IJscokarretje gevuld met 3 soorten roomijs	€ 3,00
Nagerechtenbuffet met verschillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels, Omelet Sibérienne, Slagroom, vers fruit	€10,50

## KOUD/WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.  
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

### Traditioneel Koud & Warm Buffet V

€ 43,50 p.p.

#### **Voorgerechten:**

Huzarensalade, zalmzalade  
Italiaanse pastasalade  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring, gevuld ei  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen  
Mozzarella en tomaat met balsamico azijn,  
olijfolie en pesto  
Ardennerham met meloen

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

\*

#### **Hoofdgerechten:**

In zijn geheel gebraden ossenhaas met Stroganoffsaus  
aan het buffet gesneden  
Gegrilde varkensentrecote met cognacroomsaus  
Saté van kip met pindasaus

Parijse aardappeltjes, pommes frites

Saladebar; komkommersalade,  
tomatensalade met feta,  
Gemengde groene salade, aardappelsalade

Gepresenteerd met:

French-dressing, balsamico, olijfolie, pesto  
mayonaise en cocktailsaus

\*

#### **Nagerechten:**

Verskillende smaken bavarois  
gepresenteerd op spiegels  
Omelet Sibérienne,  
Slagroom, vers fruit

De varkensentrecote met cognacroomsaus kan worden vervangen door gepocheerde zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 1,50  
*Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen*

## KOUD/WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.  
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

### Eigentijds Koud & Warm Buffet VI

€ 48,50 p.p.

#### **Voorgerechten:**

Rundercarpaccio met balsamicosaus  
Gevulde ei  
Minicocktail van Hollandse garnalen  
Mini cocktail van gevogeltemousse met eendenborst  
Salade gourmande met gerookte eendenborst en eendenlever  
Salade Niçoise met gegrilde tonijn  
Ardennerham met meloen  
Palet van Spaanse ham- en worstsoorten  
Gepocheerde zalmforel gecombineerd  
met gerookte zalm  
Rijkelijk gearneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter

\*

#### **Hoofdgerechten:**

In zijn geheel gebraden ossenhaas met rode wijnsaus  
aan het buffet gesneden  
Gebakken varkenshaas medaillons met bospaddenstoelensaus  
Spiesje van grote garnalen met een roerbak van oosterse eiernoedels

Parijse aardappeltjes, pommes frites en  
seizoens groenten

Saladebar: komkommersalade,  
tomatensalade met feta,  
Gemengde groene salade, aardappelsalade  
French-dressing, balsamico, olijfolie, pesto  
mayonaise en cocktailsaus

\*

#### **Nagerechten**

Verskillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels  
Omelette Sibérienne,  
Roomijs opgespoten met eiwitschuim  
Slagroom, vers fruit

*Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen*

## LANDENBUFFETTEN

### Indisch Buffet

€ 22,50 p.p.

#### **Nasi Goreng Kip**

Gebakken rijst met groenten, kip en diverse kruiden

#### **Mihun Goreng**

Gebakken rijstvermicelli met prei, wortel, ei, knoflook en diverse kruiden

**Tumis Broccoli** Mix van groenten in een pittige saus

#### **S.G. Telor**

Hardgekookte eieren in een pittige sambal/kokos saus

#### **Satéballetjes**

Gehaktballetjes in een Oriëntaalse pindasaus

#### **Ayam Bali**

Kippedijenvlees in een vlamme Balinese saus

#### **Babi Kecap**

Stukjes varkensvlees in een zoete, kruidige ketjapsaus

#### **Daging Rudjak**

Gestoofd rundvlees in een pittige saus met ui en lombok

#### **Garnituren:**

Krupuk, Udang, Acar, Sambal Badjak

### Chinees Buffet

€ 21,50 p.p.

#### **Nasi Goreng Chinees**

Gebakken rijst met ei, prei en ham

#### **Bami Goreng Chinees**

Brede stengelmie met ham, groenten en kruiden

#### **Foe Young Hai Pangxie**

Roergebakken ei met groenten en krabchuncks

#### **Tjap Tjoy**

Mix van groenten, met bamboescheuten en ingebonden bouillon

#### **Babi Pangang Chinees**

Reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus met atjar

#### **Koeloeyuk**

Gefrituurde stukjes kipfilet in een zoetzure saus met ananas

#### **Kip-panggangballetjes**

Kipgehaktballetjes in een zoetzure saus met ananas

**Garnituren** Krupuk, Udang, Acar, Sambal Badjak

*Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen*

**Italiaans Pasta Buffet**

€ 23,50 p.p.

**Tappenades** in verschillende smaken  
Diverse luxe broodsoorten

**Salades**

Pastasalade met tonijn  
Tomaten met mozzarella, basilicum,  
balsamico azijn, olijfolie en pesto  
Gemengde groene salade met  
croûtons, pijnboompitjes, zongedroogde  
tomaatjes, pesto en olijfolie

**Penne Regatte met fruits de  
mer en witte wijnsaus**

**Lasagne Bolognese**

**Pasta a l'Arrabiata**

**EXTRA FEESTELIJKE NAGERECHTEN**

**Bruidsdessert**

€ 9,50 p.p.

Bruidshart: een ijstaart in de vorm van een hart omhuld in marsepein en gepresenteerd met luxe decoraties van slagroom en fruit. Het bruidsdessert wordt omlijst door vuurwerk de zaal ingedragen, aangesneden en uitgeserveerd.

**IJstaart**

€ 7,50 p.p.

Speciaal voor onze gasten die iets te vieren hebben wordt deze ijstaart met vuurwerk de zaal ingedragen, voor u aangesneden en uitgeserveerd

Op de taart schrijven wij uw tekst naar keuze

**Grand Dessert Buffet**

€ 16,50 p.p.

Omlijst door vuurwerk gepresenteerd,  
een fantastische afsluiting van uw diner

Flensjes met poedersuiker

Spiegel met vers uitgesneden fruit

Aardbeienbavarois, chocoladebavarois  
Chipolatapudding met rumsaus

Omelet Siberiënne  
Vanilleroomijs, slagroom  
Warme kersensaus, warme chocoladesaus, warme sinaasappelsaus

(€ 10,50 in plaats van nagerecht behorende bij een menu of buffet)

*Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen*

---

**MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSSCHAPPEN BOVEN DE 15 PERSONEN**

**Menu 1**

€ 29,50 p.p.

**Runder carpaccio**  
met notendressing en Tête de Moine krullen

\*\*\*

**Tournedos van Zalm en Zeewolffilet**  
omwikkeld met spek en geserveerd  
met sauce beurre blanc

*of*

**Varkenshaas** met peperroomsaus

\*\*\*

**Klassieke Sorbet**  
3 soorten sorbetijs met vers fruit en bubbels

**Menu 2**

€ 37,50 p.p.

**Dun gesneden gerookte zalm**  
met een tartaar van aardappel en rivierkreeft geserveerd  
met een wasabi crème en kruiden crostini

\*\*\*

**Soep naar keuze of klassieke spoom**

\*\*\*

**Duo van gebakken zalmfilet met een gambaspies**  
geserveerd met bearnaisesaus

*of*

**Gegrilde runderentrecote**  
met een Beurre de Paris saus

\*\*\*

**Wentelteefjes van suikerbrood**  
met kaneelroomijs

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met  
aardappelgarnituur, verschillende groenten en gemengde salade*

**Menu 3**

€ 38,50 p.p.

*Voorgerechten gepresenteerd in etagères, voor iedere gast is er een kleine portie van ieder gerecht en samen vormt dit een voorgerecht:*

**~ Runder carpaccio**

met notendressing en Tete de Moine krullen

**~ Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen**

geserveerd met cocktail- en mosterd/dillesaus

**~ Van Wees' salade** met boerenkaas, gegrilde tomaat, croûtons, tuinkers geserveerd met sherry dressing

\*\*\*

**Gebakken Grietfilet**

geserveerd met garnalenrisotto, gepofte cherry tomaatjes en kreeftensaus  
*of*

**Gebakken Tournedos**

met rode wijn/sjalottensaus

\*\*\*

**Warm chocoladetaartje**

geserveerd met vanille roomijs

**Menu 4**

€ 55,00 p.p.

**Trio van:**

Gerookte zalm met een groene kruidencrème  
Licht gerookte runderlende op bospaddenstoelentapenade  
Gegrilde coquille met gekarameliseerde witlof

\*\*\*

**Consommé en Crôte**

dubbel getrokken runderbouillon met fijne groenten  
gepresenteerd met een dakje van bladerdeeg

\*\*\*

**Spoom Classique**

\*\*\*

**Gebakken zeebaarsfilet**

geserveerd op een tarte tatin van tomaat en wilde spinazie  
en witte wijnsaus  
*of*

**Duo van kalfshaas en ossenhaas**

Met een saus van gekarameliseerde rode port en  
gebonden met eendenlever

\*\*\*

**Champagne dessert**

Amandeltuille gevuld met witte chocolade champagne bavarois en in rosé champagne gemarineerd roodfruit met een sabayon van mint en champagne

### WALKING DINNER I

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm

\*\*\*

Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas

\*\*\*

Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel

\*\*\*

Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettuchini

\*\*\*

Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus

\*\*\*

Oosterse ossenhaasspiesje met lente uitjes en witte rijst

\*\*\*

Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten

**Per persoon € 35,00**

### WALKING DINNER II

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

Vitello Tonnato, dungsedenen kalfsmuis met tonijnsaus

\*\*\*

Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing

\*\*\*

Romige kreeftensoep

\*\*\*

Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaise saus en tagliatelle

\*\*\*

Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps

\*\*\*

Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts

\*\*\*

Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met brioche broodje

\*\*\*

Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagne flûte.

**Per persoon € 39,00**

**BARBECUE SUGGESTIES**

**Barbecue I**

€ 22,50 p.p.

**Vlees :**

Hamburger Speciaal

Gepresenteerd met broodje en garnituren:

Gefrituurde uien, augurken, ketchup,  
mayonaise

Saté van kip

Braadworst

Drumstick

Varkensentrecot

**Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus

Salade Bar bestaande uit:

aardappelsalade,  
komkommersalade,  
tomatensalade met feta  
wortelsalade

**Sauzen :**

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup en  
pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

**Barbecue II**

€ 26,50 p.p.

**Vlees :**

Shaslick van varkensvlees, paprika, ui, spek

Saté van varkenshaas

Kippenpoot

Hamburger

**Vis:**

Gambaspiesje

**Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus

Maiskolf

Salade bar bestaande uit:

aardappelsalade,  
komkommersalade,  
wortelsalade,  
tomatensalade met feta,  
gemengde salade

**Sauzen :**

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup en  
pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

## BARBECUE SUGGESTIES

### Barbecue III

€ 36,50 p.p.

#### **Vlees :**

Tournedos  
Lams carré  
Saté van varkenshaas

#### **Vis:**

Gambaspiesje

#### **Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus  
Gebakken aardappeltjes,  
maïskolf

Salade bar bestaande uit:

Aardappelsalade, Tomatensalade met feta  
Komkommersalade, Wortelsalade  
Knapperige, gemengde salade  
Uitgebakken spekjes, pijnboompitten, croutons  
Yoghurt dressing, French-dressing, Noten  
dressing

#### **Sauzen:**

Shaslicksaus, Ravigottesaus,  
Ketchup, Mayonaise,  
Pindasaus, Cognacsaus en  
Hollandaisesaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

### Barbecue Suggestie IV

€ 41,50 p.p.

#### **Cocktails :**

4 soorten cocktails in champagnecoupes  
gepresenteerd

- Gerookte zalm met aardappelsalade
- Hollandse garnalencocktail
- Ceasarsalade met gerookte kip
- Exotische fruitcocktail

#### **Warme gerechten:**

Runderentrecôte met peperroomsaus  
Saté van kip met pindasaus  
Kalfsoester  
Gambaspiesje

#### **Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus, gebakken  
aardappels, maïskolf  
Salade bar bestaande uit: ijsbergsla,  
komkommersalade, wortelsalade,  
tomatensalade met feta, notendressing en  
French-dressing

#### **Sauzen:**

Peperroomsaus, Pindasaus, Shaslicksaus,  
Ketchup, Cocktailsaus, Mayonaise,  
Knoflooksaus (koud)

#### **Nagerecht:**

IJscokkarretje gevuld met drie smaken roomijs in  
hoortjes gepresenteerd

*Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen*

**ZAALHUREN**

De zaalhuren van onze verschillende zaalaccommodaties voor een feestelijke bijeenkomst zijn als onderstaand. Als u gebruik maakt van meerdere zaalaccommodaties, wordt de huur van één accommodatie in rekening gebracht. Indien een bepaalde, minimum omzet wordt gerealiseerd neemt Best Western Hotel De Rustende Jager de gehele zaalhuur voor haar rekening.

Zaalhuur	ex. btw	incl. btw	Vervalt bij
* <b>Hoeck van Aemstel</b>	€ 42,50	€ 50,58	€ 1200,=
* <b>Eetkamer</b>	€ 42,50	€ 50,58	€ 1200,=
* <b>Patrijzenkamer</b>	€ 42,50	€ 50,58	€ 1200,=
* <b>Vossenzaal</b>	€ 77,50	€ 92,23	€ 1630,=
* <b>Fazantenzaal</b>	€ 125,00	€ 148,75	€ 2590,=
* <b>De Jonge Jager</b>	€ 182,50	€ 217,18	€ 3250,=
* <b>Jachtzaal</b> Amsterdam of lounge	€ 452,50	€ 538,48	€ 5875,=

*De omzet waarbij de zaalhuur komt te vervallen is exclusief de omzet van hotelkamers, van de Rolls Royce en alle posten die door derden verzorgd worden (zoals muziek, entertainment en bruidstaarten.*

**OFFERTE OP MAAT**

Graag maken wij voor u geheel vrijblijvend een afspraak waarin wij onze mogelijkheden kunnen bespreken en toelichten. Aan de hand van uw wensen zullen we een offerte op maat maken.

Voor het maken van een afspraak kunt u bellen met telefoonnummer: 0252 - 629333, wij zijn u graag van dienst.

**DE PRIJZEN IN DEZE INFORMATIEMAP**

- \* De in deze informatiemap vermelde prijzen gelden voor gezelschappen vanaf 40 personen (tenzij anders vermeld).
- \* Prijswijzigingen voorbehouden.
- \* Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) van toepassing. Een exemplaar hiervan hebben we voor u beschikbaar.

**AFKOOP ANNULERING**

Er kan altijd iets gebeuren waardoor uw feest niet door kan gaan. Bij het annuleren van een partij zullen we de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) toepassen. Indien u gebruik maakt van de afkoop annulering zullen we u 2 % over de totale reserveringswaarde aan u berekenen en worden er geen kosten in rekening gebracht bij het annuleren.

**HOTEL**

Best Western De Rustende Jager beschikt over 42 comfortabele hotelkamers welke allen voorzien zijn van een prima bed, kleurentelevisie, filmkanalen, telefoon met buitenlijn, kluisje en badkamer met douche of bad.

**Bruidskamer:**

Alle bruidsparen die het huwelijksfeest vieren in één van de zalen van Best Western De Rustende Jager krijgen van de directie aansluitend op het feest een overnachting inclusief ontbijtbuffet aangeboden. De champagne ontbreektröp de bruidskamer uiteraard niet.

**Hotelkamers voor u en uw gasten:**

In combinatie met uw zaalreservering kunnen wij u en uw gasten navolgende, speciale kamerprijs aanbieden voor een overnachting in aansluiting op het feest: Prijs voor een overnachting is € 29,50 per persoon per nacht, op basis van tweepersoonsgebruik per kamer.

Vermelde kamerprijs is exclusief 6% citytax en ontbijt en geldt van donderdag- tot en met zondagnacht op basis van beschikbaarheid. De prijs van het ontbijtbuffet is € 12,= per persoon, per dag

Indien gewenst verzorgen wij bedrukte kaartjes (gratis) met vermelding van de speciale hotelaanbieding. De kaartjes kunnen bij uw uitnodigingen verzonden worden om uw gasten over de perfecte combinatie feesten & overnachten te informeren.

**Menukaarten**

Tevens kunnen wij menukaarten ter gelegenheid van uw diner verzorgen. Deze menukaartjes (zonder tekst) worden u aangeboden. Wanneer wij een tekst op de menukaarten verzorgen is de prijs per menukaartje € 0,80.

**Gratis gebruik van de Rolls Royce**

Bruidsparen die in het huwelijksbootje stappen en het feest vieren in één van de zalen van Best Western Hotel De Rustende Jager kunnen gratis gebruik maken van de roomwitte Rolls Royce Silver Shadow uit 1969

Het enige dat u in rekening gebracht wordt, is het uurloon van de chauffeur (€ 23,50 per uur exclusief 19% b.t.w.) en het benzineverbruik.

De huur van de auto wordt u aangeboden door de directie van De Rustende Jager.



## ENTERTAINMENT

Door onze ervaring kunnen we u verschillende muzikanten en artiesten aanbevelen. Wij verzorgen voor u de reservering en de betaling hiervan zodat u hier niet naar om hoeft te kijken tijdens uw feest.

### Disco

**Standaard Disco** € 500,-

Allround DJ max. 5 uur, geluid tot maximaal 200 personen, discobar, 2 x 4 parr spots

**Deluxe Disco** € 615,-

Allround DJ max. 5 uur, geluid tot maximaal 300 personen discobar, 2 x 4 parr spots, 2 x lichteffect

**Super Disco** € 795,-

Allround DJ max. 5 uur, geluid tot maximaal 300 personen discobar, 8 meter truss op statief met: 4 x 4 parr sports, 2 x lichteffect 4 x scan programmeerbaar licht, 1 x spiegelbol 40 cm

### Toetsenist & Zanger

Toetsenist 3 uur € 400,-

Toetsenist 4 uur € 450,-

Toetsenist 5 uur € 500,-

Toetsenist 6 uur € 550,-

### Accordeonist

Accordeonist 1 uur € 125,-

Accordeonist 2 uur € 200,-

Accordeonist 3 uur € 275,-

### Cabaret

Tartuffe zijn twee Leidsche meiden die uw feest op stelten kunnen zetten. Dit is heel goed te combineren met een diner of een buffetdiner waarbij de dames tussen de gangen door hun optredens zullen verzorgen. Inclusief geluidsversterking en techniek. Sets 1 x 40 minuten of 3 x 20 minuten. Tijdens de optredens worden een aantal gasten in het zonnetje gezet!

€ 1.325,- exclusief 6 % btw

### Coverband

Respect is al sinds jaar en dag de huisband van de Rustende Jager. Respect weet als geen ander in te spelen op de wensen van onze gasten. Respect kan op de achtergrond spelen als dit nodig is en komt op de voorgrond als de voetjes van de vloer gaan. Respect heeft een uiteenlopend repertoire.

Privéfeest € 1.350,-

Bedrijfsfeest € 1.950,- exclusief 6 % btw

**ENTERTAINMENT****Magic & Schmink**

**Henk Romeijn** weet als echte entertainer u en uw gasten te fascineren met zijn wonderbaarlijke trucs. Zowel aan tafel als in de vorm van een show laat Henk zijn trucs zien. Natuurlijk is Henk voor zowel volwassenen als voor kinderen in te huren.

**Clown Maritska** is de vrouw van Henk. Ze zal de gezichtjes van de kinderen omtoveren tot verschillende leuke figuren.

Henk Romeijn	2 uur	€ 525,-
	3 uur	€ 625,-
samen met Maritska	2 uur	€ 750,-
	3 uur	€ 850,-

**Bijzondere Acts****Johnny Go & the gangsters of love**

Johnny rijdt met zijn Caddillac naar binnen (alleen mogelijk in de Jachtzaal). Samen met zijn twee gangsters bouwt hij binnen enkele seconden zijn auto om tot zijn podium. Zo zit de drummer op de achterbank, de gitarist op de achterklep en Johnny op de motorkap. Johnny en zijn gangsters spelen onder andere verzoeknummers en maken een waar spektakel van uw feest. Johnny en zijn gangsters zijn te boeken voor 1 x een half uur of 2 x een half uur. Zijn gage voor het eerste half uur kost € 900,- en het tweede half uur € 400,- (hij komt niet alleen voor het tweede half uur).

1 x 30 minuten	€ 900,-
2 x 30 minuten	€ 1300,-

**Casino**

Samen met uw gasten een gokje wagen aan de casinotafels? Dat kan! We kunnen voor u verschillende soorten tafels inhuren zoals black jack, roulette en poker inclusief ervaren croupiers. De speelduur is ongeveer 3 uur. Afhankelijk van het aantal gasten kunt u kiezen voor 2 of 3 tafels.

2 casinotafels	€ 700,-
3 casinotafels	€ 900,-
	exclusief 19 % btw

Alle verzorging door derden, zoals het inhuren van entertainment en muziek valt buiten de afkoop annulering. Indien u na het definitieve bevestigen van de reservering moet annuleren zullen de annuleringskosten van de desbetreffende partij in rekening worden gebracht. Tevens tellen de bedragen van entertainment en muziek niet mee in de omzet waarbij de zaalhuur komt te vervallen



## HAPJESLIJST

<b>Gemengde noten</b>		<b>Minibroodjes</b>	€ 2,25
Bokalen gemengde noten op tafel, per bokaal		Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse kaas	€ 6,00
Per persoon gemiddeld à	€ 1,00		
<b>Banketbakkerszoutjes</b>	€ 1,25	<b>Minibroodjes</b>	€ 2,25
Banketbakkerszoutjes op tafel, per persoon		Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis- en vleessoorten	
<b>Luxe tafelgarnituur</b>	€ 4,00	<b>Yakitori</b>	€ 2,20
Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel		twee stokjes Indische saté met ketjapsaus	
<b>Stokbrood</b>	€ 3,50	<b>Take away</b>	€ 4,00
Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades		Bami Goreng Chinees, geserveerd in take away bakje en gepresenteerd met stokjes	
<b>Koude hapjes</b>	€ 1,30	<b>Lepelhapjes</b>	€ 2,10
Luxe gesorteerde borrelhapjes: Ardennerham/asperge, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes		Hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen: gamba's met pikante saus, ossenhaas met bearnaisesaus kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikswortelsaus.	
<b>Warme hapjes</b>	€ 0,80	<b>Tapas</b>	€ 2,30
Kalfsvleesbitterballen		Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in vierkant porseleinen bakje	
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamihapjes, kipkrokantjes, mini kaassoufflés e.d.	€ 0,80	Balletjes gehakt in pittige salsasaus	€ 1,90
Minisaucijsjes	€ 1,10	<b>Amuses</b>	€ 4,50
<b>Haringkar</b>	€ 3,70	Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm	
Haringhapjes versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon		Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas	€ 4,50
<b>Viskar</b>	€ 10,50	Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel	€ 3,50
Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter		Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettuchini	€ 5,50
<b>Luxe viskar</b>	€ 15,50	Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus	€ 5,50
Viskar gevuld met 4 vissoorten: gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens, zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood boter en kruidenboter		Oosterse ossenhaasspiesje met lente uitjes en witte rijst	€ 9,50
<b>Kaaskar</b>	€ 10,50	Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten	€ 5,75
Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.		Vitello Tonnato, dungeneden kalfsmuis met tonijnsaus	€ 4,50
Hollandse kaas en worstkar; rookworst, leverworst en grillworst gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnenkaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 5,00	Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing	€ 4,50
<b>Saté</b>		Romige kreeftensoep	€ 4,00
Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 5,50	Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaise saus en tagliatelle	€ 5,50
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 6,00	Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps	€ 4,50
<b>Beenham</b>	€ 395,90	Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts	€ 9,50
Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 beenham ca. 10 à 11 kilo (60 à 80 personen)		Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met brioche broodje	€ 4,50
<b>Puntzak friet</b>	€ 2,00	Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagne flûte.	€ 4,50
Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup			