

## VERGADEREN

	<b>Apparatuur</b>
Scherm	€ 29,95
Flipover (inclusief papier)	€ 24,95
Video	€ 39,95
DVD Speler	€ 39,95
Grootbeeld TV incl. dvd speler	€ 100,00
Beamer met scherm	€ 100,00

De huurprijzen van bovenvermelde apparatuur zijn exclusief 19% b.t.w.

	<b>Consumpties</b>
Koffie/thee per kopje	€ 2,20
Koffie/thee per thermoskan (+/- 8 kopjes)	€ 16,00
Diverse frisdranken per glas	€ 2,20

## Faciliteiten

Graag assisteren wij u om uw bijeenkomst zo vlekkeloos mogelijk te laten verlopen. Wij kunnen onder andere voor u verzorgen.

- Het versturen van uw faxberichten;
- Het fotokopiëren van uw documenten;
- Het verzenden van uw post;
- Het ontvangen van uw berichten, faxen e.d

## Hotelkamers

Bijeenkomsten zijn uitstekend te combineren met een overnachting in ons hotel.

Alle 42 comfortabel ingerichte hotelkamers \*\*\*\* zijn voorzien van badkamer (met bad en/of douche), kleurentelevisie, kluisje, thee faciliteiten, zitje, telefoon met buitenlijn en hotel voice mail.

In geheel Best Western Hotel de Rustende Jager is draadloos internet gratis beschikbaar voor hotelgasten.

**VERGADEREN****Lunchsuggesties:****Belegde broodjes**

witte of bruine bolletjes belegd met ham, kaas en rosbief per stuk € 2,50

**Luxe broodjes**

diverse broodsoorten (waaronder bolletjes, ciabatta, pistolets bruin en wit) gegarneerd met diverse soorten sla en divers belegd met o.a. ham, kaas, brie, gezond, ossenworst en fricandeau per stuk € 3,95

**Kopje soep;**

gebonden tomatensoep, heldere groentesoep of gebonden champignonsoep per kop € 4,50

**Hollands Koffietafel**

per pers. € 14,50

Diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen 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 per pers. € 17,50

**Bittergarnituur/Snacks**

Luxe koude hapjes: Ardennerham/asperge, paling, haring, tartaar,gerookte zalm en kaasblokjes per stuk € 1,30

Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamiballetjes, balletjes gehakten kipkrokantjes per stuk € 0,80

Voor de invulling van bittergarnituur hebben wij meerdere mogelijkheden,vraag vrijblijvend om de informatie.

**Diner**

Drie-gangen surprise menu samengesteld door onze chef-kok (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert), per pers. € 25,50

## 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 tijgergarnalen 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 vegetarisch** € 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.

**VERGADEREN**

**Zaalhuren**

	U vorm	Theater	Cabaret	1 Tafel	Dagdeel***	Hele dag
Eetkamer				<b>30</b>	€ 135,00	€ 250,00
Patrijzenkamer	<b>20</b>			<b>20</b>	€ 135,00	€ 250,00
Vossenzaal	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>60</b>		€ 150,00	€ 280,00
Fazantenzaal* :	<b>24</b>	<b>200</b>	<b>100</b>		€ 180,00	€ 320,00
podiumgedeelte	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>72</b>		€ 150,00	€ 280,00
bargedeelte	<b>24</b>	<b>80</b>	<b>48</b>		€ 150,00	€ 280,00
Jonge Jager	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>36</b>		€ 190,00	€ 350,00
Jachtzaal	<b>40</b>	<b>350</b>	<b>250</b>			€ 550,00
Tweede kamer**				<b>14</b>	€ 160,00	€ 250,00

De Fazantenzaal is te verdelen in twee ruimtes. We noemen deze podiumgedeelte en bargedeelte. Deze ruimtes zijn apart of beide te huren. Deze zaal leent zich uitstekend indien u behoefte heeft aan subruimtes.

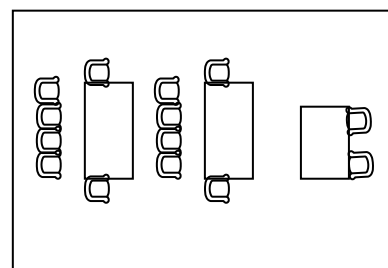
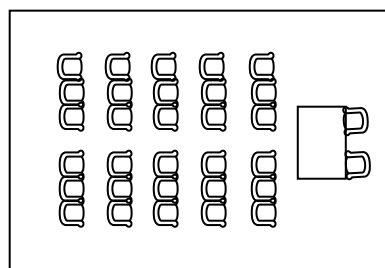
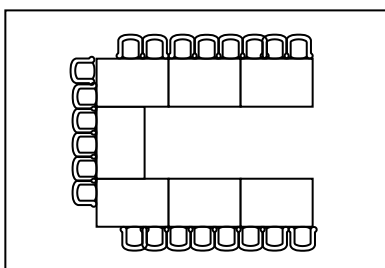
De Tweede Kamer is een ruimte die alleen voor vergaderingen gebruikt wordt en alleen geschikt is voor bijeenkomsten tot 14 personen. De zaalhuur van de Tweede Kamer is inclusief het gebruik van de beamer met scherm, de flipover en de verschillende whiteboards.

Een dagdeel duurt van                   08:00 – 12.00 uur,  
  13.00 – 17:00 uur en  
  19:00 – 23:00 uur.

Bij meerdere dagdelen wordt het dagtarief berekend.

Vermelde zaalhuren zijn exclusief 19 % b.t.w.

Indien u gebruik maakt van één van onze vergaderarrangementen, komt de zaalhuur te vervallen.



## 4 uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Een zaal gedurende een dagdeel

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 30,00
	- 15 personen	- 24,00
	- 20 personen	- 21,00
	- 25 personen	- 19,20
	- 30 personen	- 18,00

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen

## 8 uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee.
- Een zaal gedurende 1 dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 70,50
	- 15 personen	- 59,50
	- 20 personen	- 54,00
	- 25 personen	- 50,70
	- 30 personen	- 48,50

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen

## **12 uurs arrangementen**

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- 3 gangen surprise menu samengesteld door onze chef-kok
- Een zaal gedurende 1 dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 95,50
	- 15 personen	- 84,50
	- 20 personen	- 79,00
	- 25 personen	- 75,70
	- 30 personen	- 73,50

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen

## **24 uurs arrangementen**

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- 3 gangen surprise menu samengesteld door onze chef-kok
- Overnachting in een van onze hotelkamers, gebaseerd op eenpersoons gebruik
- Uitgebreid Internationaal ontbijtbuffet
- Een zaal gedurende 1 dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 191,50
	- 15 personen	- 180,50
	- 20 personen	- 175,00
	- 25 personen	- 171,70
	- 30 personen	- 169,50

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen

### **32 uurs arrangementen**

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; 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. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- 3 gangen surprise menu samengesteld door onze chef-kok
- Overnachting in een van onze hotelkamers, gebaseerd op eenpersoons gebruik
- Uitgebreid Internationaal ontbijtbuffet
- Een zaal gedurende 2 dagen

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 262,00
	- 15 personen	- 240,00
	- 20 personen	- 229,00
	- 25 personen	- 222,40
	- 30 personen	- 218,00

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