



Drankenassortiment

Koffie, thee	€ 2,55
Speciaal koffie	€ 3,10
Diverse frisdranken	€ 2,75
Bier	€ 2,80
Jus d'orange	€ 2,90
Jenever	€ 3,45
Alcoholvrij bier per flesje	€ 3,85
Speciaal bier, per fles	€ 4,30
Port, sherry, vermouth	€ 4,00
Wijnen	€ 3,95
Hollandse likeuren, campari	€ 4,10
Buitenlands gedistilleerd **	€ 5,20
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 L	€ 5,45
Kan ijswater	€ 3,00
Coca Cola	€ 2,90

Feestelijk met koffie:

Koffie crème per kopje	€ 2,55
<i>Voor bij de koffie:</i>	
Bonbons	€ 1,20
Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit, minkussentjes en chocoladeboontjes	€ 2,00
Crèmehoorntjes en slagroomsoesjes 1½ p.p.	€ 3,00
Petitfours van Jongeneel	€ 2,45
Petitfours van Jongeneel met schildje/logo	€ 2,85
Gesorteerde gebakjes van Jongeneel	€ 3,00
Friandises: gepresenteerd in etagères crèmehoorntjes, roomsoesjes, thee gebakje en assortiment amandelkoekjes	€ 3,90

Apparatuur

Scherm	€ 32,00
Flip-over (inclusief papier)	€ 26,50
Grootbeeld-tv / beeldscherm	€ 102,00
Beamer met scherm	€ 102,00

De huurprijzen van bovenvermelde apparatuur zijn exclusief 21% BTW.



Lunchsuggesties:

Belegde broodjes per stuk € 2,95
Witte of bruine bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandea

Luxe broodjes per stuk € 5,50
- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei
- Bruine pistolet met roombrie en honing en notenmarmelade
- Waldkorn met gerookte zalm
- Focaccia met mozzarella, tomaat en salami, gepresenteerd op pestoboter
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui

Kopje soep per kop € 4,95
Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere

Hollands Koffietafel per persoon € 15,75
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 per persoon € 20,85

**Sandwiches:
€ 1,25 per puntje**

- Kaas
- Ham
- Eiersalade
- Rosbief
- Fricandea
- Roomkaas

**Sandwiches deluxe:
€ 2,25 per puntje**

- Gerookte zalm, roomkaas
- Gerookte Paling, roomkaas
- Gezond; ham, kaas, komkommer, tomaat
- Ossenworst
- Kipfilet, spek, parmarella
- Mozzarella, tomaat, pesto



BORRELARRANGEMENTEN

Voor uw borrel hebben wij verschillende arrangementen. Hier kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen.

Een borrel duurt 1 ½ uur.

Borrel arrangement:

- * Bokalen gemengde noten op tafel
- * Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 1 p.p. bestaande uit toastjes met:
 - Brie met walnoot
 - Paling van Eveleens
 - Gerookte zalm
 - Zoute haring
 - Ossenworst
 - Kaasblokje

* Kalfsvleesbitterballen 1 p.p.

- * Warme, gesorteerde minisnacks 1 p.p. bestaande uit, e.d.:
 - Kipkrokantjes
 - Bamihapjes
 - Nasihapjes
 - Kaashapjes
 - Pittige gehaktballetjes

Hapjes per persoon € 4,65

Stelpost, ongeveer 3 drankjes per
persoon à € 2,95 € 8,85

Begroot borrel per persoon € 13,50

Een borrel duurt 2 ½ uur.

Borrel arrangement:

- * Bokalen gemengde noten op tafel
- * Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 1 p.p. bestaande uit toastjes met:
 - Brie met walnoot
 - Paling van Eveleens
 - Gerookte zalm
 - Zoute haring
 - Ossenworst
 - Kaasblokje

* Kalfsvleesbitterballen 2 p.p.

- * Warme, gesorteerde minisnacks 1 p.p. bestaande uit, e.d.:
 - Kipkrokantjes
 - Bamihapjes
 - Nasihapjes
 - Kaashapjes
 - Pittige gehaktballetjes

Hapjes per persoon € 5,55

Stelpost, ongeveer 5 drankjes per
persoon à gemiddeld € 2,95 € 14,75

Begroot borrel per persoon € 20,30



MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSCHAPPEN BOVEN DE 15 PERSONEN

Menu 1 (3 gangen)

€ 34,00

Rundercarpaccio

met notendressing en Tête de Moinekrullen

Tournedos van Zalm en Zeewolffilet

omwikkeld met spek en geserveerd met sauce Beurre Blanc

of

Varkenshaas met peperroomsaus

Klassieke Sorbet

met 3 soorten sorbetijs met vers fruit en bubbels

Menu 2 (4 gangen)

€ 41,00

Dun gesneden gerookte zalm

met tartaar van aardappel en rivierkreeft geserveerd
met een wasabichrème en kruidencrostini

Soep naar keuze of klassieke spoom

Duo van gebakken zalmfilet met een gambaspies

geserveerd met bearnaisesaus

of

Gegrilde Runderentrecôte

met een Beurre de Parissaus

Dame Blanche

vanille roomijs met warme chocoladesaus

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



Menu 3 (3 gangen)

€ 43,00

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

~Rundercarpaccio

met notendressing en Tête de Moinekrullen

~Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen

geserveerd met cocktail- en mosterd/dillesaus

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

Gebakken Grietfilet

geserveerd met garnalenrisotto, gepofte cherrytomaatjes en kreeftensaus
of

Gebakken Tournedos

met rode wijn/sjalottensaus

Warm chocoladetaartje

geserveerd met vanilleroomijs

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

Menu 4 (5 gangen)

€ 52,00

Trio van:

Gerookte zalm met een groene kruiden crème, 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

Spoem classique

Gebakken zeebaarsfilet

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

Duo van kalfshaas en ossenhaas

met een saus van gekarameliseerde rode port en gebonden met eendenlever



HORS-D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel te nuttigen als maaltijd of als hapjes buffet.

Hors d'oeuvre vis € 24,75 p.p

Zalmsalade, tonijn-pastasalade, zoute haring, gemarineerde tiggerngarnalen, gevuld ei, gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn, gevulde komkommer met krab en gevulde tomaat met Hollandse garnalen.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 49,50
4 personen	€ 99,00
6 personen	€ 148,50

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 24,75
4 personen	€ 49,50
6 personen	€ 74,25

Hors d'oeuvre vlees € 19,50 p.p

Huzarensalade, kip-pastasalade, Ardennerham met meloen, gevuld ei, mini-chorizoworstjes, gemarineerde kippenboutjes, wrap gevuld met gerookte ribeye, bonbon van Rundercarpaccio, gevulde minipaprika met geitenkaas.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 39,00
4 personen	€ 78,00
6 personen	€ 117,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 19,50
4 personen	€ 39,00
6 personen	€ 58,50

Hors d'oeuvre vegetarisch € 16,00 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.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 32,00
4 personen	€ 64,00
6 personen	€ 96,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 16,00
4 personen	€ 32,00
6 personen	€ 48,00

Hors d'oeuvre vlees en vis € 25,00 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.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 50,00
4 personen	€ 100,00
6 personen	€ 150,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 25,00
4 personen	€ 50,00
6 personen	€ 75,00

Fingerfoodbuffet € 13,25 p.p

Ideaal voor tijdens de borrel, een feestavond of als lichte lunch, als hapjesbuffet gepresenteerd

Huzarensalade, zalmsalade, minisandwiches met gerookte paling, minisandwiches met vitello tonnato, wrap met gerookte zalm, wrap met gerookte runderlende, spiesjes met grote garnalen, gevulde peppersweet, mini-kippenborrelboutjes.

Minimaal aantal vanaf 2 personen.

In de Rustende Jager wordt alles hierboven gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter. Bij het afhalen van hors-d'oeuvres bedraagt de prijs voor stokbrood, boter en kruidenboter € 1,50 p.p.



ZAALHUREN

	Maximaal personen	Dagdeel***	Hele dag
Eetkamer	28	€ 142,50	€ 262,50
Patrijzenkamer	50	€ 157,50	€ 292,50
Jonge Jager	240	€ 199,00	€ 365,00
Jachtzaal	480	€ 302,50	€ 470,00

***Een dagdeel duurt van

08:00 – 12.00 uur,

13.00 – 17:00 uur of

19:00 – 23:00 uur.

Bij meerdere dagdelen wordt het dagtarief berekend.

Vermelde zaalhuren zijn exclusief 21% BTW.

UNIFORMELE VOORWAARDEN HORECA (UVH)

Voor alle reserveringen zijn de Uniformele Voorwaarden van Horeca van toepassing, deze kunt u terugvinden op www.khn.nl

ANNULERINGSBELEID

Wanneer een reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van de reservering het navolgende:

- a.** Bij annulering meer dan 6 maanden voor het tijdstip waarop krachtens de desbetreffende horecaovereenkomst de eerste horecadienst zou moeten worden verleend is de klant niet gehouden enige vergoeding aan het horecabedrijf te betalen.
- b.** Bij annulering meer dan 3 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 10 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- c.** Bij annulering meer dan 2 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 15 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- d.** Bij annulering meer dan 1 maand voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 35 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- e.** Bij annulering meer dan 14 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 60 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- f.** Bij annulering meer dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 85 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- g.** Bij annulering 7 dagen of minder voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 100 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.



HAPJESLIJST

Gemengde noten € 1,25 Bokalen gemengde noten op tafel, per bokaal Per persoon gemiddeld à	Minibroodjes € 2,60 Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse Kaas
Banketbakkerszoutjes € 1,50 Banketbakkerszoutjes op tafel, per persoon	Minibroodjes € 2,60 Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis- en vleessoorten
Luxe tafelgarnituur € 4,50 Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel	Yakitori € 2,25 twee stokjes Indische saté met ketjapsaus
Stokbrood € 3,80 Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades	Take Away € 4,25 Bami Goreng Chinees, geserveerd in take away bakje en gepresenteerd met stokjes
Koude hapjes € 1,60 Luxe gesorteerde borrelhapjes: brie met walnoot , paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes	Lepelhapjes € 2,25 Kalfsmuis met tonijnsaus, gamba' s met pikante saus, ossenhaas met bearnaisesaus kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikswortelsaus
Warme hapjes € 0,90 Kalfsvleesbitterballen	Tapas € 2,45 Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamihapjes, kipkrokantjes, mini kaashapje e.d. € 0,90	Balletjes gehakt in pittige salsasaus € 2,90
Minisaucijsjes € 0,90	Amuses € 4,95 Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm
Haringkar € 5,00 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 € 4,95
Viskar € 13,50 Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter	Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel € 3,80
Luxe viskar € 21,50 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	Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettuchini € 6,30
Kaaskar € 11,00 Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.	Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus € 6,90
Hollandse kaas en worstkar; rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnkaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter € 6,50	Oosterse ossenhaasspiesje met lente uitjes en witte rijst € 10,00
Saté Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes € 6,00	Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten € 6,00
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes € 6,50	Vitello Tonnato € 4,95 dungeneden kalfsmuis met tonijnsaus
Beenham € 660,00 Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter <i>1 beenham ca. 10 à 11 kilo (60 à 80 personen)</i>	Getrancheerde eendenborstfilet met eendenlever op een bedje van salade met bosvruchtendressing € 5,50
Puntzak friet € 2,50 Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup	Romige kreeftensoep € 4,50
Bosvruchten met witte chocolademousse € 4,95 geserveerd in een champagneflut	Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaise saus en tagliatelle € 6,90
	Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps € 6,25
	Twee lamskoteletjes geneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts € 11,00
	Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met brioche broodje. € 4,95
	Combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen € 4,15