



**Drankenassortiment**

	Restaurant	Groepen tot 40 pers.	Groepen v/a 40 pers.
Koffie, thee	€ 2,55	€ 2,45	€ 2,15
Speciaal koffie	€ 3,10	€ 2,75	€ 2,55
Diverse frisdranken	€ 2,75	€ 2,50	€ 2,15
Bier	€ 2,80	€ 2,65	€ 2,25
Jus d'orange	€ 2,90	€ 2,80	€ 2,45
Jenever	€ 3,45	€ 3,15	€ 2,90
Alcoholvrij bier per flesje	€ 3,85	€ 3,60	€ 3,35
Speciaal bier, per fles	€ 4,30	€ 4,20	€ 4,10
Port, sherry, Vermouth	€ 4,00	€ 3,70	€ 3,20
Wijnen	€ 3,95	€ 3,70	€ 3,20
Hollandse likeuren, Campari	€ 4,10	€ 4,10	€ 3,70
Buitenlands gedistilleerd **	€ 5,20	€ 5,10	€ 4,75
Sourcy blauw of rood	€ 5,45	€ 4,80	€ 4,55
Kan ijswater	€ 3,00	€ 3,00	€ 3,00
Coca Cola	€ 2,90	€ 2,70	€ 2,30
Gemid. drankje naar keuze (excl. buitenlands)	€ 2,95	€ 2,75	€ 2,55

**Ontvangstcocktail**

Ontvangstcocktail gepresenteerd in een longdrink glas gemaakt van vruchtensappen in diverse kleuren en smaken (ook non-alcoholisch) € 5,65

**Extra feestelijke drankjes**

	Fles	Flûte	Coupe
Champagne Taittinger Brut Réserve	€ 61,50	€ 10,25	€ 7,70
Champagne Taittinger Prestige Rose	€ 71,75	€ 11,95	€ 9,00
Prosecco	€ 29,80	€ 4,95	€ 3,75
Prosecco Rosé	€ 29,80	€ 4,95	€ 3,75
Chamdeville <i>laag alcoholpercentage</i>	€ 23,60	€ 3,95	€ 3,00
Kir Royal <i>laag alcoholpercentage</i>	€ 23,60	€ 3,95	€ 3,00



---

**Feestelijk met koffie:**

Koffie crème per kopje	€ 2,55
<i>Voor bij de koffie:</i>	
Bonbons	€ 1,20
Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit, mint kussentjes en chocoladeboontjes	€ 2,00
Crème hoorntjes 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 crème hoorntjes, roomsoesjes, thee gebakje en assortiment amandelkoekjes	€ 3,90
Beschuit met muisjes p.p.	€ 1,15
Uitserveren van (bruids)taart p.p.	€ 1,65

**Bruidstaarten van Bakkerij Jongeneel:**

20 à 25 personen (1 hoog)	€ 97,00
25 à 30 personen (2 hoog)	€ 116,00
30 à 40 personen (3 hoog)	€ 155,00
40 à 50 personen (4 hoog)	€ 193,00
50 à 70 personen (5 hoog)	€ 268,00
70 à 90 personen (6 hoog)	€ 349,00
90 à 110 personen (7 hoog)	€ 425,00

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



## RECEPTIEARRANGEMENTEN

Wij hebben verschillende receptiearrangementen.

U kunt een keuze maken uit onderstaande arrangementen, 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:
  - 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 gemiddeld € 2,75 € 8,25

Begroot receptie per persoon € 12,90

### 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 balsamicosaus
  - Kip met kerriesaus
  - Gerookte zalm met  
mierikswortelsaus
  - Vitello met tonijnmayonaise
- \* Yakitori, twee stokjes Japanse saté met  
ketjapsaus per persoon gepresenteerd in  
witte vierkante porseleinen bakjes

Hapjes per persoon € 9,00

Stelpost, ongeveer 3 drankjes  
per persoon à gemiddeld € 2,75 € 8,25

Begroot receptie p.p. € 17,25

**FEESTARRANGEMENTEN**

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

Een feest duurt meestal 4 ½ - 5 uur.

**Party arrangement:***Extra suggesties:*

\* Bokalen gemengde noten op tafel

\* Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 2 p.p.  
bestaande uit toastjes met:

- Brie met walnoot
- Paling van Eveleens
- Gerookte zalm
- Ossenworst
- Zoute haring
- Kaasblokjes

\* Kalfsvleesbitterballen, 1 p.p.

\* Warm gesorteerde minisnacks, 2 p.p.  
bestaande uit:

- Kipkrokantjes
- Bamihapjes
- Nasihapjes
- Kaasplankje
- Pittige gehaktballetjes

Hapjes per persoon € 7,15

Stelpost, ongeveer 10 drankjes  
per persoon à gemiddeld € 2,75 € 27,50

Begroot feestavond p.p. € 34,65

\* Schotelhapje met 1 stokje  
kipsaté en stukje stokbrood met  
kruidenboter € 3,00

\* Schotelhapje met 1 stokje  
varkenshaas saté en een stukje  
stokbrood met kruidenboter € 3,25

\* Ter afsluiting een puntzak met  
friet op ludieke wijze  
Gepresenteerd € 2,50

\* Schotelhapje huzarensalade  
een bol huzarensalade rijkelijk  
gegarneerd met onder andere  
luxe vleeswaren € 3,70

\* Schotelhapje zalmsalade  
een bol zalmsalade rijkelijk  
gegarneerd met onder andere  
verschillende vissoorten € 4,70

\* 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 € 6,50

\* Fingerfoodbuffet, hiervoor verwijzen  
wij u naar pagina 8

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 wij verschillende arrangementen. Hier kunt u een keuze uit maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een feest duurt meestal 4 ½ - 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, 2 per persoon:
  - Gamba's met pikante saus
  - Ossenhaas met balsamicosaus
  - Kip met kerriesaus
  - Gerookte zalm met mierikswortelsaus
  - Vitello met tonijnmayonaise
- \* Yakitori, twee stokjes Japanse saté met ketjapsaus
- \* Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje
- \* Balletjes gehakt in pittige salsasaus

Hapjes per persoon	€ 14,35
Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon € 2,75	€ 27,50
	-----
Begroot feestavond p.p	€ 41,85

### Amuse party de luxe:

- \* Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades
- \* Amuse uitgeserveerd:
  - combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus, geserveerd in een champagneflûte
  - getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing
  - tomatensoepje met basilicum, geserveerd in een glas met een minikaasstengel
  - vitello tonnato, dingesneden kalfsmuis met tonijnsaus

Hapjes per persoon	€ 21,70
Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon € 2,75	€ 27,50
	-----
Begroot feestavond p.p	€ 49,20

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



---

## LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

### Hollandse koffietafel

€ 15,75

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

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

Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze

Inclusief koffie, thee, melk en karnemelk

€ 20,85

### Belegde broodjes (bolletjes wit of bruin)

€ 2,95

Bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau

### Luxe broodjes assortiment:

€ 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

€ 4,95

Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere

geserveerd met stokbrood en kruidenboter

### Sandwiches:

€ 1,25 per puntje

- Kaas
- Ham
- Eiersalade
- Rosbief
- Fricandeau
- Roomkaas

### Sandwiches de luxe:

€ 2,25 per puntje

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



## 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 tijgergarnalen, 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 tomaten crème, 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.*

---

## HIGH TEA

### High tea

€ 25,50

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)  
2,5 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 kipfilet met fruit
- Brie

- Scones met aardbeienjam en half-geslagen  
dikke room

- Diverse banketbakkerskoekjes

- Met crème opgespoten bitterkoekjes

- Muffins in diverse smaken

- Onbeperkt thee in verschillende smaken

(Zonder thee € 22,50)

### High tea de luxe

€ 32,75

- Ontvangst met een glas mousserende  
wijn: Kir Royal

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)  
2,5 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 kipfilet met fruit
- Brie

- Lepelhapjes (2 per persoon), hapjes  
gepresenteerd in lepels met sauzen:

- Ossenhaas met balsamicosaus
- Kip met kerriesaus
- Gamba met pikante saus
- Gerookte zalm met mierikswortelsaus
- Vitello Tonnato ; kalfsmuis met  
tonijnsaus

- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen  
dikke room

- Diverse thee gebakjes

- Met crème opgespoten bitterkoekjes

- Muffins

- Onbeperkt thee compleet: diverse

(Zonder thee en Kir Royal € 27,50 )





---

**BRUNCH**

**Brunch geserveerd**

€ 29,00

**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 ciabatta's, croissants en pistolets

**Warme gerechten:**

Boerenomelet en hartige taartjes

**Na:**

Lopend warm chocoladetaartje met straciatella roomijs

*Brunch geserveerd is ook geschikt voor kleine groepen*

**Brunchbuffet**

€ 34,50

**Koude gerechten:**

Verskillende ovenverse luxe broodsoorten zoals ciabatta 's, croissants, pistolets, krentenbollen, waldkorn broodjes e.d. Ardennerham met meloen 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  
kalfsvleespasteitjes

**Nagerechten:**

Bavarois in verschillende smaken, Omelette sibérienne, met slagroom en vers fruit

*Het brunchbuffet kan gereserveerd worden vanaf 30 personen*



---

## HOLLANDSE BUFFETTEN

### Winterkost Buffet I

€ 16,00

#### **Stampotten:**

Boerenkool, zuurkool, hutspot

#### **Garnituren:**

Rookworst, bal gehakt, braadjus, kaantjes

#### **Met uitbreiding:**

Jachtschotel met aardappelpuree, rode kool en appelcompote

*Toeslag uitbreiding € 5,50*

### Koud Buffet uitgebreid III

€ 31,00

Huzarensalade, zalmsalade,  
Italiaanse pastasalade, gevuld ei,  
Minicocktail van Hollandse garnalen,  
Minicocktail van 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

€ 21,00

Huzarensalade, zalmsalade,  
Italiaanse pastasalade, gevuld ei,  
Minicocktail van Hollandse garnalen,  
Minicocktail van gevogeltemousse en  
gerookte eendenborst, Ardennerham  
met meloen, zoute haring, paté

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter  
en kruidenboter

### Koud Buffet de luxe IV

€ 35,00

Rundercarpaccio met balsamico saus,  
gevuld ei,  
Minicocktail van Hollandse garnalen,  
Minicocktail van gevogelte mousse en  
gerookte 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  
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:

### Koude opties

Paling van Eveleens (40 gram p.p.)	€ 7,50
Sushi ( 2 stuks p.p. ) verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus	€ 7,50
Sashimi ( 2 stuks p.p. ) van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta	€ 5,25
Oesters per stuk Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, <b>per dozijn te bestellen</b>	€ 3,00

### Warme opties

Soep naar keuze aan tafel geserveerd of op het buffet gepresenteerd	€ 4,95
Saté gepresenteerd met kroepoek en atjar:	
- van kip 2 stokjes per persoon	€ 6,00
- van kip 3 stokjes per persoon	€ 8,50
- van varkenshaas 2 stokjes per persoon	€ 6,50
- van varkenshaas 3 stokjes per persoon	€ 9,00
Warme beenham met pepersaus of honingmosterdsaus gepresenteerd pommes frites en enkelvoudige saladebar (vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)	€ 10,00
Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met pommes frites en enkelvoudige saladebar	€ 8,50

### Dessert opties

IJscokarretje gevuld met 3 soorten roomijs	€ 3,00
Nagerechtenbuffet met: verschillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels, Omelette Sibérienne, slagroom, vers fruit	€ 11,00



---

**KOUD / WARM BUFFET**

Onderstaand buffet wordt gepresenteerd in drie gangen.  
Wanneer het hoofdgerecht op het buffet gepresenteerd staat, zal ook het voorgerecht op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

**Traditioneel Koud & Warm buffet V**

€ 49,50

**Voorgerechten:**

Huzarensalade, zalmsalade  
Italiaanse pastasalade  
Gerookte forel, gerookte gefileerde paling van Eveleens  
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 varkensentrecôte 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-azijn, olijfolie, pesto  
mayonaise en cocktailsaus

**Nagerechten:**

Verschillende smaken bavarois  
gepresenteerd op spiegels  
Omelette sibérienne, slagroom, vers fruit

De varkensentrecote met cognacroomsaus kan worden vervangen door gepocheerde  
zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 2,50

*Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen is komt er een toeslag  
bovenop van € 4,95*



---

## KOUD / WARM BUFFET

Onderstaand buffet wordt gepresenteerd in drie gangen.  
Wanneer het hoofdgerecht op het buffet gepresenteerd staat, zal ook het voorgerecht op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het hoofdgerecht.

### Eigentijds Koud & Warm Buffet VI

€ 55,00

#### **Voorgerechten:**

Rundercarpaccio met balsamicosaus  
Gevuld ei  
Minicocktail van Hollandse garnalen  
Minicocktail van gevogeltemousse met eendenborst  
Salade Niçoise met gegrilde tonijn  
Ardennerham met meloen  
Palet van Spaanse ham- en worstsoorten  
Gepocheerde zalmforel gecombineerd  
met gerookte zalm  
Rijkelijk gegarneerd

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 seizoensgroenten

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

#### **Nagerechten:**

Verskillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels  
Omelette sibérienne,  
Roomijs opgespoten met eiwitschuim,  
slagroom, vers fruit

*Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen komt er een toeslag bovenop van € 4,95 p.p.*



---

**INTERNATIONALE BUFFETTEN**

**Indisch Buffet**

€ 24,75

**Nasi Goreng Kip**

Gebakken rijst met groenten, kip en diverse kruiden

**Mihoen Goreng**

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

**Tumis Brocoli**

Mix van groenten in een pittige saus

**S.G. Telor**

Hardgekookte eieren in een pittige sambal/kokossaus

**Satéballetjes**

Gehaktballetjes in een pittige sambal/kokossaus

**Ayam Bali**

Kippendijenvlees in een vlamme Balinese saus

**Babi Ketjap**

Stukjes varkensvlees in een zoete, kruidige ketjapsaus

**Daging Roedjak**

Gestoofd rundvlees in een pittige saus met ui en lombok

**Garnituren:**

Kroepoek, Oedang, Atjar en Sambal Badjak

**Chinees Buffet**

€ 23,75

**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 bamboe-scheuten en ingebonden bouillon

**Babi Pangang Chinees**

Reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus met atjar

**Koe Lo Yuk**

Gefrituurde stukjes kipfilet in een zoetzure saus met ananas

**Kip-pangangballetjes**

Kipgehaktballetjes in een zoetzure saus met ananas

**Garnituren:**

Kroepoek, Oedang, Atjar en Sambal Badjak



**Italiaans Pasta Buffet**

€ 24,80

**Tapenades** in verschillende smaken  
Diverse luxe broodsoorten

**Salades**

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

**Penne rigate met fruit de mer  
en witte wijnsaus**

**Lasagne Bolognese**

**Fussulini met paddenstoelen**

**EXTRA FEESTELIJKE NAGERECHTEN**

**Bruidsijdsdessert**

€ 10,00

Bruidsijstaart, opgebouwd in  
verschillende lagen, gepresenteerd met  
luke bruidsdecoraties. Het bruidsdessert  
wordt omlijst met vuurwerk de  
zaal ingedragen, aangesneden en  
uitgeserveerd.

1 Hoog	10 tot 15 personen
2 Hoog	15 tot 18 personen
3 Hoog	19 tot 35 personen
4 Hoog	36 tot 55 personen
5 Hoog	56 tot 70 personen

**IJstaart**

€ 8,50

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**

€ 15,00

Omlijst door vuurwerk gepresenteerd,  
een fantastische afsluiting van uw diner

Flensjes met poedersuiker

Spiegel met vers uitgesneden fruit

Aardbeienbavarois, chocoladebavarois  
Chipolatapudding met rum saus

Omelette sibérienne

Vanilleroomijs, slagroom, warme kersensaus, warme chocoladesaus, warme sinaasappelsaus

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

*Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen  
komt er een toeslag bovenop van € 5,00 p.p.*



---

**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 wasabicrème 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





---

### **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 aardappeln garnituur, verschillende groenten en gemengde salade*

### **Menu 4 ( 5 gangen)**

€ 52,00

**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

\*\*\*

**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

\*\*\*

**Crème Brûlée**

van tonkabonen met kaneelroomijs



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

---

### WALKING DINER I

€ 38,50 p.p.

Tongstrelende gerechtjes op  
side-plate met vorkjes:

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 fettucini

\*\*\*

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

\*\*\*

Oosters ossenhaasspiesje met lente uitjes  
en witte rijst

\*\*\*

Mini Grand Dessert, combinatie van  
verschillende, verrassende nagerechten

### WALKING DINNER II

€ 43,50 p.p.

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op  
side-plate met vorkjes:

Vitello tonnato,  
dungseden kalfsmuis met tonijnsaus

\*\*\*

Getrancheerde eendenborstfilet met  
eendenleverkrullen op een bedje van  
salade met bosvruchtendressing

\*\*\*

Romige kreeftensoep

\*\*\*

Op de huid gegrilde zalmfilet met  
Hollandaisesaus 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 briochebroodje

\*\*\*

Bosvruchten met witte chocolademousse  
geserveerd in een champagneflûte



---

## BARBECUE SUGGESTIES

### **Barbecue I**

€ 23,00 p.p.

#### **Vlees:**

- Hamburger Speciaal  
gepresenteerd met broodje en garnituren:  
gefrituurde uien, augurken, ketchup,  
mayonaise

- Saté van kip
- Braadworst
- Drumstick
- Varkensprocureur filet

#### **Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus

Saladebar bestaande uit:  
aardappelsalade,  
komkommersalade,  
tomatensalade met feta  
en wortelsalade

#### **Sauzen:**

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup  
en pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

### **Barbecue II**

€ 28,50 p.p.

#### **Vlees:**

- Shaslick van varkensvlees, paprika,  
ui en spek
- Saté van varkenshaas
  - Kippenpoot
  - Hamburger

#### **Vis:**

Gambaspiesje

#### **Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus  
Maiskolf

Saladebar bestaande uit:  
aardappelsalade,  
komkommersalade,  
tomatensalade met feta,  
wortelsalade,  
en gemengde salade

#### **Sauzen:**

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup  
en pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

*Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen*



---

## BARBECUE SUGGESTIES

### **Barbecue III**

€ 38,00 p.p.

#### **Vlees:**

- Tournedos
- Lamscarré
- Saté van varkenshaas

#### **Vis:**

Gambaspiesje

#### **Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus  
Gebakken aardappeltjes  
Maiskorf

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, tomatensalade met feta,  
komkommersalade, wortelsalade,  
knapperige, gemengde salade,  
uitgebakkenspekjes, pijnboompitten, croutons,  
Yogurtdressing, French dressing,  
en notendressing

#### **Sauzen:**

Shaslicksaus, ravigottesaus,  
ketchup, mayonaise,  
pindasaus, cognacsaus  
en Hollandaisesaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

### **Barbecue IV**

€ 44,50 p.p.

#### **Cocktails:**

4 soorten cocktails in champagnecoupes  
gepresenteerd

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

#### **Warme gerechten:**

Runderentrecôte met peperroomsaus  
Saté van kip met pindasaus  
Kalfsoester  
Gambaspiesje

#### **Garnituren:**

Gepofte aardappel met saus,  
Gebakken aardappels, maiskorf

Saladebar bestaande uit:

IJsbergsla, komkommersalade,  
wortelsalade, tomatensalade met feta,  
notendressing en French dressing

#### **Sauzen:**

Peperroomsaus, pindasaus, shaslicksaus,  
ketchup, cocktailsaus, mayonaise,  
knoflooksaus (koud)

Nagerecht:

IJscokarretje gevuld met drie smaken  
roomijs in hoorntjes gepresenteerd



---

## Wijnkaart

<b>Wit</b>	<b>Monterre</b> druif: Chardonnay land, Frankrijk	€ 23,70
	<b>El Oro de Los Andes</b> druif: Sauvignon Blanc land, Chili	€ 24,60
	<b>St. Michael Bereich Bingen</b> (zoet) druif: blend land, Duitsland	€ 23,70
	<b>Laroche</b> , druif: Viognier land, Frankrijk Een droge, frisse en fruitige wijn met subtiele fruit aroma's. Een geurig aperitief en een elegante tafelwijn bij verfijnd gekruide gerechten	€ 30,00
	<b>Beringer Classic</b> druif: Chardonnay land, Verenigde Staten Rijpe appelgeuren, Citrus aroma's en een vleugje vanille. Door de balans van mooi fruit en zachte kruiden gaat de wijn goed samen met veel gerechten.	€ 31,00
	<b>Bergkelder Fleur du Cap</b> druif: Chenin Blanc land, Zuid-Afrika Een heldergele, hout gelagerde wijn met een zachte smaak waarin exotisch fruit, vanille en een vleug Butter scotch voorkomen. Elegant	€ 31,10
	<b>Penfolds Private</b> druif: Chardonnay land: Australië Strokleurig en een bouquet met impressies van suikermeloen en perzik. In de smaak komt tropisch fruit naar voren dat het zachte karakter ondersteunt.	€ 31,40
	<b>Ruffino, La Solatia</b> druif: Pinot Grigio land: Italië Verfrissend, verfijnd en op een lekkere manier licht. Met florale, fruitige en nootachtige aroma's en een sappige, droge afdronk.	€ 32,00
	<b>Menetou Salon Le Prieure</b> druif: Sauvignon Blanc land, Frankrijk Aromatische en strak droge wijn met veel ananas, appel en honig in geur en smaak met een aantrekkelijke afdronk.	€ 33,10
	<b>Bouchard Père &amp; Fils Macon Lugny Saint Pierre</b> druif: Chardonnay Land, Frankrijk Deze wijn heeft frisse neus met een prachtig bouquet van wilde bloemen. Aangenaam, zeer geurig en prachtig rond van smaak.	€ 52,50
<b>Rose</b>	<b>Los Cardones Merlot Malbec rosé</b> <b>Château Gassier Cuvée Loubiero</b>	€ 23,70 € 35,75
<b>Rood</b>	<b>Monterre</b> druif: Merlot land, Frankrijk	€ 23,70
	<b>El Oro de Los Andes</b> druif: Cabernet Merlot land, Chili	€ 24,60
	<b>Luigi Bosca, La Linda</b> druif: Malbec & Syrah land, Argentinië Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit. Rijpe smaak en niet te zwaar.	€ 29,60
	<b>Beringer Classic</b> druif: Cabernet Sauvignon land, Verenigde Staten Een zachte wijn, waarin aroma's van cacao en vanille worden vergroot door de rijke geuren van krenten en donker gerijpt fruit.	€ 30,85
	<b>Coto Vintage Crianza</b> druif: Tempranillo land, Spanje Het bouquet is krachtig, met complexe aroma's van rood fruit en jam, met een lichte hout toon. De smaak is krachtig en complex. Vol en tongstrelend, met een lange afdronk.	€ 32,00
	<b>Fleurige Henry Fessy</b> druif: Gamay land Frankrijk	€ 33,40
	Grote finesse en elegante met florale aroma's zoals irissen en viooltjes, <b>Chateauf-neuf-du-pape, M. Chapoutier</b> druif: Grenache Noir, Syrah & Mourvedre land Fr.	€ 52,50



## 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 Hotel De Rustende Jager de gehele zaalhuur voor haar rekening.

## 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 wij een offerte op maat maken.

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

Zaalhuur	<i>excl. btw</i>	<i>incl. btw</i>	Vervalt bij
* De Hoeck van Aemstel	€ 46,00	€ 55,65	€ 1.200,-
* Eetkamer	€ 46,00	€ 55,65	€ 1.200,-
* Patrijzenkamer	€ 82,50	€ 99,80	€ 1.630,-
* De Jonge Jager	€ 200,85	€ 243,00	€ 3.250,-
* Jachtzaal	€ 293,55	€ 355,20	€ 4.250,-

De omzet waarbij de zaalhuur komt te vervallen worden voldaan door de gastheer of opdrachtgever zelf en exclusief alle posten die door derden worden verzorgd.

Zaalaccommodaties	M <sup>2</sup>	U-vorm	Theater	Cabaret	Diner	Receptie/Feestavond
Eetkamer	30	-	-	-	30	-
Patrijzenkamer	70	24	70	50	60	70
Hoeck van Aemstel	35	-	-	-	-	50
Jonge Jager	270	16	48	36	100	250
Jachtzaal	350	40	350	250	250	400
Tweede Kamer **	Ovale tafel 14 personen					

## **HOTEL**

4-Sterren Hotel De Rustende Jager beschikt over 52 comfortabele hotelkamers en 3 suites die alle voorzien zijn van een prima bed, een televisie, filmkanalen, telefoon, kluisje en badkamer met douche of bad.

## **Bruidskamer:**

Alle bruidsparen die het huwelijksfeest vieren in één van de zalen van De Rustende Jager krijgen van de directie aansluitend op het feest een overnachting inclusief ontbijtbuffet aangeboden.

## **Hotelkamers voor u en uw gasten:**

In combinatie met uw zaalreservering kunnen wij u en uw gasten een hotelarrangement samenstellen. De prijs is op aanvraag en op basis van tweepersoonsgebruik per kamer. De kamerprijs is exclusief 6,05% toeristenbelasting en € 13,95 ontbijt per persoon per dag.

Indien gewenst verzorgen wij bedrukte kaartjes (gratis) met vermelding van het hotelarrangement.

De kaartjes kunnen bij uw uitnodiging 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 € 1,00.

## **UNIFORMELE VOORWAARDEN HORECA (UVH)**

Voor alle reserveringen zijn de Uniformele Voorwaarden van Horeca van toepassing, deze kunt u terugvinden op [www.khn.nl](http://www.khn.nl)

## **AFKOOP ANNULERING**

Er kan altijd iets gebeuren waardoor uw feest niet door kan gaan. Bij het annuleren van een partij zullen wij de Uniformele Voorwaarden voor de Horeca toepassen. Indien u gebruik maakt van de afkoop-annulering zullen wij 3% over de totale reserveringswaarde aan u berekenen.

## **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

<b>Gemengde noten</b> per persoon gemiddelde à € 1,25 Bokalen gemengde noten op tafel		<b>Minibroodjes</b> € 2,60 Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse kazen
<b>Banketbakkerszoutjes</b> € 1,50 Banketbakkerszoutjes op tafel p.p.		<b>Minibroodjes</b> € 2,60 Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis - en vleessoorten
<b>Luxe tafelgarnituur</b> € 4,50 Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel		<b>Yakitori</b> € 2,25 Twee stokjes Indische saté met ketjapsaus
<b>Breekbrood</b> € 2,50 met kruidenboter, 2 soorten tapenades en aioli op tafel gepresenteerd		<b>Take away</b> € 4,25 Bami Goreng Chinees, geserveerd in take –away bakje en gepresenteerd met stokjes
<b>Koude hapjes</b> € 1,60 Luxe gesorteerde borrelhapjes: brie met walnoot, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes		<b>Lepelhapjes</b> € 2,25 Gamba's met pikante saus, ossenhaas met balsamicosaus, kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikwortelsaus en kalfsmuis met tonijnsaus
<b>Warme hapjes</b> Kalfsvleesbitterballen € 0,90		<b>Tapas</b> € 2,45 Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bami hapje: € 0,90 kipkrokantje, kaashapje		<b>Balletjes gehakt</b> in pittige salsasaus € 2,90
<b>Minisaucijsjes</b> € 0,90 <b>Kaas of worst per persoon</b> € 0,80		<b>Amuses</b> Tartaartje van rauwe zalm € 4,95 met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm
<b>Haringkar</b> € 5,00 Haringhapje versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon		Carpaccio van ossenhaas € 4,95 met balsamicocrème en Parmezaanse kaas
<b>Viskar</b> onbeperkt p.p. € 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 € 3,80 geserveerd met mini-kaasstengel
<b>Luxe viskar</b> onbeperkt p.p. € 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 – onbeperkt p.p		Gebakken eendenborst op roergebakken € 5,95 bospaddenstoeljes en fettucini
<b>Kaaskar</b> onbeperkt p.p. € 11,00 Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter		Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek € 6,90 en rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus
<b>Hollandse kaas en worstkar</b> onbeperkt p.p. € 6,50 Rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnekaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter		Oosters ossenhaasspiesje met lente-uitjes € 10,00 en witte rijst
<b>Saté</b> € 6,00 Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes		Mini Grand Dessert, combinatie van € 6,00 verschillende, verrassende nagerechten
Saté van varkenshaas met pindasaus € 6,50 stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd per 2 stokjes		Vitello tonnato, € 4,95 dungeneden kalfsmuis met tonijnsaus
<b>Beenham</b> € 660.- Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 been ham circa 10 a 11 kilo (80 pers.)		Getrancheerde eendenborstfilet met € 5,50 eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing
<b>Puntzak friet</b> € 2,50 Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd		Romige kreeftensoep € 4,50
		Op de huid gegrilde zalmfilet met € 6,90 hollandaisesaus en tagliatelle
		Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps € 6,25
		Twee lamskoteletjes gesneden van het carré € 11,00 met portsaus, pommes d'chese en haricots verts
		Combinatie van Hollandse en Franse kazen € 4,95
		Combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus geserveerd in een champagneflut € 4,15