



HET KOETSHUIS

PARTY- & CATERINGSERVICE

*De mogelijkheden voor
feesten en partijen
2018*



Het Koetshuis
Dorpsstraat 114a
2931 AG Krimpen aan de Lek
telefoon: 0180 - 51 37 80
info@hetkoetshuispartyservice.nl
www.hetkoetshuispartyservice.nl

Inhoudsopgave

Drank	3
Hapjes.....	7
Buffetten (zelf samen te stellen).....	11
Themabuffetten.....	16
Dessertbuffetten.....	22
Barbecues	24
Gourmet	26
Brunches.....	27
High teas.....	29
Diners 3 / 4 / 5 gangen.....	31
Vegetarische gerechten	34
Kindermenu	35
Walking dinner.....	36
Broodjes / lunch.....	37

Drank

Drankenarrangement 1 (binnenlands gedistilleerd)

Frisdranken

Cola
Cola Light
Fanta
Cassis
Sprite
Ice tea
Chaudfontaine Rood
Chaudfontaine Blauw
Bitter lemon
Tonic
Rivella Light
Chocomel
Fristi

Warme dranken

Koffie
Koffie (cafeïne vrij)
Thee
Cappuccino
Espresso

Vruchtensappen

Jus d'orange
Appelsap
Tomatensap

Pils

Heineken (van de tap)
Amstel alcoholvrij
Amstel Radler
Amstel Radler alcoholvrij

Binnenlands gedistilleerd

Vieux
Jonge jenever
Oude jenever
Bessenjenever
Schrobbelèr
Jägermeister

Wijnen

Droge witte wijn
Zoete witte wijn
Rode wijn
Rosé

Port, Sherry, Vermouth

Rode port
Witte port
Medium sherry
Droge sherry
Witte martini

Drankenarrangement 1 uur	€ 5,00 p.p.
Drankenarrangement 2 uur	€ 10,00 p.p.
Drankenarrangement 3 uur	€ 14,50 p.p.
Drankenarrangement 4 uur	€ 19,00 p.p.
Drankenarrangement 5 uur	€ 22,00 p.p.
Drankenarrangement per extra half uur	€ 2,50 p.p.

Onze rode -, droge witte - en rosé huiswijn zijn van Ficada.

De wijnen van Ficada worden geproduceerd op het Schiereiland Setúbal, net onder Lissabon.

De Portugezen noemen Setúbal wel het moeder-wijngebied van Portugal. Dit vanwege de eeuwenoude wijntraditie maar ook omdat volgens vele Portugese wijnliefhebbers hier de beste wijnen van Portugal worden gemaakt.

Drankenarrangement 2 (binnen- en buitenlands gedistilleerd)

Frisdranken

Cola
Cola Light
Fanta
Cassis
Sprite
Ice tea
Chaudfontaine Rood
Chaudfontaine Blauw
Tonic
Bitter lemon
Rivella Light
Fristi
Chocomel

Binnenlands gedistilleerd

Vieux
Jonge jenever
Oude jenever
Bessenjenever
Schrobbelèr
Jägermeister

Digestieven

Cognac Courvoisier VS
Cognac Courvoisier VSOP
Grappa

Vruchtensappen

Jus d'orange
Appelsap
Tomatensap

Pils

Heineken (van de tap)
Amstel alcoholvrij
Amstel Radler
Amstel Radler alcoholvrij

Warme dranken

Koffie
Koffie (cafeïne vrij)
Cappuccino
Thee
Espresso

Port, Sherry, Vermouth

Rode port
Witte port
Medium sherry
Droge sherry
Witte martini

Wijnen

Droge witte wijn
Zoete witte wijn
Rode wijn
Rosé

Speciaalbieren

Affligem blond
Affligem dubbel
Affligem Tripel

Buitenlands gedistilleerd

Bacardi
Vodka
Rode vodka
Malibu
Passoa
Famous Grouse
Gin
Safari

Likeuren

Amaretto
Cointreau
Sambuca
Tia Maria
Baileys
Grand Marnier
Drambuie
DOM Benedictine

Drankenarrangement 1 uur	€ 5,50 p.p.
Drankenarrangement 2 uur	€ 10,50 p.p.
Drankenarrangement 3 uur	€ 15,00 p.p.
Drankenarrangement 4 uur	€ 20,00 p.p.
Drankenarrangement 5 uur	€ 23,00 p.p.
Drankenarrangement per extra half uur	€ 2,75 p.p.

Prijzen per consumptie

Frisdrank (Cola, Cola light, Fanta, Sprite en Cassis)	€ 2,00
Frisdrank overig (Ice tea, Tonic, Bitter lemon en Rivella)	€ 2,20
Mineraalwater	€ 2,00
Vruchtensappen	€ 2,20
Chocomel / Fristi	€ 2,20
Koffie / Thee	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,00
Pils van de tap	vanaf € 2,20
Speciaal bier	vanaf € 2,90
Wijn	€ 3,25
Binnenlands gedistilleerd	€ 2,60
Buitenlands gedistilleerd	€ 3,40
Digestieven	vanaf € 3,70

Koffie / Thee bij binnenkomst

Koffie of thee met zoete versnaperingen	€ 3,25 p.p.
Koffie of thee met een vanillemuffin	€ 3,50 p.p.
Koffie of thee met een petit-four	€ 4,50 p.p.
Koffie of thee met een petit-four met eigen logo of foto	€ 5,00 p.p.
Koffie of thee met gesorteerd gebak	€ 5,25 p.p.
2 ^e Kop koffie of thee	€ 1,10 p.p.



Welkomstdrankje / toast (per glas)

Cava	€ 4,50
Kir	€ 3,50
Kir Royaal	€ 4,75
Champagne	vanaf € 6,75



Koetshuis Bruidstaart

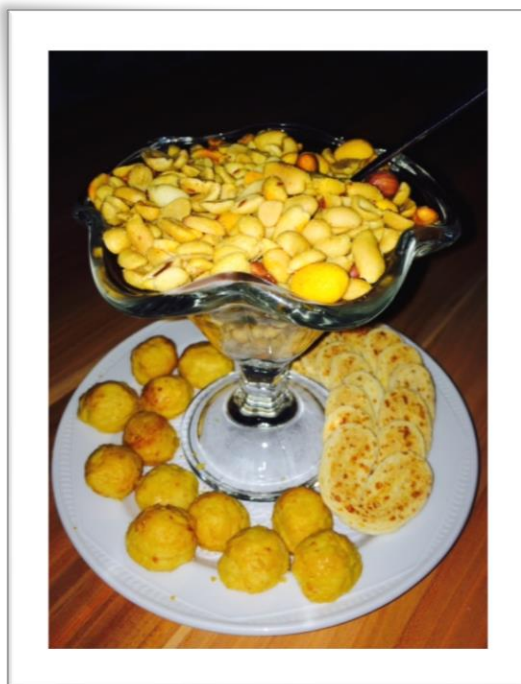
Bruidstaart 2 lagen	(maximaal 20 personen)	€ 125,00
Bruidstaart 3 lagen	(maximaal 35 personen)	€ 150,00
Bruidstaart 4 lagen	(maximaal 50 personen)	€ 220,00
Bruidstaart 5 lagen	(maximaal 60 personen)	€ 255,00



Hapjes

Voor op tafel...

Gemengde nootjes	€ 0,75 p.p.
Gemengde nootjes met kaasbolletjes en kaaskoekjes	€ 1,25 p.p.
Bordje met stukjes jonge kaas, belegen kaas, kookworst en salami met Amsterdamse uien en mosterd (4 stuks p.p.)	€ 2,25 p.p.
Diverse soorten boeren streekkaas met Amsterdamse uien en mosterd (4 stuks p.p.)	€ 2,50 p.p.
Bordje met gemarineerde olijven, met roomkaas gevulde peppadews, Italiaanse gedroogde worst en kaasstengels	€ 3,00 p.p.



Ter afsluiting...

Koffie of thee met zoete versnaperingen	€ 2,25 p.p.
Puntzak frites met mayonaise	€ 1,75 p.p.
Broodje frikandel / kroket	€ 1,75 p.p.
Saucijzenbroodjes / kaasbroodjes	€ 1,50 p.p.

Hapjesarrangementen

Goudse kaas met een druif

Gekruid balletje met komkommer

Salami met augurk

Gevuld eitje

Asperge met ham

€ 0,85 / stuk

€ 5,75 voor 7 stuks p.p.

Gesorteerde snacks; mini-frikandellen, kipnuggets, mini-vegetarische loempia's, mini-kaassoufflés, gepaneerde gamba's

Stokbroodjes met:

Rosbief met oude kaas

Brie met appelstroop

Gerookte forel met citrus crème fraîche

Wrap met zalm en dillecrème

Wrap met gedroogde ham, rucola en rode pesto

€ 1,20 / stuk

€ 8,00 voor 7 stuks p.p.

Gesorteerde snacks; mini-frikandellen, kipnuggets, mini-vegetarische loempia's, mini-kaassoufflés, gepaneerde gamba's

"Echte" bitterballen

Gesorteerde bladerdeeghapjes

Komkommer met geitenkaas

Tomaatje gevuld met grove tonijnmayonaise

Gedroogde ham met roomkaas

Spiesje met tomaat en mozzarella

Wrap met zalm en mierikswortelcrème

€ 1,35 / stuk

€ 9,00 voor 7 stuks p.p.

Gesorteerde snacks; mini-frikandellen, kipnuggets, mini-vegetarische loempia's, mini-kaassoufflés, gepaneerde gamba's

"Echte" bitterballen

Gesorteerde bladerdeeghapjes

Wrap met carpaccio, rucola, oude kaas en pesto

Rozijnen-notenbrood met roquefort en een druif

Dadel omwikkeld met spek gevuld met geitenkaas

Kuipje gevuld met Hollandse garnalen en dille

Zalmspies met kwartelei en komkommer

€ 1,75 / stuk

€ 11,75 voor 7 stuks p.p.

Luxe "Van Dobben" mini kroketjes

Spiesje met gemarineerde gamba's

Yakitori kipspiesjes

Hapjesbuffetten

Diverse broodsoorten met roomboter en kruidenboter
klassiek gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel
Wraps met gerookte kalkoen, sla en kerriemayonaise
Wraps met rundercarpaccio, rucola en rode pesto
Buideltjes van Parmaham en meloen
Diverse Hollandse streekkazen
Gemarineerde olijven
Lolly van clubsandwich met boeren achterham en ei
Lolly van clubsandwich met grove tonijnsalade

Kippenpootjes met pikante saus
Gekruide gehaktballetjes met mosterdsaus

€ 16,50 p.p.

Diverse soorten brood- en toastsoorten
Roomboter, pestoboter en olijventapenade
Klassiek gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel
Wraps met truffelroomkaas
Wraps met rundercarpaccio, rucola en rode pesto
Kazen uit alle windstreken, notenbrood en aceto-balsamicostroop
Buideltjes van Parmaham en meloen
Gemarineerde gamba's
Gemarineerde olijven
Met roomkaas gevulde peppadews

Kippenpootjes met pikante saus
Gekruide gehaktballetjes met mosterdsaus
Gepaneerde gamba's met knoflooksaus

€ 20,00 p.p.

'A la minute' gesneden beenham met witte zachte broodjes

Koude mosterdsaus of warme honing-tijmsaus

€ 5,25 p.p. vanaf 25 personen

Kipsaté met satésaus (3 stokjes p.p.)

Gedroogde uitjes, atjar tjampoer en kroepoek

Stokbrood met kruidenboter

€ 5,25 p.p.

'A la minute' gesneden beenham met witte zachte broodjes

Koude mosterdsaus of warme honing-tijmsaus

Kipsaté met satésaus (2 stokjes p.p.)

Gedroogde uitjes, atjar tjampoer en kroepoek

Stokbrood met kruidenboter

€ 9,50 p.p.



Buffetten (zelf samen te stellen)

Wit en bruin stokbrood met kruiden- en pestoboter

2 Koude salades € 18,00 p.p.

2 Warme gerechten

1 Warm bijgerecht

Wit en bruin stokbrood met kruiden- en pestoboter

2 Koude salades

1 Garnituur € 20,50 p.p.

2 Warme gerechten

1 Warm bijgerecht

Wit en bruin stokbrood met kruiden- en pestoboter

2 Koude salades

2 Garnituren € 24,00 p.p.

3 Warme gerechten

1 Warm bijgerecht

Wit en bruin stokbrood met kruiden- en pestoboter

3 Koude salades

2 Garnituren € 27,50 p.p.

3 Warme gerechten

2 Warme bijgerechten

Wit en bruin stokbrood met kruiden- en pestoboter

4 Koude salades

2 Garnituren

€ 31,00 p.p.

4 Warme gerechten

2 Warme bijgerechten

Wit en bruin stokbrood met kruiden- en pestoboter

4 Koude salades

3 Garnituren

€ 34,50 p.p.

4 Warme gerechten

3 Warme bijgerechten

Soep (meerprijs € 3,75)

Tomatensoep met basilicum

Romige mosterdsoep

Romige champignonsoep

Rijk gevulde groentesoep

Bospaddenstoelenbouillon met bosui

Gevogeltebouillon met groene kruiden

Runderbouillon met fijn gesneden groenten

Koude salades

Vleessalade verrijkt met gerookte kalkoen en ham, opgemaakt met diverse vleeswaren

Rundvleessalade verrijkt met rundercarpaccio, oude kaas, pijnboompitten, croutons en een tomaat-basilicum dressing

Kartoffelsalade met uitgebakken spekjes, bosui, zilverui en gehakte peterselie

Aardappelsalade van kriel met paprika, knoflook, maïs en cherrytomaatjes

Pastasalade met ham, bacon, chorizo, paprika en rode pesto

Pastasalade met tonijn, kappertjes, rode ui, cherrytomaatjes, en knoflook

Griekse pastasalade met olijven, feta, zongedroogde tomaatjes en basilicum

Zalmsalade van gestoomde zalm met dille, kappertjes en sjalot

Rucolasalade met feta, zongedroogde tomaat, croutons en een pestodressing

Gemengde salade met komkommer, tomaat, paprika, bosui, croutons en een kruidendressing

Tomaat-komkommer salade met dilledressing

Waldorfsalade met knolselderij, vers fruit en walnoten

Salade van beenham met aardappel, knolselderij, asperge, komkommer en mosterd dressing

Salade Niçoise; salade met tonijn, haricot vert, paprika, ei, rode ui en olijven

Grove eiersalade met bacon, augurk, zilverui en bieslook

Garnituren

Wraps met kropsla, roomkaas en zongedroogde tomaat & wraps met rucola, gedroogde ham en rode pesto

Gedroogde Parmaham en meloen met een siroop van rode port

In knoflook gemarineerde gamba's

Gerookte kalkoen met appel, komkommer en kerriemayonaise

Rundercarpaccio met rucola, croutons, pijnboompitten Parmezaanse kaas en tomaat-basilicum dressing

Visplateau met gerookte zalm, gerookte makreel en gerookte forel

Garnalen met komkommer, bieslook en Whiskysaus

Vitello tonato: zacht gegaarde kalbsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas, sjalot en rucola

Warme gerechten

Licht gerookt speenvarkenfilet met saus van honing en tijm

Gekruide kip met uitgebakken spekjes, hartige lekkernijen met kruidenjus

Varkenshaasmedaillons met stroganoffsaus of champignonroomsaus of pepersaus

Stokjes kipsaté met pindasaus, kroepoek en gedroogde uitjes

Roergebakken kipsaté met pindasaus, kroepoek en gedroogde uitjes

Gekruide kip met zoetzure saus en gemengde groenten

Gekruide gehaktballetjes in zoetzure saus

Gekruide gehaktballetjes in pindasaus

Pikante kippenpootjes

Gemarineerde spareribs

Boeuff Bourguignonne

Beenham met witlof, kaassaus en gegratineerde kaas

Biefstukreepjes met gemengde groenten en stroganoffsaus

A la minute gesneden Runderlende met saus naar keuze (meerprijs € 2,25)

A la minute gesneden Entrecote met saus naar keuze (meerprijs € 3,00)

A la minute gesneden Beenham met saus naar keuze (meerprijs € 1,75)



Sauzen naar keuze: (1 saus per gerecht)
Stroganoffsaus, champignonroomsaus, pindasaus,
pepersaus, saus van tijm en rozemarijn, rode wijn
saus, saus van honing en tijm, kruidenjus

Heilbotfilet met courgette, wortel en een saus van rode pesto

Schotse zalm met seizoensgroenten en dillesaus

Combinatie van Heilbotfilet en Schotse zalm met seizoensgroenten en dillesaus

Roergebakken gamba's met roerbakgroenten en knoflookroom

Gekookte mosselen op een bedje van pasta met saus van groene pesto

Diverse vissoorten en gamba's met roerbakgroenten, paprika, bosui en saus van tuinkruiden

Warme bijgerechten

Gepofte Roseval aardappels

Gebakken krieltjes

Gefrituurde aardappelpartjes

Aardappelkroketjes

Gegratineerde aardappel

Frites

Witte rijst

Nasi

Penne pasta met olijfolie

Ratatouille

Roerbakgroenten

Bloemkool en broccoli met kaassaus



Koude sauzen (meerprijs € 0,25)

Mayonaise

Ketchup

Mosterdsaus

Knoflooksaus

Thema buffetten

Stampppotten buffet

Stampppot boerenkool

Stampppot zuurkool

Hete bliksem

Braadworst met jus

Gemarineerde speklap

Rookworst met mosterd

€ 15,00 p.p.

Stampppottenbuffet Luxe

Stampppot rucola met gemengde noten en roquefort

Witlof stampppot met boeren achterham, gegratineerd met oude kaas

Stampppot met gekonfijte peer, rozijnen, kaneel en dadels

Sukade met eigen jus

Gekonfijte eendenpoot met jus

€ 19,75 p.p.

Italiaans buffet

Koude gerechten

Focaccia & Ciabatta met knoflookboter en olijventapenade

Italiaanse rauwkostsalade met Parmezaanse kaas en olijven

Toscaanse aardappelsalade met Parmaham, zongedroogde tomaat, tijm en knoflookmayonaise

Pastasalade met tonijn, olijven, rode ui, cherrytomaatjes, en knoflook

Warme gerechten

Italiaanse gehaktschotel met champignons en courgettes
gegratineerd met mozzarella en pesto

Penne met pittige kip, gegrilde paprika, tomatensaus, oregano en rode pepers

Pittig gekruide stukjes witvis met tomatenconfit

Krieltjes met ui en rode, groene en gele paprika

€ 21,50 p.p.

Captains dinner

Varkenskrabbetjes

Gemarineerde speklap

Runder worst

Gekookte aardappels

Kapucijners

Uitgebakken spekjes

Rauwe ui, zilveruitjes

Augurk

Partjes tomaat

Piccalilly

€ 15,50 p.p.

Frans buffet

Koude gerechten

Wit en bruin stokbrood met olijventappenade en roomboter

Kaasplateau met speciaal geselecteerde Franse kazen
met knoflookcrostini's, notenmelange en druiven, appelstroop en honing

Patéschotel met diverse soorten paté en cumberlandsaus

Provençaalse salade met kip, groene asperges, paprika, haricots vert
en mayonaise van groene pesto

Salade niçoise met gegaarde tonijn, sperzieboontjes, aardappel, kappertjes en rode ui

Warme gerechten

Heilbotfilet met aubergine, artisjok, olijven en tomatenconfit

Boeuf bourguignonne

Gekonfijte eendenpootjes met kruidenjus

Quiche gevuld met appel, sjalot, bleu d'averne, tijm en knoflook

€ 27,50 p.p.



Countrybuffet

Koude gerechten

Diverse soorten brood met boter en Texaanse kruidenboter

Aardappelsalade met maïs, boontjes en gekruide kip

Pastasalade met ham en bacon, paprika en knoflook

Kruidige rauwkostsalade

Warme gerechten

Pittig gekruide drumsticks

Gegrilde kip met rode ui en paprika met een smokey barbecuesaus

Texaanse groenteschotel

Broodjes hamburger met gebakken uienringen ketchup en mayonaise

Gegrilde varkenshaasspies met saus van knoflook

Kruidige gefrituurde aardappelpartjes

€ 21,50 p.p.



1001 nachten buffet

Koude gerechten

Turks brood met knoflookboter en humus

Couscoussalade met koriander

Pasteitjes gevuld met gegrilde aubergine en sesampasta

Tomaatjes gevuld met tonijnsalade

Komkommersalade met yoghurt en mint

Warme gerechten

Gehakt met paprika, aubergine, courgette, tomaat en kruiden

Groente met mozzarella kaas

Kip met rozemarijn en krieltjes

Rijst met amandelen en rozijnen

Kip met paprika, ui, olijven en cornichons

Witvis met tomaat, spinazie en boontjes

€ 26,50 p.p.



Tiroler buffet

Fritatensuppe

(Kruidenbouillon met flensreepjes)

Mini kaiserbroodjes

Koude gerechten

Flensjes met zuurkool, roomkaas en casselerrib

Kartoffelsalade met spek en Schwarzwaller schinken

Groene salade met rode ui, paprika, croutons en tomaat-pestodressing

Warme gerechten

Mini schnitzel met saus van Zwitserse kaas

Zwiebelrostbraten

(Gesmoord rundvlees met uien)

Currywurst

(Braadworst met currysaus)

Krieltjes met bieslook en boterjus

€ 22,50 p.p.



Dessertbuffetten

Ijsbox

4 smaken ijs naar keuze

€ 2,75 p.p.

Sorbetijs

Passie-mango

Framboos

Peer

Citroen

Roomijs

Vanille

Chocolade

Aardbei

Banaan



Ijstaart

Ijstaart met gebrand eiwitschuim

€ 3,75 p.p.

Ijstaart vanille – chocolade

Ijstaart vanille – banaan

Ijstaart vanille – aardbei

Ijstaart aardbei – banaan

Ijstaart chocolade – banaan



Toppings

€ 0,75 p.p.

Warme chocoladesaus

Warme vanillesaus

Compote van rood fruit of mango

Slagroom

Compote van stooferen (in het seizoen)

Warme kersen

Dessertbuffet

3 items	€ 6,75
5 items	€ 8,75
extra item	€ 2,25

Met room gevulde soesjes
Mouse van pure chocolade
Bavaroise van bitterkoekjes
Bavaroise van bosvruchten en sinaasappel
Vanille hangop
Salade van vers fruit
Ananas gemarineerd met kokos
Warme apfelstrudel
Tiramisu met bastognekoek
Witte chocolademousse met saus van framboos
Citroencheesecake
Brownie met caramelsaus
Crème brûlée
Ijsbox met ijs naar keuze
of
Ijstaart naar keuze



Barbecues

Wit en bruin stokbrood met roomboter en kruidenboter
Kartoffelsalade met uitgebakken spekjes, zilverui, bosui en peterselie
Waldorfsalade met knolselderij, vers fruit en walnoten
Barbecuesaus, knoflooksaus en warme pindasaus

Gemarineerde Speklap
Spies van gemarineerde varkenshaas
Kipspies
Hamburger

€ 14,50 p.p.

Wit en bruin stokbrood met kruidenboter en pestoboter
Kartoffelsalade met uitgebakken spekjes, zilverui, bosui en peterselie
Waldorfsalade met knolselderij, vers fruit en walnoten
Pastasalade met ham, bacon, chorizo, paprika, rode pesto en knoflook
Barbecuesaus, knoflooksaus en warme pindasaus

Gemarineerde Speklap
Spies van gemarineerde varkenshaas
Kipspies
Runderhamburger
Gemarineerde rundersteak

€ 18,00 p.p.

Diverse broodsoorten met kruidenboter, pestoboter en olijventapenade
Kartoffelsalade met uitgebakken spekjes, zilverui, bosui en peterselie
Waldorfsalade knolselderij, vers fruit en walnoten
Pastasalade met ham, bacon, chorizo, paprika, rode pesto en knoflook
Rauwkostsalade met komkommer, tomaat, rode ui, paprika en een frisse kruidendressing
Barbecuesaus, knoflooksaus en warme pindasaus

Spies van gemarineerde varkenshaas

Kipspies

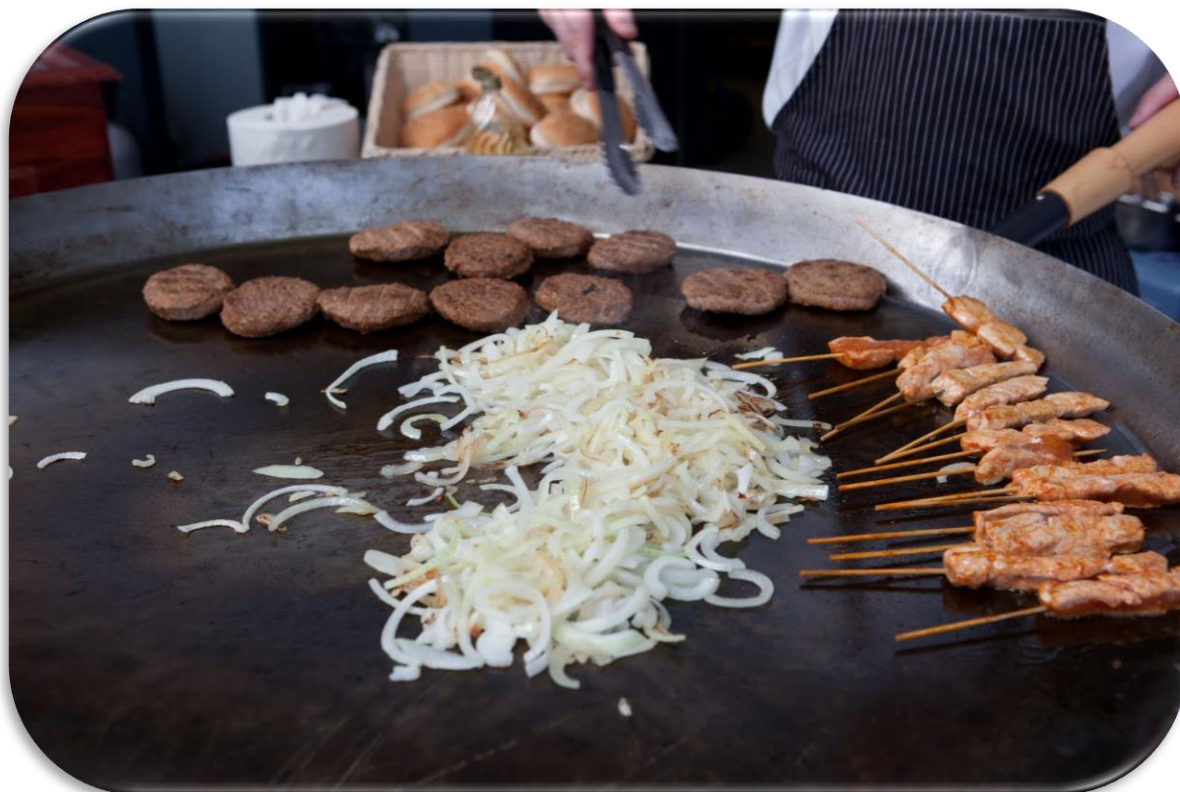
Runderhamburger

Gemarineerde rundersteak

Spiesje met in knoflook gemarineerde gamba's

Visduo 'en papillotte' van zalm en pangafilet

€ 24,50 p.p.



Gourmet

(Gourmet maximaal 50 personen)

Stokbrood met kruidenboter

Frites met mayonaise

Kartoffelsalade met gehakte peterselie, bosui, zilverui en uitgebakken spekjes

Waldorfsalade met knolselderij, vers fruit en walnoten

Kerriemayonaise, knoflooksaus, shaslicksaus

Gesneden champignons, ui, paprika

Kipfilet, hamburger,

Varkenshaas medaillon, spiesje met gamba's,

Slavink en kipstokje

€ 19,50 p.p.



Brunch 1

Koude gerechten

Roomboter en kruidenboter

Diverse minibroodjes

Ambachtelijk vloerbrood, wit en bruin

Chocoladecroissants, rozijnenbroodjes

Fries suikerbrood

Diverse zoetwaren

Plakjes jonge kaas, belegen kaas en Brie

Boeren achterham, salami en rosbief

Gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel

Grove eiersalade

Tonijnsalade

Warme gerechten

Quiche van witlof, oude kaas, appel en beenham

Roerei met bieslook

Roerei met uitgebakken spekjes

€ 21,50 p.p.



Brunch 2

Soep naar keuze

Koude gerechten

Roomboter en kruidenboter

Diverse minibroodjes

Ambachtelijk vloerbrood, wit en bruin

Chocoladecroissants, rozijnenbroodjes en mini-croissant

Fries suikerbrood

Diverse zoetwaren

Plakjes streekkaas, Brie, Port Salut en Roche Baron

Gerookte kalkoen, Parmaham, rosbief

Gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel

Grove eiersalade

Tonijnsalade

Warme gerechten

Quiche van oude kaas, appel en beenham

Roerei met uitgebakken spekjes

Kalfsragout met paddenstoelen en groene kruiden

€ 26,50 p.p.

High Teas

High tea 1

Marmelade en lobbig geslagen room

Muffins en brownies

Rozijnenbroodjes

Glaasje met chocolademousse

Met room gevulde soesjes

Wraps met Parmaham, rucola en rode pesto

Fingersandwiches met:

Gerookte kalkoen en kerriemayonaise

Tonijnsalade

Minibroodjes met:

Filet Americain en gesnipperde rode ui

Eiersalade

€ 17,50 inclusief 1,5 uur onbeperkt koffie en thee



High tea 2

Marmelade en lobbij geslagen room

Muffins en brownies

Puddingcroissants en rozijnenbroodjes

Glaasje met chocolademousse

Citroencheesecake

Wraps met gerookte kalkoen en kerriemayonaise

Minibroodjes met:

Zalm en dille

Gerookte eendenborst met appelstroop

Lolly's van clubsandwich met:

Tonijnsalade

Rundercarpaccio met oude kaas en een tomaat-basilicum dressing

€ 21,50 inclusief 1,5 uur onbeperkt koffie en thee



Diners 3 / 4 / 5 gangen

Koude voorgerechten

Als voorgerecht € 10,00

Als tussengerecht € 7,00

Vitello tonato: zacht gegaarde kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas, sjalot en rucola

Parmaham met een proeverij van meloen en een siroop van rode port

Gerookte kalkoen met een salade van ananas, knolselderij en kerrie

Klassiek gerookte zalm met een vulling van krab en komkommer

Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, croutons en een dressing van tomaat en basilicum

Cocktail van garnalen met groene appel, bosui en whiskysaus

Rosbief met oude kaas, spekjes, croutons en truffelmayonaise



Warme voorgerechten

Als voorgerecht € 10,00

Als tussengerecht € 7,00

Lauwwarme geitenkaas met honing op een bedje notensla

Gebakken champignons gegratineerd met brie

Gebakken gamba's in knoflookolie

Bij alle diners serveren wij stokbrood met kruidenboter en pestoboter

Soepen

Als voorgerecht € 5,00

Als tussengerecht € 3,75

Tomatensoep met basilicum

Romige mosterdsoep

Romige champignonsoep

Rijk gevulde groentesoep

Bospaddenstoelenbouillon met bosui

Gevogeltebouillon met groene kruiden

Runderbouillon met petit legumes



Hoofdgerechten

Hoofdgerechten € 18,50

Botermalse rundersteak

Gebakken varkenshaas

Gegrilde tournedos (meerprijs € 4,50)

Gebakken parelhoen

Gebakken eendenborstfilet

Schnitzel met ui champignons en tomaat, gegratineerd met brie

Wiener schnitzel

Gebakken zalm

Zacht gegaarde heilbot uit de oven

Op de huid gebakken dorade

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, rauwkostsalade, mayonaise en 2 aardappelgarnituren naar keuze:

Gepofte Roseval aardappels, frites, aardappelwedges, aardappelkroketten of gebakken kriel

Sauzen naar keuze: (1 saus per gerecht)
Stroganoffsaus, champignonroomsaus, pindasaus, pepersaus, tuinkruidensaus, saus van tijm en rozemarijn, rode wijn saus, saus van honing en tijm, kruidenjus, mosterdsaus, saus van rode pesto of dillesaus.

Desserts

Desserts € 7,50

Brownie met vanille-ijs en slagroom

Sorbet van framboos, peer en passie-mango, geserveerd met vers fruit

Dame blanche: 3 bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Citroencheesecake met passie-mango ijs

Mouse van pure chocolade met kletsoppen en vanille-ijs

Warme apfelstrudel met vanillesaus en slagroom

Coupe met vers fruit, vanille-ijs, bananenijs, aardbeienijs en slagroom

Mouse van witte chocolade met een compote van rood fruit

Tiramisu met Bastogne koek

Grand dessert van de chef, bestaande uit 5 items (meerprijs € 1,50)



Vegetarische gerechten

Voorgerecht € 7,50

Hoofdgerecht € 15,50

Wrap met kruidenroomkaas, kropsla en zongedroogde tomaatjes

Of

Salade met walnoten, blauwe druiven, roquefort, croutons en een siroop van rode port

Bladerdeeg gevuld met spinazie, champignons, geitenkaas en noten

Of

Quiche van cherrytomaatjes, paddenstoelen, gorgonzola, kriel aardappeltjes en gemengde noten



Kindermenu

Voorgerechten € 5,00

Rundercarpaccio

Ham met meloen



Soep € 3,50

Tomatensoep

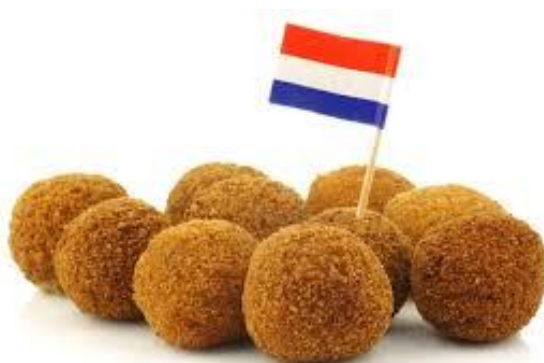
Hoofdgerechten € 6,00

Frites met frikandelletjes, appelmoes en mayonaise

Frites met een kroket, appelmoes en mayonaise

Frites met kipnuggets, appelmoes en mayonaise

Frites met een snackspies, appelmoes en mayonaise



Hoofdgerechten € 9,00

Frites met spareribs en knoflooksaus

Frites met gebakken witvis en dillemayonaise

Frites met kipsaté en pindasaus

Dessert € 4,25

Kinderijsje



Walking dinners

Walking dinner 1

6 gangen € 40,50

7 gangen € 43,50

8 gangen € 48,50

Tartaar van Schotse zaim en een kwarteleitje met dragonmayonaise

Zacht gebraden kalfsmuis met sjalot en tonijnmayonaise

Soepje van knolselderij en truffel

Geitenkaasbeignets op een frisse salade met een compote van peer

Spoorn met sorbet van citroen

Heilbotfilet, in de oven gegaard met bospeen en dillesaus

Botermalse steak met hartige lekkernijen en portjus

Citroencheesecake met sorbet van framboos

Walking dinner 2

6 gangen € 47,50

7 gangen € 52,50

8 gangen € 56,50

Salade met gamba's, avocado, cherrytomaten, croutons en citrus-knoflookdressing

Zacht gebraden kalfsmuis met sjalot en tonijnmayonaise

Soepje van knolselderij en truffel

Eendenborst met pastinaakpuree en jus van appelstroop

Spoorn met sorbet van citroen

Dorade met tuinboontjes en antiboise

Ossenhaasmedaillon met haricots verts, truffelmousseline
en licht gebonden kalfsjus

Witte chocolademousse met compote van rood fruit

Broodjes

Melk, karnemelk, jus d'orange	€ 2,25 / liter
Handfruit	€ 1,00 / stuk
Fruitsalade (200 gram)	€ 2,25 / stuk
Kroket	€ 1,75 / stuk

Vers afgebakken witte en bruine pistolets, zachte witte en bruine bolletjes of dubbele sandwiches belegd met sla en:

Belegen kaas, komkommer en tomaat

Rosbief met oude kaas en truffelmayonaise

Parmaham met zongedroogde tomaat

Brie en appelstroop

Zalm met dillecrème

Gerookte kalkoen met kerriemayonaise

Zachte bolletjes € 3,25 p.p.

Pistolets € 4,75 p.p.

Sandwiches € 3,50 p.p.



Sandwich met zalm, rucola en dille crème

Sandwich met Parmaham, rucola en rode pesto

Wrap met rundercarpaccio, rucola en tomaat-basilicumcrème

Wrap met roomkaas, rucola en zongedroogde tomaat

Stokbrood met licht gebraden kalfsmuis, tonijnmayonaise en sjalot

Stokbrood met oude kaas, komkommer en aceto balsamicodressing

€ 11,75 p.p. (6 items p.p.)



Lunch

Soep naar keuze

Diverse zachte en harde broodjes

Plakjes jonge kaas, beleggen kaas en Brie

Boeren achterham, salami en rosbief

Diverse zoetwaren

Saucijzenbroodje

Kaasbroodje

Kroket

Fruitsalade

Melk, karnemelk en jus d'orange

€ 17,50 p.p.