

# Arrangementen

Blz

Maaltijdbuffetten	2
Seizoensbuffetten	5
BBQ	7
BBQ	8
BBQ	9
Streetfood of Walking dinner met live cooking	10
Dessertbuffetten	11
Brunch & Lunch	12
Belegde broodjes	13
Hapjes koud	14
Hapjes warm	15
High tea	16
Bij ontvangst of als afsluiter	17
Drankarrangementen	18
Vergaderarrangement	19
Spelregels	20

# Maaltijdbuffetten

	€
<b>Buffet Oeken</b>	<b>25,50</b>
Optioneel, als voorafje: Heldere kippenbouillon	6,75
<i>Dit buffet bestaat uit een combinatie van koude en warme gerechten die elkaar versterken en daarom gelijktijdig worden geserveerd.</i>	
<b>Koud</b>	
Pastasalade met gerookte kip en pesto	
Kruidige komkommersalade met appel	
Romige aardappelsalade met ham en mosterd	
Wit en bruin brood met kruidenboter	
<b>Warm</b>	
Pangafilet op een bedje van wortel en prei met een romige kruidensaus	
Kipschotel met paprika, ui en champignons	
Varkensfilet met groene pepersaus	
Witlof met ham en kaas	
Frietjes met mayonaise	
<b>Knoevenoord</b>	<b>29,75</b>
Optioneel, als voorafje: Doesburgse mosterdsoep met spekjes	6,75
<b>Koud</b>	
Pastasalade met gerookte zalm en bieslook	
Kipkerriesalade met vruchtjes	
Griekse salade met olijven en fetakaas	
Zoetzure komkommersalade met dille	
Tomaatsalade met buffelmozzarella en basilicum aangemaakt met olijfolie	
Zoute haring met rode ui en bieslook	
Rauwe ham met uienchutney	
Stokbrood met kruidenboter en tapenade	
<b>Warm</b>	
Gebakken biefstukpuntjes met champignon, ui en stroganoffsaus	
Beenham met mosterdsaus	
Pangafilet op een bedje van prei en wortel met een witte wijnsaus	
Geroosterde krieltjes met rozemarijn en zeezout	
Gemengde seizoensgroenten gestoofd in roomboter	

# Maaltijdbuffetten

	€
<b>Broek</b>	<b>28,50</b>
Optioneel, als voorafje: Groentesoep met balletjes	6,75
<i>Koud</i> Zalmsalade Aardappelspeksalade Vleessalade Zoetzure komkommersalade Tomaatsalade met verse kruiden Rauwe ham met meloen Stokbrood met kruidenboter en tapenade	
<i>Warm</i> Kip met peultjes en roomsaus Gebakken varkenshaaspuntjes met mosterdsaus Gehaktballetjes met satésaus Gemengde seizoensgroenten gestoofd in roomboter Frietjes met mayonaise	
<b>Vroolijke Frans</b>	<b>36,50</b>
Optioneel, als voorafje: Ossenstaartsoep	7,75
<i>Koud</i> Couscous salade met geroosterde courgette, aubergine en feta kaas Salade rode biet met geitenkaas en bieslook Caesarsalade met gerookte kipfilet, bacon en rode ui Garnalensalade met komkommer en dille Tomatensalade met buffelmozzarella en basilicum Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas Gerookte forel met mierikswortelcrème Verschillende broodsoorten met kruidenboter en aioli	
<i>Warm</i> Kip met oesterzwammen en sesam met een oosterse saus Zalm met saffraan saus Ossenhaaspuntjes geserveerd met stroganoff saus Krieltjes in de schil uit de oven, met rozemarijn, tijm en knoflook Gemengde seizoensgroenten Witlof met ham en kaas	

# Maaltijdbuffetten

€

## Italiaans buffet

37,50

De Primi Piatti en Secundo Piatta worden tegelijk geserveerd.

Optioneel, als voorafje: Gazpacho

6,75

### **Anti Pasti (koud) al op tafel geserveerd**

Vers afgebakken ciabatta, pesto, tapenade, zeezout en olijfolie

Gedroogde hammen, Salami Milano en Coppa di Parma

Diverse soorten olijven in knoflook en olijfolie gemarineerd

Kaasplateau met Talaggio, Parmezaan, Gorgonzola en vijgen compote

Gamba's gemarineerd in olijfolie en knoflook

### **Primi Piatti (koud)**

Ceaser salade met Romeinse sla, Parmezaan, gerookte kalkoen, rode ui, ei en ansjovis

Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

Salade geroosterde groenten van courgette, aubergine, paprika, tomaat en tijm

### **Secundi Piatti (warm)**

Mul filet en verse kruiden olie

Saltimbocca van kalfsoester met Serano ham en salie

Mediterrane Kipschotel met olijven, geroosterde paprika, tomaat, peterselie en knoflook

Tagliatelle aangemaakt met olijf olie en verse basilicum

Risotto van bospaddenstoelen, Parmezaan en verse kruiden

Geroosterde rozeval aardappelen met rozemarijn, gepofte cherry tomaatjes en knoflook

*Arrangementen – blz4*

# Seizoensbuffetten

	€
<b>Lente</b>	<b>36,50</b>
Optioneel, als voorafje: Romige aspergesoep	6,75
<b>Koud</b> Witte aspergesalade met ham, ei en krieltjes Couscous salade met geroosterde courgette, aubergine en feta kaas Komkommersalade met crème-fraîche en lente-ui Gerookte eendenborst met rucolasalade en sinaasappeldressing Lamsham met vijgenchutney Gerookte zalm met wasabi mayonaise Diverse broodsoorten met kruidenboter en tapenade	
<b>Warm</b> Pangafilet met asperges en botersaus Maishoen met een saus van tomaat en geroosterde paprika Gebakken biefstuk met haricotsverts, paprika en groene kruiden Roseval aardappeltjes met rozemarijn Warme lentegroenten	
<i>Dit buffet wordt geserveerd in de maanden april, mei en juni</i>	
<b>Zomer</b>	<b>37,50</b>
Optioneel, als voorafje: Heldere runderbouillon met verse groenten	6,75
<b>Koud</b> Pastasalade met tonijn rode ui en kappertjes Rucolasalade met geitenkaas, cherrytomaatjes en frambozendressing Ceasarsalade - Romeinse salade, gerookte kip, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en knoflookdressing Witlofsalade met jonge kaas, ham en bieslook Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas Diverse broodsoorten met basilicumboter en tapenades	
<b>Warm</b> Gegrilde ribroast met honing-mosterdsaus Surf en turf - biefstukpuntjes met gamba's en kreeftensaus Maishoen met een saus van tomaat en geroosterde paprika Gemengde zomergroenten Gekruide aardappelpartjes met crème-fraîche	

# Seizoensbuffetten

€

## Herfst en wildbuffet

34,75

*Dit buffet bestaat uit een combinatie van koude en warme gerechten die elkaar versterken en daarom **gelijktijdig worden geserveerd.***

Optioneel, als voorafje: Wildbouillon met bospaddenstoelen

6,75

*Koud* Rode-bietjessalade met geitenkaas  
Groene salade met spekjes en balsamicodressing  
Wildpaté met cranberrycompote  
Diverse broodsoorten met huisgemaakte truffelboter en tapenades

*Warm* Wildstoofpotje van hert en zwijn, op smaak gebracht met pure chocolade en koek  
Kalkoenschotel met een romige saus van bospaddenstoelen  
Gebakken wildzwijnshaasjes met wild jus  
Stamppot van spruitjes met spekjes en abrikoos  
Stamppot van knolselderij en pastinaak op smaak gebracht met wintertruffel  
Kruidige rode kool met kaneel en appeltjes  
Warme stoofpeertjes

*Dit buffet wordt geserveerd van oktober tot en met maart*

## Stamppottenbuffet Fenny

25,50

*Warm* Boerenkoolstamppot  
Zuurkoolstamppot  
Hutspot  
Gebakken speklapjes  
Rookworst  
Gehaktballen met jus  
Spekjes

*Koud* Mosterd  
Augurken  
Zilveruitjes  
Piccalilly

*Dit buffet wordt geserveerd van oktober tot en met maart*

# BBQ

€

## Arrangement 1

26,75

BBQ worstje  
Maiskolf met honing en boter  
Malse kippendij saté spies  
Speklapje  
Procureurlapje

## Verse salades

Frisse komkommer salade met dille  
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook  
Pasta salade met olijven, rode ui, tomaat en mozzarella

## Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter  
Tomaten tapenade  
Aioli

## Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus  
Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook  
Saté saus

# BBQ

€

## Arrangement 2

29,75

Black Angus runder hamburger  
Malse kippendij saté spies  
In knoflook , sesam, koriander en limoen gemarineerde gamba  
Houthakkers steak  
BBQ worstje

## Verse salades

Caesar salade met Parmezaan, geroosterde kip, bacon en een groene kruiden olie  
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook  
Griekse salade met feta en olijven

## Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter  
Tomaten tapenade  
Aioli

## Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus  
Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook  
Saté saus



# BBQ

€

## Arrangement spiesen

€36,50

Malse kippendij spies

Varkenshaas saté spies

Ossenhaas spies gekruid met provinciale kruiden

Met knoflook, sesam, koriander en limoen gemarineerde gamba's spies

Lamspies gekruid met verse tijm

## Verse salades

Caesar salade met Parmezaan, geroosterde kip, bacon en groene kruiden olie

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook

Griekse salade met feta en olijven

## Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter

Tomaten tapenade

Aioli

## Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus

Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook

Saté saus

# Streetfood of Walking dinner met live cooking

€

Wilt u een keer iets anders dan anders? Verras dan uw gasten met live Cooking. We zullen de populaire Street food gerechtjes van over de hele wereld uitserveren in meerde gangen. U kunt er ook voor kiezen om dit als festival setting te doen. Dit buffet duurt ongeveer 3 uur

## Koud

6,75

Salade van geroosterde groenten, rucola, Parmezaan en pesto  
Ceaser salade, little gem, kipfilet, croutons, Parmezaan en ansjovis  
Serano ham met gegrilde groene asperges en aceto stroop  
Poke bowl met diverse toppings

## Warm

### Vanaf de BBQ geserveerd:

8,50

Mini Black Angus burger met rauwkost en truffel mayonaise  
Surinaamse kippendij spies met yoghurt-gember saus en gele rijst salade  
Oester gestoomd in eigen vocht met framboos en lente ui  
Spies met Black Tiger gamba's gemarineerd limoen crème en wakame salade

### Vanuit de paella pan geserveerd:

7,75

Wrap gevuld met lamsshoarma geserveerd met los daarbij sla tomaat, komkommer en feta kaas  
Klassieke Paella Bomba rijst, doperwtten, mosselen, garnalen, kippendij, chorizo en citroen

### Vanuit de rookkast geserveerd:

8,50

Brioche broodje met pulled pork met ijsberg sla en BBQ saus  
Brioche broodje met warm gerookte zalm en bieslook crème

Walking dinner is mogelijk vanaf 30 personen met afname van 6 gerechtjes per persoon. Streetfood festival setting is mogelijk vanaf 50 personen met afname van 6 gerechtjes per persoon. Het streetfood festival setting wordt geserveerd van mei tot en met september (alleen buiten).

# Dessertbuffetten

€

Al ons ijs komt van Ijsboerderij Dommerholt in Borculo

**Klassiek** 10,75

Frambozenbavarois  
Chocolademousse van pure chocolade  
Tiramisu met Bastogne koeken  
Warme kersen  
Vanille ijs  
Bitterkoekjes ijs  
Slagroom

**De luxe** 14,25

Hangop met rood fruit  
Betuwse karamelappeltjes  
Mango bavarois  
Cheese cake met framboos  
Chocolade brownie  
Vanilleroomijs  
Meloen sorbetijs  
Slagroom

**Fruitig dessertbuffet** 12,75

Chipolatabavarois  
Pannacotta met mango  
Witte-chocolademousse met rood fruit  
Passievruchtavarois  
Verse fruitsalade  
Aardbeienroomijs  
Meloen sorbetijs  
Slagroom

**Omelet Vesuvius** 7,75

Klassieke ijstaart van roomijs en Italiaans schuim die word geflambeerd

# Brunch & Lunch

	€
<b>Prijs</b>	<b>24,50</b>
Soep van Doesburgse mosterd	
Verse harde en zachte broodjes; bruin en wit Croissants, koffiebroodjes en chocolade broodjes Gesneden vleeswaren Kaassoorten Jam en hagelslag Roomboter en Becel	
Scrambled eggs Warme groenten quiche	
Rauwkost salade Vers hand fruit	
Melk en karnemelk	
Optioneel: Rundvleeskroket	2,50

*Dit buffet is te reserveren vanaf 15 personen*

# Belegde broodjes

€

Zachte verse witte of bruine bol van onze bakker belegd met:

Kipfilet, boeren achterham of polderkaas	3,75
Tonijnsalade, brie of Seranoham	4,25
Ambachtelijke rundvlees kroket	4,25

Harde luxe biologische meergranen carré belegd met rauwkorst:

Kipfilet, boeren achterham en polderkaas	4,75
Tonijnsalade, brie of Seranoham	5,75

**Arrangement** 15,00

1,5 zachte verse witte of bruine bol belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas.  
Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.  
Doesbursche mosterd soep.

**Arrangement 2** 16,25

1,5 zachte harde luxe meergranen carré belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas.  
Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.  
Doesburgse mosterd soep.

**Optioneel:**

Handfruit per stuk	1,50
Bosvruchten smoothie van roodfruit en yoghurt	5,50
Kleine Ceaser salade	6,50
Kleine Griekse salade	5,50

# Hapjes koud

	€
<b>Basis</b>	<b>1,70</b>
- Jonge polderkaas met een zilveruitje	
- Gedroogde worst met een augurkje	
- Komkommercupje gevuld met roomkaas en gerookte zalm	
- Rolletje ham met monchou en bieslook	
<b>Extra</b>	<b>1,90</b>
- Rauwe ham met rode uien chutney	
- Bruschetta met brie en roomkaas	
- Tramezzinibrood met filet américain, rode ui en kappertjes	
- Gevuld eitje met gerookte zalm	
<b>Luxe</b>	<b>2,30</b>
- Tünnbrood rolletje met zalm en roomkaas	
- Roggebrood met geitenkaasmousse en walnoot	
- Bruschetta met carpaccio, pesto en pijnboompitjes	
- Spiesje gamba gemarineerd met koriander, limoen, sesam en rode peper	

*De hapjes worden als mix geserveerd, prijs per stuk*

# Hapjes warm

	€
<b>Basis</b>	1,00
- Ambachtelijke bitterbal	
- Mini kaassoufflé	
- Mini frikandel	
- Mini loempia	
<b>Extra</b>	1,70
- Huis gemaakte gehaktballetje	
- Grolsche champignon in bierbeslag	
- Mini kroket gevuld met bospaddenstoelen	
- Gamba in een krokant jasje	
<b>Luxe</b>	2,30
- Kip yakitori spiesje met gebakken uitjes	
- Mini pizza met mozzarella en pesto	
- Gamba spies met koriander, sesam, limoen en rode peper	
- Mini bapoa gevuld met kip	

*De hapjes worden als mix geserveerd, prijs per stuk*

# High tea

€

Prijs

24,75

1<sup>ste</sup> gang

## Hartig

Doesburgse mosterd soepje  
Toast met Kruidenroomkaas en gerookte zalm  
Wrap met Serrano ham en tomaat  
Sandwich belegd met oude kaas en pesto

2<sup>de</sup> gang

## Warm

Scones met geslagen room en vruchten jam  
Warm koffiebroodje

3<sup>de</sup> gang

## Zoet

Macarons  
Smoothie van vers fruit  
Muffin  
Fudge  
Brownie

Huis gemaakte boter koek  
Huis gemaakte chocolade truffel  
Verschillende soorten koekjes

Inclusief koffie en verschillende soorten verse thee

Een high tea is te reserveren vanaf 2 personen en word in drie gangen uitgeserveerd

“Bij groepen onder 20 personen kan er worden afgeweken van het bovenstaande assortiment”



# Bij ontvangst of als afsluiter

€

## Koffie/Thee

met gebak	6,95
met petit-four	6,45
met krentenwegge	5,95
met cake	4,95
met chocoladeverrassingen	4,95

## Als afsluiter

Saucijzenbroodje	3,75
Broodje ham of kaas	3,75
Broodje kroket of frikandel	4,25
Broodje warme beenham met mosterdsaus	7,25
Puntzak friet met mayonaise	4,25

## Zoutjes

Nootjesmix	0,75
Hartige koekjes	1,50
Nootjes en hartige koekjes	2,25

# Drankarrangementen

€

## Turven

*Genoemde prijzen zijn per consumptie*

Koffie en thee	3,00
Fris	2,95
Bier	3,25
Wijn en binnenlands gedestilleerd	4,95
Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen	Restaurantprijs

## Afkopen

*Genoemde prijzen zijn per persoon per uur en minimaal 3 uur*

### **Mogelijkheid 1:**

Onbeperkt koffie, thee, fris, bier, wijn en binnenlands gedestilleerd	7,75
Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen	Restaurantprijs

### **Mogelijkheid 2:**

Onbeperkt drinken van alle soorten drankjes	9,75
---------------------------------------------	------

# Vergaderarrangement

	€
<b>Inhoud arrangement</b>	9,75
<ul style="list-style-type: none"><li>- Koffie/thee/water in kannen geserveerd (zelfbediening)</li><li>- Mints op tafel</li><li>- Gebruik beamer, scherm, en/of flip-over</li></ul>	
<i>De genoemde prijs is per dagdeel per persoon.</i>	
<b>Zaalhuur</b>	200,00
<b>8-uurs arrangement</b>	52,50
<ul style="list-style-type: none"><li>- Ontvangst met koffie/thee en Krentewegge of cake</li><li>- Koffie/thee/water in kannen geserveerd (zelfbediening)</li><li>- Mints op tafel</li><li>- Gebruik beamer, scherm, en/of flip-over</li><li>- Uitgebreid lunchbuffet</li></ul>	

# Spelregels

€

## Algemeen

Alle voorgenoemde prijzen zijn per persoon.

## Buffetten

Het minimumaantal deelnemers voor de buffetten bedraagt 20 personen. Dit is noodzakelijk om de buffetten op de juiste wijze te kunnen bereiden. Indien een groep, kleiner dan 20 personen, kiest voor een buffet wordt daarom de volgende opslag in rekening gebracht:

19 personen: + € 2,75 per persoon

18 personen: + € 3,50 per persoon

17 personen: + € 4,25 per persoon

16 personen: + € 5,00 per persoon

15 personen: + € 5,75 per persoon

Indien een groep bestaat uit minder dan 15 personen kan er een à la carte diner worden afgesproken, waarbij de mogelijkheid bestaat om een (3 gangen) menu naar wens samen te stellen.

Het minimumaantal deelnemers voor de Brunch/Lunch bedraagt 15 personen en voor de High Tea 2 personen.

## Zaalhuur

Kleine frans 100

De zaal 150