

Arrangementen

Blz

Maaltijdbuffetten	2
Seizoensbuffetten	4
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

	€
Buffet Oeken	25,50
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>	
Koud	
Pastasalade met gerookte kip en pesto	
Kruidige komkommersalade met appel	
Romige aardappelsalade met ham en mosterd	
Wit en bruin brood met kruidenboter	
Warm	
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	
Knoevenoord	29,75
Optioneel, als voorafje: Doesburgse mosterdsoep met spekjes	6,75
Koud	
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	
Warm	
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

	€
Broek	28,50
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	
Vroolijke Frans	36,50
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
Geroosterde courgette, aubergine, paprika, tomaat en tijm
Rozeval aardappelen met rozemarijn, gepofte cherry tomaatjes en knoflook

Seizoensbuffetten

	€
Lente	36,50
Optioneel, als voorafje: Romige aspergesoep	6,75
Koud 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 vijgenschutney Gerookte zalm met wasabi mayonaise Diverse broodsoorten met kruidenboter en tapenade	
Warm 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>	
Zomer	37,50
Optioneel, als voorafje: Heldere runderbouillon met verse groenten	6,75
Koud 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	
Warm 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
Passievruchtbavarois
Verse fruitsalade
Aardbeienroomijs
Meloen sorbetijs
Slagroom

Omelet Vesuvius

7,75

Klassieke ijstaart van roomijs en Italiaans schuim die word geflambeerd

Brunch & Lunch

	€
Prijs	24,50
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 20 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

	€
Basis	1,70
- Jonge polderkaas met een zilveruitje - Gedroogde worst met een augurkje - Komkommercupje gevuld met roomkaas en gerookte zalm - Rolletje ham met monchou en bieslook	
Extra	1,90
- Rauwe ham met rode uien chutney - Bruschetta met brie en roomkaas - Tramezzinibrood met filet américain, rode ui en kappertjes - Gevuld eitje met gerookte zalm	
Luxe	2,30
- 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

	€
Basis	1,00
- Ambachtelijke bitterbal	
- Mini kaassoufflé	
- Mini frikandel	
- Mini loempia	
Extra	1,70
- Huis gemaakte gehaktballetje	
- Grolsche champignon in bierbeslag	
- Mini kroket gevuld met bospaddenstoelen	
- Gamba in een krokant jasje	
Luxe	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^{ste} 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^{de} gang

Warm

Scones met geslagen room en vruchten jam

Warm koffiebroodje

3^{de} 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

€

Inhoud arrangement

9,75

- Koffie/thee/water in kannen geserveerd (zelfbediening)
- Mints op tafel
- Gebruik beamer, scherm, en/of flip-over

De genoemde prijs is per dagdeel per persoon.

Zaalhuur

200,00

8-uurs arrangement

52,50

- Ontvangst met koffie/thee en Krentewegge of cake
- Koffie/thee/water in kannen geserveerd (zelfbediening)
- Mints op tafel
- Gebruik beamer, scherm, en/of flip-over
- Uitgebreid lunchbuffet

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

Entertainment

€

Photobooth

300

Hierbij is inbegrepen: bezorgen en ophalen, geen tijdslimiet (max. 24 uur), installatie, 640 prints, persoonlijk fotokader en digitaal ontvangt u alle foto's. Hierdoor hoeft u zich tijdens en voor uw feest of bruiloft geen zorgen te maken en staat u achteraf niet voor verassingen.

Hierbij zit ook een ontwerp voor het fotokader bij inbegrepen. We vragen vaak naar de uitnodiging van het feest of evenement waarmee onze ontwerpers een uniek fotokader voor je kunnen ontwerpen. Mocht je andere wensen hebben dan op de uitnodiging te zien zijn kan dat uiteraard ook. We maken het fotokader altijd aan de hand van jouw wensen en gebruiken daarbij geen sjablonen.

Polaroid

100

Het huren van onze polaroid camera is incl 70 foto's. Wilt u meer foto's bij bestellen dan kan dat ook voor € 1,- per foto.

DJ / Muziek

-DJ Peter
0627024420
-Han Lebbink
gitarist / zanger
06-51320128
info@hanlebbink.nl
www.facebook.com/hanlebbinkmuziek
-Jaap van de ligt (De bakfiets DJ)
0649718177
partyindetent@gmail.com
-Hessel Hamer
0628154065
-Boaz Entertainment
Thomas@boaz-entertainment.nl
www.boaz-entertainment.nl

Op zoek naar een band? Wij hebben een ruim aanbod met bands