

Arrangementen



	Blz
Arrangementen	1
Maaltijdbuffetten	2
BBQ	6
Street food of Walking dinner met live cooking	9
Dessertbuffetten	10
Brunch & Lunch	11
Belegde broodjes	12
Hapjes	13
High tea	14
Bij ontvangst of als afsluiter	15
Tafelaankleding	16
Drankarrangementen	17
Bedrijfsarrangementen	18
Vergaderarrangement	19
Spelregels	20
Entertainment	21

Maaltijdbuffetten

Oeken 29,50

Optioneel, als voorafje: Heldere kippenbouillon 7,50

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

Koud Pastasalade met gerookte kip en pesto
Kruidige komkommersalade met appel en dille
Romige aardappelsalade met ham en mosterd
Biologisch 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 34,50

Optioneel, als voorafje: Tomatensoep met balletjes 7,50

Koud Pastasalade met gerookte zalm en bieslook
Kipkerriesalade met vruchtjes
Griekse salade met olijven en fetakaas
Zoetzure komkommersalade met appel en dille
Tomaatsalade met buffelmozzarella en basilicum aangemaakt met olijfolie
Zoute haring met rode ui en bieslook
Rauwe ham met uienchutney
Biologisch brood met kruidenboter en tapenade

Warm Gebakken biefstukpuntjes met champignon, ui en stroganoffsaus
Beenham met mosterdjus
Trio van rode mul, pangafilet en gamba's op een bedje van prei en wortel met een wittewijnsaus
Geroosterde Roseval aardappel met rozemarijn, tijm, knoflook en zeezout
Gemengde seizoensgroenten gestoofd in roomboter

Maaltijdbuffetten

Vrolijke Frans 41,50

Optioneel, als voorafje: Doesburgse mosterdsoep met spekjes 7,50

Koud Salade van geroosterde rode biet met geitenkaas en bieslook

Caesarsalade met gerookte kipfilet, bacon en rode ui

Zoetzure komkommersalade met appel en dille

Garnalensalade met komkommer en dille

Tomatensalade met buffelmozzarella en basilicum

Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Gerookte forel met mierikswortelcrème

Biologische broodsoorten met kruidenboter en aioli

Warm Maishoen met een saus van tomaat en geroosterde paprika

Trio van rode mul, pangafilet en gamba's op een bedje van prei en wortel met een wittewijnsaus

Ossenhaaspuntjes geserveerd met gebakken champignons en sjalottenjus

Krieltjes in de schil uit de oven, met rozemarijn, tijm en knoflook

Gemengde seizoen groenten

Witlof met ham en kaas

Brummen 39,50

Optioneel, als voorafje: Heldere runderbouillon met verse groenten 7,50

Koud Pastasalade met tonijn rode ui en kappertjes

Rucolasalade met geitenkaas, cherrytomaatjes en frambozendressing

Caesarsalade - 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 seizoensgroenten

Gekruide aardappelpartjes met crème-fraîche

Maaltijdbuffetten

Italiaans buffet

43,50

De Primi Piatti en Secundo Piatta worden tegelijk geserveerd.
Optioneel, als voorafje: Gazpacho

7,50

Anti Pasti (koud) +/- 60 minuten voorafgaand aan de rest van het buffet 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) tegelijk met warm

Ceaser salade met Romeinse sla, Parmezaan, gerookte kalkoen, rode ui, ei en ansjovis
Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum
Pasta pesto salade met olijf, Parmezaanse kaas en tomaat

Secundi Piatti (warm)

Rode mul filet met antiboise
Saltimbocca van kalfsoester met Serano ham en salie
Mediterrane Kipschotel met olijven, geroosterde paprika, tomaat, peterselie en knoflook
Tagliatelle aangemaakt met olijfolie en verse basilicum
Geroosterde courgette, aubergine, paprika, tomaat en tijm
Rozenval aardappelen met rozemarijn, gepofte cherry tomaatjes en knoflook

Seizoensbuffet

Stamppottenbuffet

28,50

U kunt een keuze maken uit 3 van de volgende stamppotten:

Warm Boerenkoolstamppot

Zuurkoolstamppot

Hutspot

Stamppot rode biet met geitenkaas

Stamppot snijbonen met een vleugje knoflook

Stamppot knolselderij en pastinaak

Gebakken speklapjes

Slagers rookworst

Gehaktballen met jus

Spekjes

Koud Mosterd

Augurken

Zilveruitjes

Piccalilly

Dit buffet is uit te breiden met ribbetjes € 5,50 of hachee € 4,50

Dit buffet wordt geserveerd van oktober tot en met maart

BBQ

Arrangement 1

28,50

BBQ-worstje
Malse kippendij saté spies
Black Angus hamburger
Gepekeld varkensfilet

Verse salades

Frisse komkommersalade met dille
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook
Pastasalade 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
Satésaus

BBQ

Arrangement 2

33,50

Black Angus runder hamburger
Malse kippendij saté spies
Gambaspies gemarineerd in knoflook, sesam en limoen
Houthakkers steak
Diamanthaas met rozemarijn en knoflook

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
Satésaus

BBQ

Arrangement spiesen

37,50

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

Satésaus

Street food 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.

Toelichting:

Walking Dinner

Bij een Walking Dinner worden diverse kleinere hapjes uitgeserveerd aan de gasten, er is geen vaste tafelschikking en uw gasten kunnen vrij bewegen en converseren met de genodigden. Het is een maaltijd vullend diner in een ongedwongen setting waarbij de nadruk ligt op het sociale aspect.

Mogelijk vanaf 30 personen en wij adviseren 6 gerechten per persoon.

Tijdsduur: +/- 2,5 uur.

Street Food (Mei t/m September)

Op verschillende plekken worden heerlijke gerechten live gemaakt door onze keukenbrigade.

Uw gasten laten zich bij elk kraampje weer verrassen door al het lekkers wat daar ter plekke wordt bereid.

Dit geeft een unieke sfeer aan uw evenement, deze setting is uitsluitend buiten te verzorgen.

Mogelijk vanaf 50 personen en wij adviseren 6 gerechten per persoon.

Tijdsduur: +/- 3 uur.

Koud

7,75

Salade van geroosterde groenten, rucola, Parmezaan en pesto

Ceaser salade, little gem, kip filet, croutons, Parmezaan en ansjovis

Serano ham met gegrilde groene asperges en aceto stroop

Poke bowl met diverse toppings

Warm

Thom kakay soep

7,75

Wrap gevuld met lamsshoarma geserveerd met apart daarbij sla tomaat, komkommer en fetakaas

Groente curry met shiitake, paksoi en jasmijnrijst

Mini Black Angus burger met rauwkost en truffel mayonaise

8,50

Surinaamse kippendij spies met yoghurt-gember saus en gele rijst salade

Spies met Black Tiger gamba's gemarineerd limoen crème en wakame salade

Bapao broodje gevuld met rendang van rund

Brioche broodje met pulled pork met ijsberg sla en BBQ saus

Brioche broodje met warm gerookte zalm en bieslook crème

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

Fruitig dessertbuffet

12,75

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

Kleintje dessert

6,75

U kiest van tevoren 1 van de volgende desserts voor het gehele gezelschap

Tiramisu
Coupe aardbeien met vanille-ijs en slagroom (mei t/m september)
Coupe rood fruit met vanille-ijs en slagroom
Crème brûlée
Chocolademousse van melkchocolade en slagroom

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	4,00
Tonijnsalade, brie of Seranoham	4,25
Ambachtelijke rundvlees kroket	4,25

Harde luxe biologische meergranen carré belegd met rauwkost:

Kipfilet, boeren achterham en polderkaas	5,25
Tonijnsalade, brie of Seranoham	5,75

Arrangement 16,75

2 zachte verse witte of bruine bol belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas.
Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.
Doesbursche mosterdsoep.

Arrangement 2 19,75

2 zachte harde luxe meergranen carré belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas.
Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.
Doesburgse mosterdsoep.

Optioneel:

Handfruit per stuk	2,00
Bosvruchten smoothie van roodfruit en yoghurt	5,50
Kleine Ceaser salade	6,50
Kleine Griekse salade	5,50

Hapjes

Koude Hapjes

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

2,30

- Wrap met rauwe ham met rode uien chutney
- Bruschetta met brie en roomkaas
- Mini sandwich met carpaccio
- Gevuld eitje met gerookte zalm

De hapjes worden als mix geserveerd, prijs per stuk

Warme Hapjes

Basis

1,10

- Ambachtelijke bitterbal
- Mini kaassoufflé
- Mini frikandel
- Mini loempia

Extra

1,80

- Tatsuta, krokante Japanse kip
- Grolsche champignon in bierbeslag
- Mini kroket gevuld met bospaddenstoelen
- Gamba in een krokant jasje

De hapjes worden als mix geserveerd, prijs per stuk

High tea

Prijs

24,75

1^{ste} gang

Hartig

- Doesburgse Mosterdsoep
- 3 biologische mini bolletjes belegd met:
 - Tonijnsalade en ingelegde rode ui
 - Oude kaas en pesto
 - Seranoham met olijven tapenade

2^{de} gang

Zoet

- Vruchten smoothie
- Eclair
- Bonbon
- Brownie
- Red velvet
- Macaron
- Passievruchten longeur
- Scones met clotted cream
- Sinaasappel muffin

Inclusief koffie en verschillende soorten verse thee

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

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

Bij ontvangst of als afsluiter

Koffie/Thee

met gebak van Brummens Puur	7,35
met gebak van Jolink	7,85
met petit-four van Brummens Puur	6,85
Met petit-four van Jolink	7,25
met cake	5,50
met bonbons	5,95
met zoetigheden	5,95

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

Tafelaankleding

Nootjesmix	0,85
Hartige koekjes	1,75
Nootjes en hartige koekjes	2,50
Hollands Plankje	4,00
<i>Gesneden jong beleg polderkaas, oude kaas, leverworst en grill worst. Geserveerd met mosterd, cornichons en amsterdamse uitjes</i>	
Uitgebreid	6,00
<i>Gesneden jong beleg polderkaas, oude kaas, Seranoham en grill worst. Geserveerd met gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat, cornichons en zoute koekjes</i>	
De luxe	8,00
<i>Gorgonzola, oude kaas, Seranoham, gemarineerde gamba's, olijven en zongedroogde tomaatjes. Geserveerd met ciabatta, pesto, gezouten boter en tapenade</i>	
Pick & dip	3,50
<i>Crudite bestaande uit komkommer, bleekselderij, gele cherry tomaatjes, radijs en een dip van kikkererwten, zongedroogde tomaat en pesto</i>	

Drankarrangementen

Turven

Genoemde prijzen zijn per consumptie

Koffie en thee	3,10
Fris	3,25
Bier	3,75
Wijn en binnenlands gedestilleerd	5,25
Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen	Restaurantprijs

Afkopen

Genoemde prijzen zijn per persoon, per uur en minimale afnamen van 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
---	------

Bedrijfsarrangementen

Arrangement 1) 3,5uur

€59, -

- Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
- Buiten activiteit, keuze uit Archery Attack of handboogschieten met begeleiding
- BBQ arrangement 1
- Inclusief 3 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
- Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 à €15,00 p.p.

Arrangement 2) 4,5uur

€69, -

- Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
- Buiten activiteit, keuze uit Archery Attack of handboogschieten met begeleiding
- Klootschieten
- BBQ arrangement 1
- inclusief 4 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
- Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 à €20,00 p.p.

Arrangement 3) 4,5uur

€85, -

- Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
- Twee buiten activiteiten: 1,5 uur Archery Attack en 1,5 Handboogschieten
- Koud en warm buffet Knoevenoord
- Inclusief 3 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
- Borrel met 3 hapjes per persoon
- Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 à €20,00 p.p.

Arrangement 4) 5,5uur

€99, -

- Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
- Twee buiten activiteiten: 1,5 uur Archery Attack en 1,5 Handboogschieten
- Borrel met 3 hapjes per persoon
- Inclusief 4 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
- Italiaans koud en warm buffet met o.a. Anti Pasti's
- Tiramisu
- Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 of 2, prijs in overleg

Vergaderarrangement

Arrangement 1: 4- uur 9,95 | 8-uur 19,90

- Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm
- Gebruik van beamer, scherm, en/of flip-over, WIFI, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst
- Kosteloos parkeren

Arrangementen 2: 4-uur 35,- | 8-uur 44,50

- Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm
- Gebruik van beamer, scherm, flip-overs, Wi-Fi, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst
- Kosteloos parkeren
- Diverse zoetigheden bij ontvangst
- Bruis- en plat-water op nacalculatie
- Gezonde break-out: huisgemaakte smoothie en mueslireep
- Lunch bestaande uit:
Zachte broodjes divers belegd met kipfilet, boerenachterham en polderkaas (anderhalf per persoon)
Doesburgs mosterdsoep en een broodje ambachtelijke rundvlees kroket met mosterd

Arrangementen 3: 4-uur 39,- | 8-uur 47,50

- Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm
- Gebruik van beamer, scherm, flip-overs, Wi-Fi, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst
- Kosteloos parkeren
- Diverse zoetigheden bibij
- Bruisend en plat water op nacalculatie
- Fruit en Citrus water
- Fruitbreak: huisgemaakte fruitsalade en smoothie
- Lunch bestaande uit:
Wraps belegd met zalm en roomkaas en met kipfilet en pesto (anderhalf per persoon)
Doesburgs mosterdsoep en een salade geitenkaas met honing en walnoten

Zaalhuur

225,00

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 bestaat uit minder dan 20 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 20 personen en voor de High Tea 2 personen.

Zaalhuur

Kleine frans	125
De zaal	175

Entertainment

Photobooth

550

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.

DJ/ Muziek

-DJ Peter
06-27024420

-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? We denken graag met u mee