

Arrangementen

Blz

Arrangementen	1
Maaltijdbuffetten	2
BBQ	6
Street food	9
Dessertbuffetten	12
Brunch & Lunch	13
Belegde broodjes	14
Hapjes	15
High tea	16
Bij ontvangst of als afsluiter	17
Tafelaankleding	18
Drankarrangementen	19
Bedrijfsarrangementen	20
Vergaderarrangement	21
Spelregels	22
Entertainment	23

Maaltijdbuffetten

Knoevenoord

36,50

- 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

Vroolijke Frans

44,50

- 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

41,50

- 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

45

De Primi Piatti en Secundo Piatta worden tegelijk geserveerd.

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

Salimbocca van kalfsoester met Parmaham 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

Indisch buffet (geheel vegetarisch)

45

Nasi goreng Gebakken rijst

Nasi kuning Gele rijst, kokosmelk en kurkuma

Sambal goreng tempeh kering Gebakken tempeh met ketjap en lombok

Sajoer boontjes Knoflook, sperzieboontjes en trassie

Sayur loddeh Groenten gegaard in kokos

Telor ketjap Hard gekookte eieren in een ketjap saus

Rengdang van spitskool Milde stoofpot met spitskool en kokosmelk

Lumpia sayur Krokante groenten loempia met chilisaus

Bijgerechten

Acar ketimum Zoetzure salade van komkommer

Seroengdeng Kokos met pinda's

Sambal badjak Sambal van gebakken rode pepers

Casave Kroepoek Kroepoek van tapiocameel

Bawang goreng Gebakken uitjes

Atjar tjampoer Gele kool in zoetzuur

Gadogado saus Pinda's, kokos, rode peper en knoflook

Seizoensbuffet

Stamppottenbuffet

29,50

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

29,50

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

Knoflooksaus

Satésaus

BBQ

Arrangement 2

34,50

Black Angus runder hamburger

Malse kippendij saté spies

Met knoflook, sesam, koriander en limoen gemarineerde black tiger garnalen spies

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

Knoflooksaus

Satésaus

BBQ

Arrangement 3

42,50

Entrecote

Varkenshaas medaillons omwikkeld met spek

Malse kippendijen saté

Met knoflook, sesam, koriander en limoen gemarineerde black tiger garnalen spies

Gemarineerde spareribs

Verse salades

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

Pasta salade met surimi krab, wakame en Noorse garnalen

Griekse salade met feta en olijven

Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter

Tomaten tapenade

Aioli

Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus

Knoflooksaus

Satésaus

Street food live cooking

Street Food met Live Cooking

Wilt u eens iets anders dan anders? Verras uw gasten dan met een smaakvolle en dynamische Live Cooking Street Food Experience. Onze chefs bereiden populaire streetfood gerechten uit alle windstreken, vers voor uw ogen. Proef, geniet en laat uzelf meevoeren naar de smaken van over de hele wereld en denk weer terug aan u vakantiebestemmingen van afgelopen jaren.

Koude gerechten

7,75

Salade van geroosterde groenten, rucola, Parmezaan en pesto
Caesar salade met little gem, kipfilet, croutons, Parmezaan en ansjovis
Serranoham met gegrilde groene asperges en acetostroop
Poké bowl met mais, edamame, komkommer, cherrytomaat & zeewier
Buddha bowl met bulgursalade, feta, hummus, gegrilde aubergine en courgette
Biologisch brood met pesto, tapenade, kruidenboter, gemarineerde olijven en aioli

Warme gerechten

8,25

Tom kha kai soep met kokos, gember en citroengras
Wrap met lamsshoarma, geserveerd met sla, tomaat, komkommer en feta
Groentecurry met shiitake, paksoi en jasmijnrijst
Gewokte tempeh sambal goreng kering
Nacho's met guacamole, tomatensalsa, crème fraîche en gesmolten cheddar
Broodje braadworst met currysaus en augurkenrelish
Vietnamese loempia met huisgemaakte chilisaus
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaan

Warme gerechten

9,25

Mini Black Angus burger met rauwkost en truffelmayonaise
Indische kipsaté met gado-gadosaus en sambalboontjes
Gewokte gamba's gemarineerd in limoen, koriander, rode pepers en sesam
Bapao gevuld met rendang van rund
Brioche broodje met pulled pork, koolsalade en BBQ-saus
Brioche broodje met warm gerookte zalm en crème fraîche
Portugese kip piri piri met pilafrijst

Praktische informatie

Mogelijk vanaf **50 personen**
Minimale afname van **6 gerechten per persoon**
Gerechten worden per soort besteld voor het hele gezelschap
Porties zijn ter grootte van een **tussengerecht**
Tijdsduur tussen de **2 a 3 uur** afhankelijk van u groepsgrootte

Walking Dinner

Wilt u genieten van een ontspannen avond waarbij uw gezelschap vrij door elkaar kan bewegen, terwijl iedereen geniet van smaakvolle gerechtjes en een drankje in de hand?

Dan is een Walking Dinner de ideale keuze.

U kunt een selectie maken uit de onderstaande gerechten.

Koude voorgerechten

Serranoham met gegrilde groene asperges	7,75
Terrine van gevogelte met eendenlever, pistache en Amsterdamse zuren	11,00
Carpaccio van botervis met antiboise	9,00
Steak tartaar met 63°C eitje	10,00
Buddha bowl met bulgursalade, feta, hummus, gegrilde aubergine en courgette	7,75
Tartaar van gepofte gele biet met acetostroop	8,25
Garnalencocktail van gamba's & Noorse garnalen	9,00

Soepen

Doesburgse mosterdsoep	7,00
Tom kha kai met shiitake	8,25
Gevogeltebouillon met gekonfijte eendenbout	8,25

Warme gerechten

Zacht gegaarde varkenswang met mosterdmousseline en sjalottenjus	14,00
Hertensukade met geroosterde pastinaak en eigen jus	15,00
Rouleau van maishoen gevuld met tuinkruidenfarce en truffeljus	13,00
Gegrilde diamanthaas met couscous & jus van ras el hanout	14,00
Spies van Black Tiger gamba's met limoen crème en wakamesalade	10,00
Gebakken zalmfilet met venkelsalade en hollandaisesaus	13,00
Op de huid gebakken zeebaars met salsa verde	15,00
Groentequiche met saus van Hollandse blauwaderkaas en courgette	10,00

Desserts

	6,95
Tiramisu	
Coupe vanille-ijs met gemarineerd rood fruit	
Coupe <i>Vroolijke Frans</i>	
Crème brûlée	
Trifle van monchoe en Bastogne-koeken	

Praktische informatie

Vanaf **30 personen**

Tijdsduur **3 tot 4 uur**

Minimale afname van 5 gerechten per persoon

Gerechten worden per soort besteld voor het gehele gezelschap

Uitservering per gang

Porties hebben de grootte van een **tussengerecht**

Adviesopbouw

1 à 2 koude voorgerechten, 1 soep, 2 warme gerechten en 1 dessert

Dessertbuffetten

Al ons ijs komt van IJsboerderij Dommerholt in Borculo

Klassiek

11,75

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

Fruitig dessertbuffet

13,75

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

Kleintje dessert

6,95

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
Trifle van monchoe en Bastogne-koeken

Brunch & Lunch

Prijs

26,50

Soep van Doesburgse mosterd

Verse harde en zachte broodjes; bruin en wit

Croissants en zoete 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

Trifle van monchoe en Bastogne-koeken

6,95

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

Ambachtelijke rundvlees kroket

4,50

Harde luxe biologische meergranen carré belegd met rauwkost:

Tonijnsalade, brie of Seranoham

6,25

Arrangement 1

18,75

2 zachte verse witte of bruine bol belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas.

Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.

Doesbursche mosterdsoep.

Arrangement 2

23,50

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

Smoothie met mango, kokos en munt

5,50

Kleine Ceaser salade

7,50

Kleine Griekse salade

6,50

Hapjes

Koude Hapjes

2,50

Gevuld eitje met gerookte zalm en bieslook

Mini pate en croute met vijgen compote

Bruchetta met brie, walnoot en roomkaas

Osseworst met piccalilly en amsterdamse ui

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

Tafelaankleding

Nootjesmix	0,85
Hartige koekjes	1,75
Nootjes en hartige koekjes	2,50

Hollands Plankje	5,00
-------------------------	------

Gesneden jong beleggen polderkaas, oude kaas, leverworst en grill worst.

Geserveerd met mosterd, cornichons en amsterdamse uitjes

Uitgebreed	7,00
-------------------	------

Gesneden jong beleggen polderkaas, oude kaas, Seranoham en grill worst.

Geserveerd met gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat, cornichons en zoute koekjes

De luxe	9,00
----------------	------

Gorgonzola, oude kaas, dun gesneden Seranoham, gemarineerde gamba's, olijven en zongedroogde tomaatjes. Geserveerd met ciabatta, pesto, gezouten boter en tapenade

Pick & dip	4,50
-----------------------	------

Crudite bestaande uit komkommer, bleekselderij, gele cherry tomaatjes, radijs en een dip van kikkererwten, zongedroogde tomaat en pesto

Drankarrangementen

Turven

Genoemde prijzen zijn per consumptie

Koffie en thee

3,10

Fris

3,45

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

8,75

Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen

Restaurantprijs

Mogelijkheid 2:

Onbeperkt drinken van alle soorten drankjes

11,25

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	4,50
Broodje warme beenham met mosterdsaus	7,25
Puntzak friet met mayonaise	4,25

High tea

Prijs

24,75

1^{ste} gang

Hartig

Doesburgse Mosterdsoep

3 biologische mini broodjes 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 longueur

Scones met clotted cream

Sinaasappel muffin

Inclusief koffie en verschillende soorten verse thee

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 12,- | 8-uur 21,50

Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm

Gebruik van beamer, scherm, flip-over, WIFI, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst

Kosteloos parkeren

Arrangementen 2: 4-uur 37,50 | 8-uur 47,50

Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm

Gebruik van beamer, scherm, flip-over, 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 42,50 | 8-uur 52,50

Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm

Gebruik van beamer, scherm, flip-over, Wi-Fi, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst

Kosteloos parkeren

Diverse zoetigheden bij

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

250,00

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.

Zaalhuur

Kleine frans	150
De zaal	195

Entertainment

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