

# Arrangementen



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

# Maaltijdbuffetten



## Buffet Oeken

€ 21,50

Optioneel, als voorafje: Heldere kippenbouillon

4,95

*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  
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

€ 28,50

Optioneel, als voorafje: Doesburgse mosterdsoep met spekjes

4,95

**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 stroganoffsous  
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>	€ 24,50
Optioneel, als voorafje: Groentesoep met balletjes	4,95
<b>Koud</b> Zalmsalade	
Aardappelspeksalade	
Vleessalade	
Zoetzure komkommersalade	
Tomaatsalade met verse kruiden	
Rauwe ham met meloen	
Stokbrood met kruidenboter en tapenade	
<b>Warm</b> Kip met peultjes en roomsaus	
Gebakken varkenshaaspuntjes met mosterdsaus	
Gehaktballetjes met satésaus	
Gemengde seizoensgroenten gestoofd in roomboter	
Frietjes met mayonaise	
<b>Vrolijke Frans</b>	€ 35,50
Optioneel, als voorafje: Ossenstaartsoep	4,75
<b>Koud</b> Groene aspergesalade met rauwe ham	
Salade rode biet met geitenkaas en bieslook	
Caesarsalade met gerookte kipfilet, bacon en rode ui	
Garnalensalade met komkommer	
Tomatensalade met buffelmozzarella en basilicum	
Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	
Gerookte forel met mierikswortelcrème	
Verschillende broodsoorten met kruidenboter en aioli	
<b>Warm</b> Kip met oesterzwammen en sesam met een oosterse saus	
Zalm met saffraan saus	
Ossenhaas 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

Optioneel, als voorafje: gazpacho

### *Anti Pasti (koud)*

Brood en smeersels met vers afgebakken ciabatta, pesto, tapenade, zeezout en olijfolie

Diverse gedroogde hammen met Parma ham, salami Milano en Coppa di Parma

Olijven In knoflook en olijfolie gemarineerd

Kaasplateau met Talaggio, Parmezaan, Gorgonzola en vijgen compote

Gamba's gemarineerd in olijfolie en knoflook

### *Primi Piatti (koud)*

Carpaccio rund van dun gesneden rundvlees, Parmezaan, pesto, pijnboonpitten en rucola

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

Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

### *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 courgette, aubergine, paprika, tomaat en tijm

Geroosterde rozeval aardappelen met rozemarijn, gepofte cherry tomaatjes en knoflook

€  
35,50

4,75

# Seizoensbuffetten



## Lente

€ 33,75

Optioneel, als voorafje: Romige aspergesoep

4,95

**Koud** Witte aspergesalade met ham, ei en krieltjes  
Groene aspergesalade met heilbot  
Komkommersalade met crème-fraîche en lente-ui  
Gerookte eendenborst met rucolasalade en sinaasappeldressing  
Lamsham met vijgenschutney  
Huisgerookte zalm met wasabimayonaise  
Diverse broodsoorten met basilicumboter 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

*Dit buffet wordt geserveerd in de maanden april, mei en juni*

## Zomer

€ 34,50

Optioneel, als voorafje: Heldere runderbouillon met verse groenten

4,75

**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

*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

**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

**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*

€  
31,50

4,75

21,75

# BBQ

## Arrangement 1

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



€

22,50

# BBQ



## Arrangement 2

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 smearsels

Boter  
Tomaten tapenade  
Aioli

## Huisgemaakte sauzen

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

€  
29,75



# BBQ



## Arrangement spiesen

Malse kippendij spies

Varkenshaas saté spies

Ossenhaas spies gekruid met provinciaalse 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 smearsels

Boter

Tomaten tapenade

Aioli

## Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus

Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook

Saté saus

€32,50

# Streetfood buffet met live cooking



Wilt u een keer iets anders dan anders? Verras dan uw gasten met dit live Cooking buffet. Het buffet bestaat uit verschillende populaire Street food gerechtjes van over de hele wereld. U moet daar bij denken aan bijvoorbeeld een broodje pulled pork en de populaire poke bowl. Dit buffet duurt ongeveer 2 uur

## Koud

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

€ 5,95

## Warm

### Vanaf de BBQ geserveerd:

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

€ 7,95

### Vanuit de paella pan geserveerd:

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

€ 6,95

### Vanuit de rookkast geserveerd:

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

€ 7,95

Vanaf 50 personen met afname van 6 gerechtjes per persoon

Dit buffet word geserveerd van mei tot en met september

# Dessertbuffetten



## Basis

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

€  
8,75

## De luxe

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

12,50

## Fruitig dessertbuffet

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

10,50

## Omelet Vesuvius

Klassieke ijstaart van roomijs en Italiaans schuim die word geflambeerd

6,75

# Brunch & Lunch



## Prijs

Soep van Doesburgse mosterd  
Verse harde en zachte broodjes; bruin en wit  
Croissants, koffiebroodjes en chocolade broodjes  
Rauwkost salade  
Gesneden vleeswaren  
Kaassoorten  
Jam en hagelslag  
Roomboter en Becel

Scrambled eggs  
Warme groenten quiche

Vers hand fruit

Melk en karnemelk

Optioneel: Rundvleeskroket

€  
21,50

2,00

*Dit buffet is te reserveren vanaf 10 personen*

# Hapjes koud



## Basis

- Jonge polderkaas met een zilveruitje
- Ambachtelijke Gelderse worst met een augurkje
- Gevulde eitjes
- Komkommercupje gevuld met roomkaas en gerookte zalm
- Rolletje ham met monchou en bieslook

€ 1,30

## Extra

- Haring op roggebrood met rode ui
- Gevuld eitje met gerookte zalm
- Rauwe ham met meloen
- Bruschetta met brie en roomkaas
- Tramezzinibrood met filet américain, rode ui en kappertjes

1,50

## Luxe

- Tünnbrood rolletje met zalm en roomkaas
- Soesje gevuld met kaasmousse
- Bruschetta met carpaccio, pesto en pijnboompitjes
- Gamba gemarineerd met koriander, limoen, sesam en rode peper
- Zachte geitenkaas met rucola en honing

1,70

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

# Hapjes warm



## Basis

- Van Dobben Bitterbal
- Mini kaassoufflé
- Mini frikandel
- Mini loempia

€ 1,00

## Extra

- Minitaartje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Mini quiche van gerookte zalm met dille
- Champignon in bierbeslag
- Bietenbal

1,40

## Luxe

- Gamba in een krokant jasje
- Kip yakitori spiesje met gebakken uitjes en lente ui
- Mini quiche met geitenkaas, honing, tijm en walnoot
- Mini pizzaatje

1,70

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

# Hapjesbuffet



## Hapjesbuffet royaal:

€ 16,50

Hapjesbuffet als maaltijd geserveerd, inclusief frites en Griekse salade

€ 25,50

*Koud* Gevulde eitjes met en zonder zalm.

Ham met monchou

Haring op roggebrood met rode ui

Wrap met gerookte zalm en komkommer

Gemarineerde gamba's met dille

Bruschetta met rauwe ham

Salade van zachte geitenkaas met rucola en honing in een glaasje geserveerd

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter, tapenades en diverse kaassoorten

*Warm* Kleine gekruide kippenpootjes

Huisgemaakte gehaktballetjes

Mini quiches met mozzarella en tomaat

Mini saucijzenbroodjes

## Hapjesbuffet Basis

€ 8,50

*Koud* Blokjes jonge en oude kaas

Dun gesneden en gedroogde ham met rode uiencompote

Ham rolletjes gevuld met monchou

Haring op roggebrood met ui en peterselie

Bruin- en witbrood met brie, huisgemaakte kruidenboter en tapenade

*Warm* Kipkluijfjes

Gehaktballetjes met pindasaus

**Wij willen u er op attenderen dat onze hapjesbuffetten niet maaltijd vullend zijn, op de aanvullende optie na.**

# High tea



## Prijs

1<sup>ste</sup> gang

### Hartig

Koude komkommer soepje met crème fraîche  
Toast met Kruiden roomkaas en gerookte zalm  
Wrap met Serano ham en tomaat  
Sandwich belegd met oude kaas en pesto

### Warm

Scone's met geslagen room en vruchten jam  
Warm koffie broodje

2<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 4 personen en word in twee gangen uitgeserveerd

“Er kan worden afgeweken van het bovenstaande assortiment”

€  
20,50



# Bij ontvangst of als afsluiter



## Koffie/Thee

met gebak	6,25
met petit-four	5,75
met krentenwegge	5,75
met cake	4,25
met chocoladeverrassingen	4,00

## Als afsluiter

Saucijzenbroodje	3,75
Broodje ham of kaas	3,50
Broodje kroket of frikandel	3,75
Broodje warme beenham met mosterdsaus	5,25
Puntzak friet met mayonaise	3,75

## Zoutjes

Nootjesmix	1,35
Hartige koekjes	1,95
Nootjes en hartige koekjes	2,75

# Drankarrangementen



## Turven

*Genoemde prijzen zijn per consumptie*

Koffie en thee	2,85
Fris	2,80
Bier	2,95
Wijn en binnenlands gedestilleerd	4,75
Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen	Restaurantprijs

## Afkopen

*Genoemde prijzen zijn per persoon per uur*

### Mogelijkheid 1:

Onbeperkt koffie, thee, fris, bier, wijn en binnenlands gedestilleerd	6,75
Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen	Restaurantprijs

### Mogelijkheid 2:

Onbeperkt drinken van alle soorten drankjes	8,75
---	------

# Vergaderarrangement



## Inhoud arrangement

- 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

## 8-uurs arrangement

- 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

€  
9,50

200,00

49,50

# Spelregels



## Algemeen

Alle voorgenoemde prijzen zijn per persoon.

## Buffetten

Het minimum aantal 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: + € 2,00 per persoon

18 personen: + € 2,75 per persoon

17 personen: + € 3,50 per persoon

16 personen: + € 4,25 per persoon

15 personen: + € 5,00 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 minimum aantal deelnemers voor de Brunch/Lunch bedraagt 10 personen en voor de High tea 4 personen.