

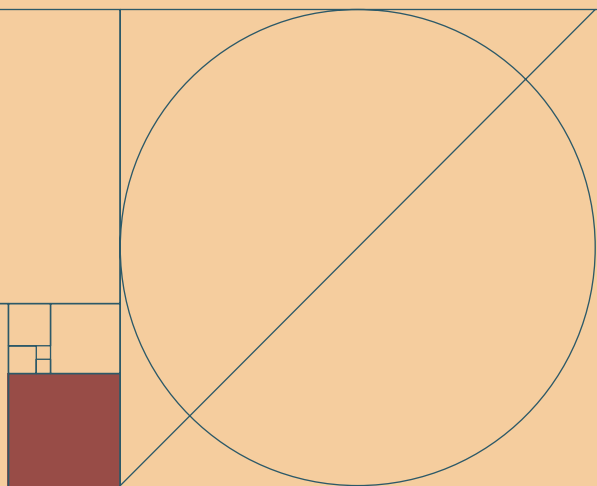
[hy·gge]

{HUE-GAH} *(zelfst.nw./Deens)*

De essentie van hygge is het creëren van een fijne warme sfeer, genieten van de goede dingen in het leven, met fijne mensen om je heen en daar hoort lekker eten & drinken bij.

BANQUETING BOEK

2024



VERGADERZALEN



	ZAALHUUR	
	dagdeel	hele dag
GREEN ROOM	€ 99,50	€ 190,00

Opstelling	Personen
Boardroom	10

Faciliteiten

Flipover met stiften
LCD scherm 80" met HDMI aansluiting
Wifi

ENERGY ROOM	€ 145,00	€ 275,00
--------------------	----------	----------

Opstelling	Personen
Boardroom	16

Faciliteiten

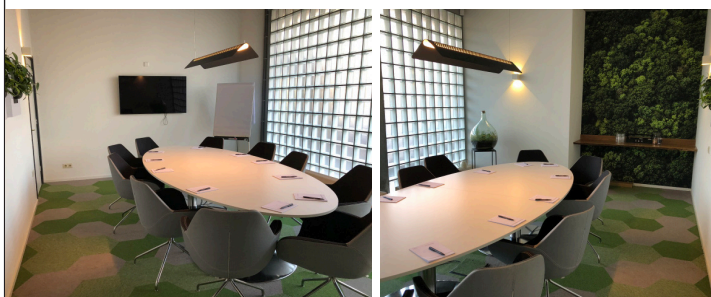
Flipover met stiften
LCD scherm 80" met wireless aansluiting (airtame.com/share)
Wifi

FOCUS ROOM	€ 185,00	€ 345,00
-------------------	----------	----------

Opstelling	Personen
U-vorm	16
Boardroom/Carre	22
Cabaret	25
School	25
Theater	30

Faciliteiten

Flipover met stiften
Beamer met draadloze verbinding (airtame.com/share)
Wifi



Maandags gesloten.

*Prijzen zijn **exclusief BTW***

KOFFIE & THEE BUFFET



KOFFIE & THEE IN ZAAL

HALVE DAG

HELE DAG

Arrangement A Koffie, thee, fruitwater & koekje	€ 6,75	€ 12,50
Arrangement B Koffie, thee, fruitwater & koekje en handfruit	€ 8,50	€ 14,00
Arrangement C Koffie, thee, fruitwater & koekje en mini patisserie (2 stuks pp)	€ 10,00	€ 15,25

GROEPSLUNCH



LUNCH

Lunch A Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap Luxe belegde afgebakken broodjes (1,5 pp) <i>Afgebakken luxe broodjes rijkelijk belegd met 3 soorten beleg</i>	€ 12,00
Lunch B Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap Vers fruitsalade Luxe belegde afgebakken broodjes (1,5 pp) <i>Afgebakken luxe broodjes rijkelijk belegd met 3 soorten beleg</i>	€ 15,00
Lunch C Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap Soep van het seizoen (vegetarisch) Luxe belegde afgebakken broodjes (1,5 pp) <i>Afgebakken luxe broodjes rijkelijk belegd met 3 soorten beleg</i>	€ 15,00
Lunch D Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap Soep van het seizoen (vegetarisch) Kleine salade Luxe belegde afgebakken broodjes(1 pp) <i>Afgebakken luxe broodjes rijkelijk belegd met 3 soorten beleg</i>	€ 18,50
Menu E Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap Brioche broodje rundvleescroquet Luxe belegde afgebakken broodjes (1pp) <i>Afgebakken luxe broodjes rijkelijk belegd met 3 soorten beleg</i>	€ 14,75
Menu F Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap 3 luik van garnalen kroket op toast, kleine salade & soepje van het seizoen	€ 18,00

UITBREIDINGEN

Frisdrank vanaf	€ 2,95
Smoothie	€ 5,00
Croissant	€ 2,25
Chocolate chip cookie	€ 2,00
Mini chocolade muffin	€ 1,00
Taart Assortiment taartpunten	€ 5,00
Mini patisserie 2 stuks	€ 2,75
Verse fruitsalade	€ 3,25
Draadjesvlees croquet (los)	€ 2,95
Saucijzenbroodje/kaasbroodje	€ 2,75
Pie uit de oven gevuld met kip & champignons	€ 6,95
Mini dessert	€ 3,90



Prijzen zijn per persoon en **exclusief BTW**

BORRELS



TAFELGARNITUUR

	excl BTW	incl BTW
Gegrilde flatbread met seizoensdip	€ 2,30 pp	€ 2,50 pp
Chips van groenten en truffelaardappel met dip	€ 2,15 pp	€ 2,35 pp
Nachos met gemarineerde kipdijfilet, guacamole, cheddar & sour cream	€ 2,05 pp	€ 2,25 pp

BORRELHAPJES

	excl BTW	incl BTW
Arrangement A (3 hapjes pp) Bitterbal Oude kaas loepia <input type="checkbox"/> Rendang croquetje	€ 3,75 pp	€ 4,10 pp
Arrangement B (4 hapjes pp) Bittergarnituur klassiek; <i>bitterbal</i> <i>oude kaas loepia</i> <input type="checkbox"/>	€ 4,13	€ 4,50 pp
Arrangement C (3 hapjes pp) Yakitori (<i>kipdijfilet op een spiesje</i>) Serranoham croquetje Bitterbal Thaise curry <input type="checkbox"/>	€ 4,45	€ 4,85 pp
Arrangement D (4 hapjes) Yakitori (<i>kipdijfilet op een spiesje</i>) Oude kaas loepia <input type="checkbox"/> Truffel croquetje <input type="checkbox"/> Serranoham croquetje	€ 6,00	€ 6,55 pp

UITBREIDINGEN

	excl BTW	incl BTW
Mini puntzakje huisgemaakte friet & truffelmayonaise	€ 2,55	€ 2,75
Mini puntzakje zoete aardappel friet & dip	€ 2,75	€ 3,00
Kleine soepje van het seizoen in een tumbler	€ 4,00	€ 4,35
Mini broodje hamburger	€ 4,35	€ 4,75
Mini stoof	€ 4,80	€ 5,25

TOOST

Cava	€ 5,80	€ 7,00
Alcoholvrije Pinky Rose flute-cocktail Spiced lemon & rose, sodawater Framboos, limoen	€ 4,00-€ 5,27	€ 4,35- €5,75

DRANKEN

Op nacalculatie

Heeft u vragen of anderen wensen?
Wij denken graag met je mee om
er een geslaagde bijeenkomst van
te maken.



vegetarisch

Prijzen zijn per persoon.



ONTVANGST

Keuze uit glas Cava of alcoholvrije cocktail.

THEE

Verschillende soorten heerlijke thee van onze prachtige leverancier Tea in Motion.

LEKKERNIJEN

Zoet

- Verschillende soorten patisserie & zoete lekkernijen
- Engelse scones met clotted cream & marmelade
- Vers fruit salade

Hartig

- Klein kopje huisgemaakte soep
- Mini sandwich met o.a. carpaccio
- Mini sandwich komkommer/roomkaas
- Roerei met paddenstoelen & truffel
- Frittata

Dessert

- Panna cotta van het seizoen

€ 27,50 PP

Prijzen zijn per persoon en *inclusief BTW*

DINER IN RESTAURANT

	excl BTW	incl BTW
Keuze menu 3 gangen	€ 32,10	€ 35,00

Bij reserveringen boven de 10 personen ontvangen wij de keuzes graag minimaal 2 dagen van te voren.

Ook mogelijk als Sharing Dinner, dan hoeft er niet gekozen te worden en serveren we alle gerechten.

Voor het huidige groepsmenu verwijzen we je door naar onze website voor het menu van het seizoen.

UITBREIDINGEN

Gegrilde flatbread met dip v/h seizoen	€ 2,30 pp	€ 2,50
Soep v/h seizoen klein	€ 4,00	€ 4,35
Soep v/h seizoen groot	€ 6,90	€ 7,50



BBQ



BUFFET



STANDAARD BBQ excl BTW € 32,15 incl BTW € 35,00

Salades & Brood

- Amerikaanse coleslaw met appel en walnoot
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Koude pasta salade
- Carpaccio
- Verschillende soorten brood, sauzen & tapenades

Vlees

- Maleisische kipsaté
- Shaslick
- Gemarineerde speklapje
- Waygu hamburger

Vis

- Zalm papillotte
- Gegrild Vietnamees visspiesje

Vegetarisch

- Gepofte aardappelen
- Gegrilde maiskolven

LUXE BBQ € 36,47 € 39,75

Salades & Brood

- Amerikaanse coleslaw met appel en walnoot
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Salade watermeloen en feta
- Zomerse spinazie salade
- Carpaccio
- Verschillende soorten brood, sauzen & tapenades

Vlees

- Maleisische kipsaté
- Chorizo worstje
- Gegrilde entrecote of kalfsribeye
- Waygu Hamburger

Vis

- Gamba spiesje
- Zalm papillotte

Vegetarisch

- Gepofte aardappelen
- Gegrilde groenten spiesjes
- Gegrilde maiskolven

Te reserveren vanaf 25 personen.

BUFFET A excl BTW € 29,80 incl BTW € 32,50

Koud

- Brood, dip & tapenades
- Carpaccio
- Pasta salade met tonijn
- Salade caesar met gegrilde halloumi

Warm

- Beenham met honingtijmsaus
- Huisgemaakte Maleisische sateh
- Seizoens stoof
- Papillotte vis
- Gegrilde groentjes
- Aardappel gratin

BUFFET B € 34,40 € 37,50

Koud

- Brood, dip & tapenades
- Vitello Tonato
- Gerookte Heilbot crostini
- Salade gerookte kip & Blauwaderkaas
- Salade caesar met gegrilde halloumi

Warm

- Ossenhaastpuntjes madeira saus
- Huisgemaakte Maleisische sateh
- Risotto van limoen & courgette met gegrilde Halloumi
- Visstoofpotje
- Gegrilde groentjes
- Aardappel gratin

DESSERT € 3,90 € 4,25

Mini dessertjes van:

- Panna cotta van het seizoen

Te reserveren vanaf 25 personen.

Prijzen zijn per persoon

bio biologisch v vegetarisch

Betaling: 35% bij bevestiging en 65% achteraf.