

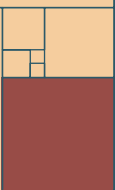
[hy·gge]

{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

2025



VERGADERZALEN



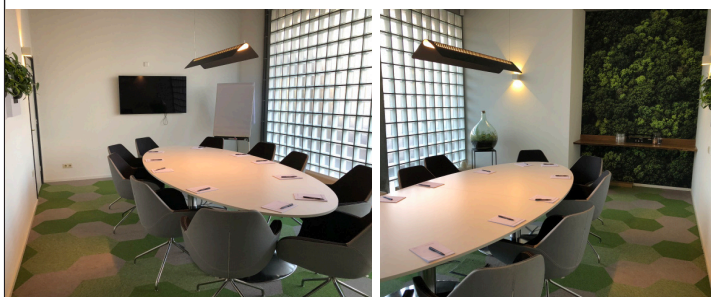
ZAALHUUR
dagdeel hele dag

GREEN ROOM € 99,50 € 197,50

Opstelling Personen
Boardroom 10

Faciliteiten

Flipover met stiften
LCD scherm 80" met HDMI aansluiting
Wifi



ENERGY ROOM € 165,00 € 295,00

Opstelling Personen
Boardroom 16

Faciliteiten

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



FOCUS ROOM € 197,50 € 365,00

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.
(er zijn uitzonderingen mogelijk, vraag gerust naar de mogelijkheden)*

*Prijzen zijn **exclusief BTW***

KOFFIE & THEE BUFFET



KOFFIE & THEE IN ZAAL

HALVE DAG

HELE DAG

Arrangement A Koffie, thee, fruitwater & koekje	€ 7,00	€ 13,00
Arrangement B Koffie, thee, fruitwater & koekje en handfruit	€ 9,00	€ 15,00
Arrangement C Koffie, thee, fruitwater & koekje en mini patisserie (2 stuks pp)	€ 11,00	€ 16,00

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>	€ 13,50
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>	€ 16,00
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>	€ 17,00
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>	€ 16,00
Menu F Melk, jus d'orange, fruitwater & vruchtensap 3 luik van kaas/rundvlees kroket op toast, kleine salade & soepje van het seizoen	€ 18,00

UITBREIDINGEN

Frisdrank vanaf	€ 2,95
Smoothie	€ 5,00
Roomboter croissant	€ 2,75
Chocolate chip cookie	€ 2,75
Taart Assortiment taartpunten	€ 5,00
Mini patisserie 2 stuks pp	€ 2,75
Verse fruitsalade	€ 3,50
Draadjesvlees croquet (los)	€ 2,95
Kaas croquet Holtkamp (los)	€ 3,45
Saucijzenbroodje/kaasbroodje	€ 2,75
Warme Pie gevuld met kip & champignons	€ 6,75
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 pulled pork & sour cream & guacamole	€ 2,05 pp	€ 2,25 pp

BORRELHAPJES

	excl BTW	incl BTW
Arrangement A (3 hapjes pp) Bitterbal draadjesvlees Oude kaas loempia <input type="checkbox"/> Rendang croquetje	€ 4,15 pp	€ 4,50 pp
Arrangement B (4 hapjes pp) Bittergarnituur klassiek; <i>bitterbal draadjesvlees</i> <i>oude kaas loempia</i> <input type="checkbox"/>	€ 4,60	€ 5,00 pp
Arrangement C (3 hapjes pp) Yakitori (<i>Japans gemarineerd kipspiesje</i>) Serranoham croquetje Bitterbal Thaise curry <input type="checkbox"/>	€ 5,30	€ 5,75 pp
Arrangement D (4 hapjes) Yakitori (<i>Japans gemarineerd kipspiesje</i>) Oude kaas loempia <input type="checkbox"/> Truffel croquetje <input type="checkbox"/> Serranoham croquetje	€ 6,65	€ 7,25 pp

UITBREIDINGEN

	excl BTW	incl BTW
Mini puntzakje huisgemaakte friet & mayonaise	€ 3,00	€ 3,25
Mini puntzakje zoete aardappel friet & dip	€ 3,00	€ 3,50
Kleine soepje van het seizoen in een tumbler	€ 4,00	€ 4,35
Mini broodje hamburger met truffelmayo	€ 4,60	€ 5,00
Mini stoof van het seizoen	€ 5,30	€ 5,75

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 (3 stuks per persoon)
- Engelse scones met clotted cream & marmelade
- Vers fruit salade

Soep

- Huisgemaakte vegetarische soep

Hartig

- Mini sandwich met carpaccio, truffel mayo & Parmezaanse kaas
- Mini sandwich komkommer & roomkaas
- Roerei met paddenstoelen & truffel
- Wrap met gerookte zalm en gegrilde groentjes

Dessert

- Panna cotta van het seizoen

€ 28,25 PP

Prijzen zijn per persoon en inclusief BTW

DINER IN RESTAURANT

	excl BTW	incl BTW
Keuze menu 3 gangen	€ 33,95	€ 37,00

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

	excl BTW	incl BTW
Gegrilde flatbread met dip v/h seizoen	€ 1,85 pp	€ 2,00
Soep v/h seizoen klein	€ 4,00	€ 4,35
Soep v/h seizoen groot	€ 8,00	€ 8,75



BBQ



BUFFET



STANDAARD BBQ excl BTW incl BTW
€ 34,15 € 37,50

Salades & Brood

- Caesar salade met truffel aardappel, ei, tomaat
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Huisgemaakte pasta salade met tonijn
- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- Verschillende soorten brood, sauzen & tapenades

Vlees

- Maleisische kipsaté met huisgemaate satesaus
- Merengue worstje
- Gemarineerde speklapje
- Waygu burger

Vis

- Zalm papillotte
- Gegrild Vietnamees visspiesje

Vegetarisch

- Gepofte aardappelen
- Gegrilde maiskolven
- Gegrilde halloumi spiesjes (Cypriotische geitenkaas)

LUXE BBQ € 38,50 € 42,50

Salades & Brood

- Caesar salade met truffel aardappel, ei, tomaat
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Salade watermeloen en feta
- Zomerse spinazie salade
- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- Verschillende soorten brood, sauzen & tapenades

Vlees

- Maleisische kipsaté met huisgemaate satesaus
- Merengue worstje
- Gegrilde entrecote of kalfsribeye
- Waygu burger

Vis

- Spiesje gemarineerde gamba's
- Zalm papillotte

Vegetarisch

- Gepofte aardappelen
- Gegrilde groentjes van de markt op spiesjes
- Gegrilde maiskolven
- Gegrilde halloumi spiesjes (Cypriotische geitenkaas)

Te reserveren vanaf 30 personen.

BUFFET A excl BTW incl BTW
€ 31,80 € 35,00

Koud

- Brood, dip & tapenades
- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- Huisgemaakte pasta salade met tonijn
- Salade caesar met gegrilde halloumi

Warm

- Beenham met honingtijmsaus
- Maleisische kipsaté met huisgemaate satesaus
- Seizoens stoof
- Papillotte vis
- Gegrilde groentjes
- Aardappel gratin

BUFFET B € 36,40 € 40,00

Koud

- Brood, dip & tapenades
- Vitello Tonato
- Blini met gerookte Pieterman
- Salade gerookte kip & Blauwaderkaas
- Salade caesar met gegrilde halloumi

Warm

- Ossenhaastspiesjes madeira saus
- Maleisische kipsaté met huisgemaate satesaus
- Risotto van limoen & saffraan met gegrilde Halloumi
- Visstoofpotje
- Gegrilde groentjes
- Aardappel gratin

DESSERT € 3,90 € 4,25

Mini dessertjes van:

- Panna cotta van het seizoen

Te reserveren vanaf 30 personen.

Prijzen zijn per persoon

bio biologisch v vegetarisch

Betaling: 35% bij bevestiging en 65% achteraf.

BBQ & BUFFET