



## ***Banquetingmap hospitality bijeenkomsten***

Banquetingmap hospitality bijeenkomsten (de prijzen zijn exclusief BTW)



## WARME DRANKEN

Pelican Rouge Rainforest Alliance koffie	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,35
Lipton Rainforest Alliance thee verschillende smaken	€ 2,20
Warme chocolademelk	€ 2,35
Slagroom	€ 0,70

Kan koffie (12 kopjes)	€16,50
Kan thee (12 kopjes)	€14,15

## FRISDRANKEN

Coca-Cola, Cola-Cola light	<b>Glas</b>
Fanta, Sprite, tonic, rivella en bitterlemon	€ 2,35
Chaudfontaine plat/bruisend	
Nestea sparkling/green	
Minute Maid jus d'orange/appelsap	

Water met fruit per kan	€ 3,30
-------------------------	--------

## ZUIVEL

Boerenmelk	€ 2,20
Boerenkarnemelk	€ 2,20
Flesje chocomelk of fristi	€ 2,35

## SMOOTHIES EN VERSE JUS

Verse jus d'orange	€ 3,65
Verse jus d'orange of yoghurt met aardbei, kiwi of ananas	€ 4,39

## BIER

Grolsch van de tap	€ 2,30
Malt	€ 3,30

## WIJNEN

Glühwein met sinaasappel	€ 3,10
Witte huiswijn	€ 3,10
Rosé huiswijn	€ 3,10
Rode huiswijn	€ 3,10

Uiteraard kunnen wij ook de wijn van uw voorkeur schenken.  
Prijs op aanvraag.



## ZOETE LEKKERNIJEN

Assortiment ambachtelijk gebak	€ 3,05
Echte Friese oranjekeok	€ 2,35
Plak Friese koek of cake	€ 1,65
Gevulde koek	€ 1,65
Muffin	€ 1,65
Fryske dumkes (zoete koekjes uit de oven)	€ 0,70
Assortiment roomboter koekjes per stuk	€ 0,55
Plak suikerbrood/krentebrood	€ 1,85

## ONTBIJT ARRANGEMENT

**€ 13,70 p.p.**

Assortiment volkorenbrood, rustiek brood, suikerbrood, krentenbrood en croissants  
Pindakaas, ambachtelijke aardbeien jam, fairtrade hagelslag  
Jong beleggen Kobunder kaas, brie, achterham en kalfsgehakt  
Halvarine en roomboter  
Scrambled eggs met bacon  
Gekookt vrije uitloop eitje  
Boeren yoghurt met muesli en honing  
American pancakes  
Onbeperkt koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

## LUNCH DOORLOPER

**€ 15,80 p.p.**

Huisgemaakte soep (keuze van de chef: Toscaanse tomatensoep, romige mosterdsoep met spekjes, rijkelijk gevulde groentesoep of heldere runderbouillon, op aanvraag erwten- of bonensoep € 1,- p.p. extra)

Belegde mini broodjes (2 per persoon), witte en tarwe steenoven mini broodjes, mini ciabatta en mini Belgische broodjes belegd met kaas komkommer en tomaat, coppa di parma met pesto, gerookte kipfilet met kipkerrie, gebraden kalfsgehakt, gegrilde groenten met mozzarella, eiersalade met bacon en zalm met roomkaas en kappertjes

Diverse soorten vers handfruit als banaan, appel, peer, sinaasappel en kiwi

Boerenmelk en boerenkarnemelk

Extra:

Smoothie € 2,36 per glas



## LUNCH 'T HOUTSJE

€ 21,50 p.p.

Huisgemaakte soep (keuze van de chef: Toscaanse tomatensoep, romige mosterdsoep met spekjes, rijkelijk gevulde groentesoep of heldere runderbouillon, op aanvraag erwten- of bonensoep € 1,- p.p. extra)

Belegde mini broodjes (2 per persoon), witte en tarwe steenoven mini broodjes, mini ciabatta en mini Belgische broodjes belegd met kaas, coppa di parma met pesto, gerookte kipfilet met kipkerrie, gebraden kalfsgehakt, gegrilde groenten met mozzarella, eiersalade met bacon en zalm met roomkaas en kappertjes

Sandwich rijkelijk belegd met gerookte wilde zalm, kruidensla, peppadewmayoen/of sandwich rijkelijk belegd met fijngesneden biologische kippendijen, kruidensla en cocktailsaus

Vers gesneden seizoenfruit geserveerd in een weckpotje

Smoothie's, boerenmelk en boerenkarnemelk

### EXTRA LUNCH OPTIES

Suikerbrood met roomboter	€ 1,70
Krentenbrood met roomboter	€ 1,70
Losse croquet van Kwekkeboom	€ 2,00
Sandwiches van trammezine met gevarieerd beleg	€ 3,65
Wraps met gevarieerd beleg	€ 3,65
Bladerdeeg broodje (saté, kaas of saucijs)	€ 2,60
Meergranen bolletje met Kwekkeboom croquet	€ 2,60
Salade van ijsbergsla met gerookte kipfilet, ananas, croutons	€ 4,25
Salade van geplukte slasoorten met gerookte zalm, rode ui en kappertjes	€ 4,25
Vegetarische pastasalade met paprika, ui, gegrilde groenten en room	€ 4,25

### KOEK EN ZOPIE

Koek en zopie is een begrip uit vroeger tijden en staat voor voedsel 'tentjes' die langs de ijsbaan of langs de vaart stonden wanneer het bar en bar koud was. Met name de 'zopie' werd gedronken om lekker op te warmen. De drank moest dus goed warm zijn, maar waar warm je nou het meest van op? Juist, van alcohol, en een flink percentage ook.

**Koek en Zopie** € 7,00

(Grimberger dubbel, kaneel, kruidnagel, citroen, basterdsuiker en rum met oranje koek)

**Soep en Zopie** € 8,75

(Grimberger dubbel, kaneel, kruidnagel, citroen, basterdsuiker en rum erwtensoep met roggebrood en spek)

**Alcoholvrije Zopie met chocolademelk/koffie/thee**

Alcoholvrije Koek & Zopie € 6,55

Alcoholvrije Soep & Zopie € 7,25



## BORREL

### Borrelbrood € 6,40

Vers afgebakken verschillende biologische broodsoorten van Carl Siegert met kruidenboter, aioli en pesto

### Borrelplank basic € 6,25 vanaf 6 personen

Verschillende Friese kaas en worstsoorten met honing-mosterd en balsamico-dipper, groentesticks met yoghurt-dipper

### Borrelplank medium € 6,75 vanaf 6 personen

Verschillende Friese kaas en worstsoorten met honing-mosterd en balsamico-dipper met nootjes op tafel

### Borrelplank luxe € 8,75 vanaf 6 personen

Verschillende soorten Friese kaas en fijne vleeswaren (charcuterie), wraps met gerookte rib-eye en gerookte zalm, gamba's, gemarineerde olijven, tapenade en vers afgebakken verschillende biologisch broodsoorten van Carl Siegert

### Kwekkeboom bitterballen per stuk € 0,85

Kwekkeboom bitterballen met Friese mosterd

### Kwekkeboom klassiek per stuk € 0,85

Assortiment borrelhapjes, rundvleesbitterballen, kalfsvleescroquetjes, kip-champignonhapjes, kaaskrokantjes

### Oma Bob's per 8 stuks € 7,00

Proeverij van oma bobs mini kroketjes, ambachtelijk gemaakte kroketjes gevuld met zachte milde geitenkaas, kaas met rucola, truffelsalsa met pastinaak en serranoham

### Partyrondjes per stuk € 2,35

Broodrondjes feestelijk opgemaakt en belegd met o.a. de volgende garnituren: Huisgemaakte kipsalade, kruidenroomkaas, tonijnsalade, filet American, paté van eend, zalm-salade, gerookte ham, mousse van zalm

### Amuselepels per stuk € 3,75

Amuselepels belegd met o.a. de volgende luxe garnituren:  
Carpaccio van rund groene pesto en pijnboompitten  
Rouleaux van paling, zeewier en bijpassende mousse  
Italiaanse ham op tapenade geserveerd  
Gerookte schotse zalm gevuld met guacamole  
Geitenkaas gepaneerd in honing en sesamzaad  
Drentsch nagelhout waarbij gele van bessen

Alle warme borrelhapjes worden geserveerd met mosterd van de Wartenster en mayonaise



## DINER BUFFET THIALF

€ 30,75 p.p.

### Op tafel

Biologisch brood van Carl Siegert met gezouten roomboter

### Voorgerecht

Pastasalade met pesto, tomaatjes, olijven, kaassnippers van het seizoen, croutons en pijnboompitten

Aardappelsalade met augurk, ei, gerookte kipfilet, bleekselderij en crème fraîche

Mesclunsalade met geitenkaas, notenmix, balsamicosirop

### Hoofdgerechten in buffetvorm

Stoof van hert, haas en zwijn, prei, knolselderij, wortel en uien

Hoenderfilet gevuld met appel en pruim in saus van rode port

Fries akkerzwijn in saus van bospaddenstoelen

Gebakken zalmfilet in botersaus met witte wijn en dille

### Bijgerechten

Vergeten groenten als pastinaak, topinamboer, gele wortel en pompoen

Gegratineerde aardappeltaart met Friese nagelkaas

Mousseline van aardappel, roomboter en room

Stoofperen in een warme marinade van witte wijn, honing & kaneel

### Dessert ( + € 3,25 p.p. extra)

Combinatie van verschillende kleine desserts in glaasjes met bijvoorbeeld tiramisu, hangop, crème brulee, parfait en chocolademousse



**STAMPPOT BUFFET € 23,35 p.p.**

**Stamppotten**

Stamppot boerenkool  
Stamppot zuurkool  
Stamppot hete bliksem  
Stamppot met wortel en ui  
Siepelstamp met nagelkaas

**Vleesgarnituren**

Gehaktballetjes in jus van rozemarijn  
Verse rookworst  
Lekkere gekruide speklapjes  
Hachee van rundvlees met laurier

**Garnituren**

Uitgebakken spekjes  
Zilveruitjes en augurken  
Amsterdamse uitjes  
Mosterd en piccalilly

**STAMPPOT BUFFET BASIC € 19,35 p.p.**

**Stamppotten**

Stamppot boerenkool  
Stamppot met wortel en ui

**Vleesgarnituren**

Verse rookworst

**Garnituren**

Uitgebakken spekjes  
Zilveruitjes en augurken  
Amsterdamse uitjes  
Mosterd en piccalilly



## FRIES REGIONAAL BUFFET

€ 31,85 p.p.

Diverse gesneden broodsoorten met de lekkerste smeersels

### Voorgerechten

Salade van Friese woudbonen, turfrikke skinke en nagelkaas  
Hirlineslaad, kipsalade met avocado, Friese boerenyoghurt en rode ui  
Scampislaad, frisse ijsbergsla met in beerenburg gewokte grote garnalen  
Boereslaad met scharrelei, diverse groenten en karwijzaad

### Hoofdgerechten

Snorrepotsje, Fries weidekalf met sjalot, tomaat, spek en foeli  
Mantgumer ein, gebraden eend in saus van rode bessenjenever  
Fiskskutel uit Vlieland van schelvis, mosselen, kabeljauw in een botersaus geserveerd  
Biologisch scharrelvarken uit Grou in saus van grove Friese mosterd

### Bijgerechten

Heamiel, rijstschotel met krenten en rozijnen  
Sprutsjes met tsiis van kruidnagel  
Stimstamp van aardappel, ui, spek, prei en andijvie  
Stienparre, peertjes gekookt in donkere basterdsuiker





## MEDITERRAANS BUFFET

€ 32,80 p.p.

### Frisse salades

Griekse boerensalade met zongedroogde tomaten, komkommer, feta, rode ui en olijven  
In knoflookolie gebakken champignons op rucola  
Huisgemaakte pastasalade van penne met paprika, ui, room en tonijn

### Warme gerechten

Grieks gerecht van gyros, paprika, courgette en knoflook  
Iberisch varken met Spaanse pepersaus  
Portugese kipfilet in piripirisaus  
Moussaka gemaakt van gehakt, aardappel en aubergine gratineerd met oude kaas  
In olijfolie gebakken zalmfilet met citroenpepertjes

### Bijgerechten

Spaanse rijst  
Quiche van spinazie met mozzarella  
Tortilla van aardappel en groenten  
Gewokte Mediterraanse groenten als aubergine, courgette en paprika

### Garnituren

Assortiment van het heerlijkste gedroogde vlees uit Italië en Spanje  
geserveerd met meloen en port  
Gevulde broden met onder andere artisjok, mozzarella, zongedroogde tomaten  
en ansjovis geserveerd met tapenades en aioli



## AMERIKAANS BUFFET

€ 32,80 p.p.

### Huisgemaakte salades

Mexicaanse bonensalade met mais en kidneybonen

Caesar salade, knapperige sla met croustons, Parmezaanse kaas, ei en ansjovis

Texaanse aardappelsalade met spekjes en ei

Caribische pastasalade met zeegarnituren

### Warme gerechten

Virginia ham gemarineerd in honing en mosterd

Gegrilde zalm uit Alaska in kruidenboter

Pittig gekruide "chickenwings" met sweet-chilisaus

Spareribs in smokey-barbecuesaus

Argentijns rundvlees chimichurri

Gebakken tijgergarnalen in limoen- koriandersaus

### Bijgerechten

Wilde rijst

Gebakken aardappels in schil met zeezout en kruidenboter

Bonenschotel met tacoschelpen

Amerikaanse roerbakgroenten

### Garnituren

Diverse soorten vers gebakken brood

Roomboter en kruidenboter

Tortillachips met salsa en guacemole

Knoflooksaus

Barbecue saus



## PRINSEN EN PRINSESSEN

Prijs per leeftijdsjaar € 1,75

Weiderundhamburger  
Kipfilet stukjes  
Vissticks  
Mini pizza  
Gebakken wedges aardappelen  
Biologische frietjes  
Seizoensgroenten  
Appelmoes/mayonaise/ketchup

Verschillende soorten roomijs met hoorntjes en slagroom

## DESSERT IISKÂLD

€ 8,75 p.p.

Bombe met vanille en chocolade ijs  
Dessertglasjes met crème brûlée, panna cotta en tiramisu  
Soesjes gevuld met slagroom en overgoten met chocoladesaus  
Vers geslagen room



## HIGH TEA

€ 18,85 p.p.

Onbeperkt verschillende soorten verse thee

Diverse soorten zoete lekkernijen geserveerd op etagères zoals:

Slagroomsoesjes

Blueberry, lemon en chocolate muffins

Scones met clotted cream

Cheesecake

Assortiment mini sandwiches met:

Ham, kaas, komkommer en tomaat

Eiersalade met bacon

Gerookte zalm met bieslook-roomkaas

Gerookte kip met kipkerry salade

Quiche lorraine



### 3-UURS KOFFIE ARRANGEMENT

€ 9,45

Onbeperkt koffie en thee  
Water met limoen en komkommer  
Water met aardbei en rabarber  
Friese koek, cake en mueslirepen

### 4-UURS VERGADERARRANGEMENT

€ 11,25

9:00-13:00 of 13:00-17:00  
Onbeperkt koffie en thee  
Water met limoen en komkommer  
Friese koek, cake en mueslirepen  
Handfruit tijdens koffie break

### 8-UURS VERGADERARRANGEMENT

€ 28,00

9:00-17:00 of 10:00-18:00  
Onbeperkt koffie en thee  
Water met limoen en komkommer  
Friese koek, cake en mueslirepen  
Handfruit tijdens koffie break  
Lunch Doorloper  
Smoothies en mueslirepen tijdens de middagbreak

### 3-UURS BORREL ARRANGEMENT

€ 25,00

- Borrelplateau bestaande uit een assortiment van verschillende soorten Friese
- kaas en vleeswaren, wraps met gerookte rib-eye en gerookte zalm,
- amuseglaasjes met tonijnsalade, gemarineerde paddenstoelen, vers gebakken
- brood van Carl Siegert tapenade, rundvleesbitterballen, kalfsvleescroquetjes,
- kip-champignonhapje, kaaskrokantjes geserveerd met mayo en Friese mosterd
- inclusief onbeperkt frisdrankjes, bier, wijn en ' binnenlands gedestilleerd

Toeslag buitenlands gedestilleerd  
€ 4,00 per persoon

### DRANKEN ARRANGEMENT

- 2 uur € 11,00 p.p.
- 4 uur € 17,50 p.p.
- 6 uur € 24,25 p.p.
- Of op nacalculatie

### WARME DRANKEN

- Pelican Rouge Rainforest Alliance koffie/ espresso of Cappuccino
- Lipton Rainforest Alliance thee
- Warme chocolademelk
- Slagroom

### FRISDRANKEN

- Coca-Cola, Cola-Cola light/life
- Fanta, Sprite, tonic, rivella, ginger ale
- bitterlemon
- Chaudfontaine plat/bruisend
- Chaudfontaine Fusion (sparkling mineraalwater met citroen/ cranberry smaak)
- Nestea sparkling/green
- Minute Maid jus d'orange/appelsap

### BIER

- Grolsch van de tap
- Malt

### WIJNEN

- Glühwein met sinaasappel
- Witte huiswijn
- Rosé huiswijn
- Rode huiswijn

Uiteraard kunnen wij ook de wijn van uw voorkeur schenken. Prijs op aanvraag.

