

STAMPPOTBUFFET

Koude gerechten:

- Rauwkostsalade van het seizoen
- Piccalilly, mosterd en tafelzuren
- Uitgebakken spekjes en appelmoes
- Stokbrood, kruidenboter en sauzen

Warme gerechten:

- Tomatensoep
- Zuurkool
- Boerenkool of andijvie
- Hutspot
- Gehaktbal in romige jus
- Rookworst
- Sukade
- Steak friet

Vanaf 25 personen:

€ 28,50 per persoon

ITALIAANSBUFFET

Koude gerechten:

- Burrata salade
- Carpaccio met pesto
- Pastasalade
- Saladebar
- Stokbrood en ciabatta
- Kruidenboter en sauzen

Warme gerechten:

- Italiaanse tomatensoep
- Kip pesto met Penne
- Siciliaanse gehaktballetjes
- Lasagne met zalm en spinazie
- Raviollie met spinazie en riccota
- Papperdelle met vier kazensaus
- Melazana groetenschotel

Vanaf 25 personen

€ 31,50 per persoon

Extra:

<i>Mix van bruschetta's</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Stoofpot Italiaanse kip cacciatore</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Pizza margarita punten</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Kabeljauw met antibiose</i>	€ 2,50 p.p.
<i>Ossobuco Milanese</i>	€ 3,00 p.p.

WARM/KOUD BUFFET CULINAIR

Koude gerechten:

- Stokbrood, kruidenboter en sauzen
- Saladebar
- Burrata en geitenkaas salade
- Charcuterieplank
- Caesar met kip
- Hollandse garnalen/kreeft cocktail

Warme gerechten:

- Tomatensoep
- Filetlapjes in heldere pepersaus
- Kipfilet in champignon roomsaus
- Gebrande zalmfilet in wittewijnsaus
- Biefstuk al a minute
- Aardappelgarnituur
- Gegratineerde groenten
- Steak friet

Vanaf 25 personen:

€ 36,75 per persoon

WARM/KOUD BUFFET KLASSIEK

Koude gerechten:

- Stokbrood, kruidenboter en sauzen
- Luxe vissalade
- Saladebar
- Pastasalade
- Carpaccio op schaal
- Tonijnsalade

Warme gerechten:

- Tomatensoep
- Bœuf bourguignon
- Ratatouille
- Varkenshaas met champignonsaus
- Gerookte zalm
- Kippendij op oosterse wijze
- Aardappelgarnituur
- Rijst en steak friet

Vanaf 25 personen

€ 31,50 per persoon

Extra:

<i>Mix van bruschetta's</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Mosselpan</i>	€ 2,00 p.p.
<i>Spareribs</i>	€ 2,50 p.p.
<i>Kabeljauwhaas in mosterdsaus</i>	€ 3,00 p.p.
<i>Huisgebakken lekkerbek</i>	€ 3,00 p.p.

INDONESISCHE BUFFET

Koude gerechten:

- Rijstsalade met bamboescheuten
- Atjar
- Kroepoek
- Gedroogde uitjes en Seroendeng
- Stokbrood, kruidenboter en sauzen

Warme gerechten:

- Indische tomatensoep
- Witte rijst
- Gebakken noedels
- Eieren in pittige Indonesische saus
- Gemengde groenten in kokosbouillon
- Sambalboontjes
- Rendang
- Saté van kippendij in pindasaus
- Steak friet

Vanaf 25 personen:

€ 30,50 per persoon

HOLLANSE RIJSTTAFEL

Koude gerechten:

- Saladebar
- Piccalilly, mosterd en tafelzuren
- Stokbrood, kruidenboter en sauzen
- Pasteitje met kippenragout
- Rijstsalade
- Gevulde eitjes

Warme gerechten:

- Bruine bonensoep
- Rode kool met appelblokjes
- Rode bietjes
- Hete bliksem
- Kapucijners met ui en spek
- Gegrilde kip
- Varkensrollade
- Gehaktbal in de jus
- Steak friet

Vanaf 25 personen

€ 36,50 per persoon

Extra:

<i>Charcuterieplank</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Mosselpan</i>	€ 2,00 p.p.
<i>Babi ketjap</i>	€ 2,50 p.p.
<i>Spekkoek</i>	€ 2,50 p.p.
<i>Gebakken vis in zoete ketjap</i>	€ 3,00 p.p.

BBQ BUFFET KLASSIEK

Koude gerechten:

- Amerikaanse koolsalade
- Caesarsalade
- Tomatensalsa
- Stokbrood, kruidenboter en sauzen

Warme gerechten:

- Beefburgers
- Spareribs
- Barbecueworst
- Kipspiesen
- Kippenkluijjes
- Groente van het seizoen
- Steak friet

Vanaf 25 personen:

€ 31,75 per persoon

BBQ BUFFET CULINAIR

Koude gerechten:

- Amerikaanse koolsalade
- Luxe vissalade
- Pastasalade
- Tomatensalsa
- Carpaccio op schaal
- Stokbrood, kruidenboter en sauzen

Warme gerechten:

- Burgers
- Biefstuk
- Varkenshaas
- Drumsticks
- Karbonade
- Vis en papillotte
- Courgette aubergineschotel
- Spaanse aardappelschotel
- Steak friet

Vanaf 25 personen

€ 37,75 per persoon

Extra:

<i>Mix van bruschetta's</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Charcuterieplank</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Mossel chorizospies</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Mosselpan</i>	€ 2,00 p.p.
<i>Forel</i>	€ 2,50 p.p.
<i>Spareribs</i>	€ 2,50 p.p.

Nog meer extra:

<i>BBQ in de moestuin</i>	€ 200,00
---------------------------	----------

UITGESERVEERDE DINERS

Voorgerechten

- Carpaccio | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | truffelkappertjesdressing
- Tartaar van rode biet en radijs | teryaki | eendenborst
- Sashimi van zalm | kerriemayonaise | wakamé | zeewier
- Vitello tonato | kalfsvlees | tonijnmayonaise | scheuten van asperge
- Tomatensalade | aubergine | burrata | basilicum

Tussengerechten

- Open ravioli met pompoen en gamba's
- Open ravioli met paddenstoelen en zalm
- Open ravioli met geplukte kip, mais en tomaat
- Open ravioli met pesto en witlof

Hoofdgerechten

- Kippendij met bloemkool, couscous, spruiten en jus van rode biet
- Parelhoen, portobello, ananas en millefeuille van aardappel
- Kalfssukade met zoete aardappel, structuren van pompoen en vleesjus
- Tournedos met bospeen, romanesco en rozemarijn-pepersaus
- Zeebaars, crème van pastinaak, pom fondant en vinaigrette van ansjovis
- Warm gerookte zalm met teryaki en springrol gevuld met gekruide rijst
- Polenta met structuren van rode biet, boomstammetjes van prei en gerookte knolselderij

Dessert

- Meringue, framboos, aardbei, munt, venkel en mascarpone
- Parfait van limoen met een crumble van hazelnoot, appelcompote en Bastogne
- Dame blanche, vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus

Wij verzoeken u één keuze te maken voor het gehele gezelschap. Heeft u specifieke allergieën? Laat het ons weten.

Het kan voorkomen dat verse ingrediënten niet dagvers leverbaar zijn. Wij zullen hiervoor uitwijken naar het beste alternatief. Wat groenten betreft, zullen we altijd kiezen wat de tuin ons biedt!

Onze uitgeserveerde seizoen diners zijn te reserveren voor groepen van minimaal 15 en maximaal 80 personen.

Het drie-gangen seizoen diner (voor-, hoofd- en nagerecht) kost €41,00.

Het vier-gangen seizoen diner (voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht) kost €46,50.

Dit arrangementsprijs is exclusief entree tot het museum en zonder drankarrangement.

DESSERT EN IJS

DESSERTBUFFET

- IJstaart
- Parfait van het seizoen
- Crème brûlée
- Fruitsalade
- Tiramisu
- Mousse
- Slagroomsoesjes

€ 6,75 per persoon

IJSHOORNTJE VAN ONZE IJSKAR

- Vanille
- Pistache
- Aardbei

€2,25 per persoon

UITGESERVEERDE DESSERTS

- Meringue, framboos, aardbei, munt, venkel en mascarpone
- Parfait van limoen met een crumble van hazelnoot, appelcompote en Bastogne
- Dame blanche, vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus
- Chocolade terracotta met vanillemousse, worteltaart en hangop
- Aardbeiensoep van verse aardbeien champagne, chocolade schots, pistache crumble en vanille-ijs

€9,75 per persoon

Arrangementen

Arrangement 1 € 13,00 p.p.

Museumbezoek en appeltaart met koffie

Arrangement 2 € 25,00 p.p.

Appeltaart koffie, museum en 12uurtje lunch

Buffet arrangement 3 (op basis van 4 1/2 uur)

- 16:00 We ontvangen de gasten met een kop koffie/thee en een tartelette
- Wij schenken de gehele middag/avond: koffie/thee, frisdrank, bier, wijn en in Nederland gedistilleerde dranken
- 16:30 museumrondleiding
- 17:30 Nootjes en kaasstengels op tafel
- Mix van bruschetta's
- 18:30 Buffet naar keuze:
- Dessertbuffet
- 20:15 Afsluiting met koffie, bonbon en likeur

Vanaf 25 personen

€ 65,00 per persoon

Buffet arrangement (op basis van 4:00 uur)

- 16:00 We ontvangen de gasten met een kop koffie of thee en een tartelette
- Wij schenken de gehele middag/avond: koffie/thee, frisdrank, bier, wijn en in Nederland gedistilleerde dranken
- Mix van bruschetta's
- 17:30 Buffet naar keuze:
- IJshoorntje
- 19:45 Afsluiting met koffie

Vanaf 25 personen

€ 57,50 per persoon

Verplicht arrangement

Drankarrangement € 18,75 per vier uur, dranken zijn allemaal af te halen aan de bar!

Extra:

<i>Mix van bruschetta's</i>	€ 1,50 p.p.
<i>Welkomstdrankjes prosecco</i>	€ 4,75 p.p.
<i>Nootjes & kaasstengels</i>	€ 1,95 p.p.
<i>Tartelette</i>	€ 2,95 p.p.