

DRANKEN

Koffie	per kop	þ 1,70	Oude en jonge jenever	þ 2,40
Thee	per kop	þ 1,55	Vieux	þ 2,40
Frisdranken		þ 1,85	Binnenlandse likeuren	þ 3,55
Vruchtensappen		þ 2,05	Buitenlandse likeuren vanaf	þ 3,90
Chocomelk/fristi		þ 2,05	Gin/rum/vodka	þ 3,60
Melk/karnemelk		þ 1,30	Whisky vanaf	þ 3,70
			Malt & Premium whisky	þ 4,40
Bier	vanaf	þ 2,25	Cognac vanaf	þ 4,10
Port/sherry/vermouth		þ 2,60		

Huiswijn:

Wit, rood en rose per glas	þ 3,00	per fles	þ 16,50
----------------------------	--------	----------	---------

BIJ DE KOFFIE

Luxe koekjes en bonbons	þ 1,10
Plakje roombotercake	þ 1,00
Diverse soorten gebak	þ 2,05
Petit Fours/ bruidsgebakjes	þ 1,95
Het serveren van bruidstaart per servies	þ 0,50

BITTERGARNITUUR

A.	Diverse nootjes, pindas en zoute koekjes op alle tafels p.p.	þ 1,25
B.	Koude hapjes: kaas met garnituur, worst met garnituur, gevuld eitje, canapé met salade, hamrolletje gevuld met asperge, Totaal 6 rondes. Prijs per persoon	þ 3,00
C.	Warme hapjes: bitterballen, mini nasihapje, mini bamihapje, mini kaassoufflé, mini loempia, gehaktballetje. Totaal 6 rondes. Prijs per persoon	þ 3,30
D.	Luxe één-haps canapés: gerookte paling, gerookte forel, gerookte zalm, Tomaat gevuld met garnaaltjes, paté per stuk.	þ 1,35
E.	Combinatie A en B p.p.	þ 3,75
F.	Combinatie B en C p.p.	þ 5,25
G.	Combinatie A, B en C p.p.	þ 6,50

KOFFIETAFEL

- A. Kopje soep vooraf aan tafel geserveerd. p 9,75
Diverse soorten brood
Diverse soorten broodjes
Vleeswaren en kaassoorten
Zoet beleg
Fruit
Onbeperkt koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange
- B. Kopje soep vooraf aan tafel geserveerd p 14,50
Diverse soorten brood
Diverse soorten broodjes
Eén salade
Eén warm gerecht
Vleeswaren en kaassoorten
Zoet beleg
Fruit
Onbeperkt koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

HIGH TEA

p 17,50

Diverse theesoorten
Diverse roomboterkoekjes
Diverse bonbons en chocolaatjes
Sandwiches
Muffins
Scones
Jam en slagroom

BUFFETTEN

HAPJES BUFFET

p 14,95

Diverse kaassoorten
Paté
2 soorten salades
Beenhamrolletjes met asperges
Gevulde eieren en gevulde tomaten
Haring met roggebrood en uitjes
Toastjes
Stokbrood
Boter, kruidenboter en tapenade

Gehaktballetjes in satésaus
Of
Gemarineerde kipvleugels met chilisaus

KOUD, WARM EN DESSERTBUFFET

Deze kunt u geheel zelf samenstellen uit de volgende componenten

Soepen:

Runderbouillon met groenten en tuinkruiden	Ⓟ 2,95 per persoon
<i>of</i>	
Gevogelbouillon met prei en taugé	Ⓟ 2,95 per persoon
<i>of</i>	
Ossenstaartbouillon met Madeira	Ⓟ 3,45 per persoon

Koude gerechten:

Geroekte zalm	
Geroekte forel	
Geroekte paling	
Haring	
Garnalen	
Ardennerham met meloen	
Varkensrollade gevuld met pruimen	
Rosbief	
Geroekte kalkoenborst	
Paté	
2 soorten salades	
Stokbrood met roomboter en kruidenboter	
Diverse sauzen	Ⓟ 14,95 per persoon

Warme gerechten:

Zalm met pasta en Hollandaise saus	Ⓟ 3,50 per persoon
Heilbot/snoekbaars/kabeljauw met dillesaus *	Ⓟ 3,95 per persoon
Visstoofpot met witte wijnsaus	Ⓟ 2,95 per persoon
Slibtongetjes met remouladesaus	Ⓟ 3,50 per persoon
*Seizoens gebonden	

Beenham met mosterdsaus	Ⓟ 3,50 per persoon
Varkensrib met bospaddestoelensaus	Ⓟ 2,95 per persoon
Kipsate met satésaus	Ⓟ 2,95 per persoon
Ossehaaspuntjes met Stroganoffsaus	Ⓟ 3,95 per persoon
Bourgondische stoofpot	Ⓟ 2,95 per persoon

Alle warme gerechten worden geserveerd met twee soorten aardappel- en groentengarnituur.

Eventueel aan te vullen met:

Rijst	Ⓟ 1,50 per persoon
Frites	Ⓟ 1,50 per persoon
Aardappelpuree	Ⓟ 1,50 per persoon

Dessertbuffet:

Vers fruit

3 soorten ijs

Diverse soorten bavarois en dessertgebak

Petit fours

Slagroom

þ 6,95 per persoon

Prijswijzigingen of productwijzigingen onder voorbehoud.