



Buffetten, barbecues & diners

High Tea arrangement (2,5 uur)

€ 23,50 pp

v/a 18 personen, dinsdag tot en met zaterdag tussen 13.30 uur en 16.00 uur

- Diverse luxe theesoorten
- Koffie en jus d'orange
- Een royale selectie luxe belegde hartige sandwiches
- Scones met aardbeienjam
- Vers fruitsalade
- Mini-muffins
- Chocolate chip cookies
- Carrotcake

Zondagsbrunch (2 uur)

€ 18,50 pp

v/a 2 personen, elke zondag van 11.00 uur tot 13.00 uur, alleen op reservering.

Bij de zondagsbrunch is het mogelijk dat u het buffet deelt met andere gasten.

Voor groepen v/a 18 personen verzorgen we de brunch ook op andere dagen.

- Croissants, suikerbrood, warme broodjes
- Melk, karnemelk, koffie, thee, jus d'orange
- Kaas, fijne vleeswaren
- Amerikaanse pannenkoeken met stroop
- Gerookte zalm
- Zoetwaren
- Gekookte eieren
- Yoghurt met cruesli
- Wisselende salade
- Vers fruit

Loodsenmenu

€ 14,50 pp

Voor onze verblijfgasten, v/a 10 personen

Diner: een eenvoudige doch voedzame hoofdmaaltijd met salade, geserveerd in de loods waar u verblijft.

Soep-met-brood buffet

€ 15,50 pp

v/a 10 personen

- Italiaanse tomatensoep
- Groentebouillon
- Luxe broodjes
- Kaas en fijne vleeswaren
- Kruidenboter en tapenade
- Wisselende huisgemaakte salade



Barbecue

v/a 10 personen

€ 23,50 pp

- Assortiment van biologisch vlees,
- Diverse vissoorten
- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Tomatensalade
- Brood & sauzen

Vegetarisch barbecueën is ook mogelijk; op aanvraag verzorgen we dit graag

Stamppotbuffet

v/a 18 personen, van 1 oktober tot 15 april

€ 23,50 pp

- Andijviestamppotje met geitenkaas, cashewnoten en gedroogde tomaatjes
- Hete bliksem met wildgehakt
- Gegrilde speklapjes met rode bietensalsa
- Boerenkoolstamp met rookworst en Amsterdamse uitjes
- Salade met Hollandse oude kaas en komkommerdressing
- Zuurkoolsalade

Tapastafel (zittend buffet):

v/a 18 personen

€ 23,50 PP

- Pittig gemarineerde gamba's
- Calamaris met citroen
- Salade van artisjokbodems, gemarineerde olijven en ansjovis
- Albondigas: gehaktballetjes in tomatensaus
- Banderilla's
- Champignons met knoflook en tijm
- Patatas bravas
- Lamskoteletjes met honing en tijm
- Dun gesneden Serranoham met Manchego
- Brood met aïolie

Italiaans buffet

v/a 18 personen

€ 23,50 pp

- Insalata caprese met tomaat, mozzarella, basilicum en olijfolie
- Salade van peer, walnoten, blauwe kaas en balsamicostroop
- Mini saltimbocca's met rode wijnsaus
- Rolletjes van Parmaham, rucola en gedroogde tomaatjes
- Pomodorisoep
- Gegrilde groenten met gepofte knoflook en Italiaanse kruiden
- Wisselende pasta
- Brood met tapenade



Tweegangenmenu à la carte

€ 23,50 pp

Voor vergadergroepen en groepen vanaf 10 personen

Iedere gast kan kiezen van de kaart: voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert.

Driegangenmenu à la carte

€ 29,50 pp

Voor vergadergroepen en groepen vanaf 10 personen

Iedere gast kan kiezen van de kaart: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Walking Dinner

€ 29,50 pp

v/a 18 personen, van 1 oktober tot 15 april

Het ideale diner om bij te praten, waarbij niemand aan tafel hoeft te zitten. Terwijl iedereen druk aan het borrelen is, verzorgen wij 8 kleine gerechtjes per persoon die staand gegeten kunnen worden; van voor- tot nagerecht. Natuurlijk zorgen we naast sta- en loopruimte ook voor zitplaatsen: alles in een losse en ongedwongen setting. Door de informele sfeer bent u in staat om met al uw gasten contact te hebben. Het is een wisselend menu naar de culinaire grillen van de chef. Een Walking Dinner staat voor een fantastische sfeer en een heerlijke culinaire ervaring.

IJsbuffet

€ 4,75 pp

v/a 18 personen

- Drie soorten Australian ijs
- Fruit
- slagroom

Drie mini-dessertjes

€ 6,50 pp

v/a 18 personen

Drie verrassende nagerechtjes per persoon

Kinderfeestje

€ 7,50 pp

- Onbeperkt limonade
- Pannenkoek
- IJsje

Kinderen tot 4 jaar schuiven gratis aan. Loodsen menu: kinderen van 4 t/m 11 jaar € 10,-.

Bij de overige van bovenstaande buffetten en barbecues rekenen we voor kinderen van 4 t/m 11 jaar half geld.

Wijzigingen in buffetten en gerechten kunnen voorkomen. We zorgen altijd voor een goed alternatief. Al onze vleesproducten zijn biologisch en afkomstig van Slagerij de Groene Weg. Alle vis die wij serveren is vriendelijk gevangen. Onze soepen zijn vegetarisch.



Drankarrangementen

Bij de maaltijd

Voor groepen vanaf 18 personen

U kunt onze buffetten, barbecues en diners combineren met een 3- of 4-uursdrankarrangement voor resp. € 15,- en € 20,- per persoon. U weet vooraf wat de rekening wordt. Fris, (wit)bier, huiswijn, en een kop koffie of cappuccino zijn inbegrepen. Gedestilleerd en speciaal bieren zijn niet inbegrepen. U kunt op de avond zelf besluiten of u een extra uur aan het 3-uursarrangement wilt toevoegen (alleen voor het volledig gezelschap).

Bestelde dranken die niet in het arrangement vallen of besteld worden buiten de besproken tijden worden op basis van nacalculatie in rekening gebracht.

Receptie/ borrelarrangement (2 uur)

€ 12,50 pp

Voor groepen vanaf 18 personen

We schenken fris, (wit)bier en huiswijn en serveren per 6 personen een borrelplank (we ronden af in het voordeel van onze gasten). Gedestilleerd en speciaal bieren zijn niet inbegrepen. Een borrelplank bestaat uit een mix van onze borrelhapjes: gemengde nootjes, olijven, kaas, bitterballen met mosterd, sesam-kipspiesjes met pittige mayonaise, garnalenkroketjes met frisse kruidendip en kaasstengels met zoete chilisaus.

Een extra halfuur, zonder borrelhapjes, kost € 2,75 pp.

Extra borrelhapjes, bestelde dranken die niet in het arrangement vallen of besteld worden buiten de besproken tijden worden op basis van nacalculatie in rekening gebracht.