

PARKHOTEL TJAARDA



TJAARDA
natuurlijk gastvrij

Inhoudsopgave

<i>Een waardevol afscheid.....</i>	<i>3</i>
<i>Plattegrond Tjaarda</i>	<i>4</i>
<i>Consumptieprijzen 2022.....</i>	<i>5</i>
<i>Presentatiemiddelen</i>	<i>6</i>
<i>Broodjes</i>	<i>7</i>
<i>Brunchbuffet</i>	<i>9</i>
<i>High Tea</i>	<i>10</i>
<i>Bittergarnituren</i>	<i>11</i>

Een waardevol afscheid in Parkhotel Tjaarda

Steeds vaker vindt een afscheidsdienst of een condoleance plaats in Parkhotel Tjaarda.
Daarom ontvangt u hierbij onze informatiemap.

Een persoonlijke benadering, gastvrijheid en flexibiliteit staan bij Tjaarda hoog in het vaandel!

Wij bieden onder andere:

- Flexibele en besloten zalen voor alle programmaonderdelen (met daglicht en airco, max. 500 pers.)
- Arrangementen op maat
- Compleet en professioneel pakket aan audiovisuele ondersteuning
- Uitstekende verzorging van alle mogelijke te cateren items (dranken, maaltijden, hapjes etc)
- Volop gratis en ruime parkeergelegenheid
- U betaalt een vaste prijs voor de zaalhuur ongeacht hoeveel tijd u van de ruimte gebruik maakt

Complete uitvaartdienst in de Oranjezaal voor het ontvangst, condoleren, plechtigheid en afsluiting.

Zaalhuur: € 685,-* (het programma is naar uw wens in te delen daardoor ervaart u geen tijdsdruk, mocht de plechtigheid uitlopen dan berekenen wij daarvoor geen extra zaalhuur kosten)

Bijeenkomst na een begrafenis of crematie

Zaalhuur besloten ruimte: € 400,-* (het programma is naar uw wens in te delen)

Te serveren mogelijkheden :

2x koffie/thee à € 5,50

Cake à € 1,50

Petit Four à € 4,00

Oranjeboek à € 3,00

Luxe boek à € 2,75

Consumpties naar keuze vanaf € 2,90 o.b.v. nacalculatie

Bittergarnituur vanaf € 5,25

Lunch vanaf € 19,50

Menu / Buffet vanaf € 32,50**

Dit is een selectie uit de mogelijkheden, heeft u specifieke wensen, wij denken graag met u mee!

* excl. 21% BTW

** indien u kiest voor een menu/buffet vervallen de zaalhuur kosten van de zaal na de bijeenkomst.

Plattegrond van Tjaarda



Prijslijst 2022

Warme dranken:

Koffie/thee	€ 2,75
Verse munt thee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,20
Koffie verkeerd	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,25
Warme chocolade melk	€ 3,00
Tipje slagroom	€ 0,75

Gebak

Petit four	€ 3,00
Gesorteerd gebak	€ 4,00
Oranjekoek	€ 3,00
Appeltaart	€ 3,50
Woudsterkoek	€ 2,75
Witte champagne choco	€ 3,65
Huisgemaakt gebak	€ 4,50
Logo op het gebak	€ 0,80
Bruidstaart	€ 8,50

Consumptieprijsen

Fris	€ 2,90
Vruchtensap	€ 3,20
Verse jus	€ 4,25
Bier	€ 3,00
Wijn	€ 4,60
Glas prosecco	€ 7,60
Glas champagne	€ 12,60
Alcoholvrije cocktail	€ 4,60

Bittergarnituur

Bittergarnituur	v.a.	€ 5,25
-----------------	------	--------

Suggesties treft u aan in deze map.

Diner voor gezelschappen

Diner	vanaf	€ 36,50
Buffet	vanaf	€ 32,50

Tarieven Presentatiemiddelen (Audio Visuele Middelen) en extra's

Item	Prijs per dag
Katheder	€ gratis
Flipover	€ 23,50
Voetbalbord	€ 23,50
Laserpointer	€ 25,-
Laptop	€ 50,-
Beamer	€ 50,-
Laptop met beamer	€ 100,-
Beamertafel	€ 25,-
Projectiescherm normaal	€ 29,50
Projectiescherm groot	€ 47,50
Spanscherm	€ 115,-
Plasma TV (inclusief DVD speler)	€ 50,-
TV	€ 25,-
DVD speler	€ 25,-
Overhead projector	€ op aanvraag
Podium delen	€ op aanvraag
Geluid (excl. BTW)	
Microfoon met snoer	€ 45,-
Geluidsinstallatie met 1 microfoon	€ 95,-
Geluidsinstallatie met 2 microfoons	€ 105,-
Geluidsinstallatie met 3 microfoons	€ 115,-
Geluidsinstallatie met 4 microfoons	€ 125,-
Geluidsinstallatie met max. 8 microfoons	€ 150,-
Overige items	Op aanvraag
<i>*Zaalhuren en extra's zijn exclusief 21% btw (verrekenbaar)</i>	

Lunch / Brunch / High tea

(Alleen te reserveren tot 17:00)

Broodjes buffet 'wâldbreak'

€ 24,50 p.p.

(geserveerd vanaf 20 personen)

Uitgebreid buffet met huisgemaakte soep
Diverse luxe belegde broodjes: met gerookte zalm, kaas van zuivelboerderij 'de Gelder, Friese
schouderham, turf gerookt rundvlees en aardappelsalade
Fries suikerbrood en Friese kruidkoek
Kroket van lakenvelder rund van Boer Bertus uit Oosthem
Dagelijks wisselend warm gerecht
Pasta salade met Albacore tonijn, olijven en fetakaas
Frisse caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum
Verse fruitsalade met yoghurt
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

Tafel vol gezelligheid

€ 23,50 p.p.

(tot 15 personen)

Uitgeserveerde huisgemaakte soep, etagères met wit-bruin-krenten en suikerbrood diverse luxe
broodjes o.a. chocoladebroodjes en roombotercoissants, variatie van boerderijkazen en
ambachtelijke vleeswaren. Tipjes aardappelsalade met gerookte vis, komkommer en gemengde
salade, glaasjes fruitsalade en boerenkwark. Als warme item een ambachtelijke kroket.
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

Geserveerde broodjes lunch

€ 19,50 p.p.

Kop soep van de chef,

Op bord geserveerd:

Mini bio broodje met "bio oude Fryslâner kaas" gemengde sla, walnoten en kruidendressing

Mini piramide waldkornbroodje met Friese ossenworst, Hollandse sla, rode ui en mini augurk

Plak desembrood met turf gerookte zalm en Griekse tzatziki

Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

Wâldbreek

€ 18,50 p.p.

Kopje soep van de chef
Friese kroket met brood van Verloop en Franse mosterd
Kleintje geitenkaas salade
Boerenyoghurt van de Gelder met Granola
Geserveerd met melk, karnemelk en jus d'orange

Extra uitbreidingen

Een kwekkenboomkroket met brood en boter en mosterd € 2,75
Een vers gebakken saucijzenbroodje € 3,50
Een kwekkenboom goudse kaassouffle € 2,75
Wâldvruchten Smoothie € 4,50 p.p.
Mand met vers handfruit à € 2,75 p.p.

Brunchbuffet € 29,50 p.p.

(geserveerd vanaf 25 personen)

Huisgemaakte soep
Op tafel etageres met zoete broodjes

Koude gerechten

Verschillende samengestelde salades
Diverse broodsoorten met luxe vleeswaren en regionale kaassoorten , gezouten boter en kruidenboter
Selectie van gerookte vissoorten met citroen en mierikswortelsaus
Runder carpaccio met basilicumpesto rucola en grana padano
Charcuterie van Luxe regionalen en Italiaanse ham en worst en paté soorten met gedroogde tomaat en galia meloen
Gerookte gevogelte met caesar salade , gekookt ei en bacon
Rauwkost salade buffet met o.a , tomaatsalade , komkommer tzaziki , olijven en kruidendressing

Warme gerechten

Warme beenham met pake oeds mosterdsaus
Roastbeef met eigen jus en zoet uitjes
Paddestoelenragout met roomboter pasteitjes
Visstoverij a la Bouillabaisse
Vegetarische ricotta tortellini
Met bospaddenstoelen en Wolvega bleu saus
Geroosterde roseval aardappeltjes met knolfook en rozemarijn Himalaya zou

High Tea

€ 24,75 p.p.

(vanaf 2 personen en alleen op reservering te bestellen)

(Mogelijk van 14.00 uur tot 17.00 uur)

Als start een pastetje met kippenragout met bospaddenstoelen
Diverse mini sandwiches met o.a. gerookte zalm en biologische kaas
Variatie van muffins o.a. vanille , chocolade en blauwe bessen muffins
Zoete scones geserveerd met biologische jam van aardbei en munt
Banket bakkersroom ,geslagen slagroom en bloemenhoning
Bonbons van Fryske dûmkes , paté de fruit ,nougat en macarons
Mini petit fours

Geserveerd met diverse soorten thee, losse thee, melk en citroen

Een high tea worden zondags in het restaurant geserveerd.

Afsluiting na de high tea voor € 4,- extra:

Warme suikerbroodpudding met boerenjongens, vanillesaus en romige vanille ijs



Afternoon tea € 28,50 p.p.

(vanaf 2 personen en alleen op reservering te bestellen)
(Mogelijk van 12:00 tot 17.00 uur)

Amuse cocktail van sinaasappel met vodka schuim

*

Amuse glaasje huisgemaakt soep

Mini croque met ham en kaas

Broodtaart met kruidenroomkaas en gerookte zalm, kruiden roomkaas en komkommer
en pastrami met pesto en rucola

Kroketje met Iberische ham

Assortiment met hartige macarons

Etagères met:

Stukje Hollandse boterkoek

Mini éclair, soesjes e.d.

Glaasje chocolade mousse met mango en specerijen

Mini petit four assortiment

Oranjekoek

Breekchocolade met karamel, noten en rozijnen

Fryske dûmkes

Mini bosbessen muffins

Scones met clotted cream en jam

*

Dessert met bijpassende zoete thee

Geserveerd met diverse soorten thee, melk, koffie en citroen.

Bittergarnituren

Bij onze bittergarnituren gaan wij uit van een mix van 5 hapjes per persoon

Bittergarnituur Tjaarda

€ 8,50 p.p.

Turf gerookte droge worst met mousse van gevogeltelever en crumble van oude kaas
Crostini met gerookte zalm
Crostini met een mousse van Friese boerenham en wortelmarmelade
Crostini met Friese geitenkaas
Wrap met kruidenroomkaas en gerookte zalm
Bitterballen van Lakenvelder rundvlees met grove mosterd
Assortiment warme hapjes
Loempia van oude Goudse kaas met chilisaus
Vegetarische curry loempiaatjes

Luxe bittergarnituur Oranjewoud

€ 10,00 p.p.

Terrine van “pulled pork” en Friese BBQ saus
Tartelette gevuld met rilette van warm gerookte zalm met crème fraîche, gerookte sesam
Dadel gevuld met gevogeltelevermousse in rauwe ham
Gazpacho van biologische bietjes met balsamico
Bitterballen van Lakenvelder rundvlees met mosterd
Javaanse gehaktballetjes
Assortiment bladerdeeghapjes

Exclusief bittergarnituur

€ 13,50 p.p.

Blini met crème fraîche, gerookte zalm en avruga kaviaar
Kaaskoekje met mousse van Doeti's geitenkaas uit Jubbega met walnoot
Gerookte paling van Everen de Vries uit Terherne met appelgel en crumble van Friese kruidkoek
Turf gerookte droge worst met mousse van gevogeltelever en crumble van oude kaas
Kalfsvlees kroketjes met mosterd
In filodeeg gebakken garnalen met honing chilisaus
Warm soepje van na gelang het seizoen
Bitterbal van kreeft met rouille

Losse hapjes om zelf iets samen te stellen of extra uit te breiden:

Van tevoren op tafel bij uw ontvangst

€ 5,25 p.p.

Hartige koekjes en stengels

Crudit  met basilicum mayonaise

Groene en zwarte olijven / gedroogde tomaatjes

Lokale turfgerookte worst en een assortiment boerenkazen

Mondvermaakjes vooraf gepresenteerd

€ 3,00 p.p.

Wanneer u wilt voorkomen dat uw gasten na het aperitief de ‘lekkere trek’ al gestild hebben, kunt u in plaats van een bittergarnituur ook amuses bestellen.

Exclusieve hapjes € 3,00 per stuk

Koud:

Zalm uit eigen rokerij met aardappel, crème fraîche en Osetra kaviaar

Turf gerookte ossenworst met gevogeltemousse en kaantjes

Macaron van amandel gevuld met Friese geitenkaas

Warm:

Bitterbal van rillette van eend met rodekool pesto

Taartje van geroosterde pastinaak met lauwwarme gerookte paling en eendenlever

Bisque van strandkrabbetjes met schuim van Colombo kerrie

Allergenenwet

Allergenen zijn stoffen in voeding die een allergische reactie kunnen veroorzaken bij gasten met een voedselallergie. De allergische reactie treedt op na het eten van allergenen waar mensen allergisch voor zijn.

Al deze onderstaande allergenen kunnen voorkomen in de producten van alle suggesties in deze informatiemap. Mocht u ergens een allergie voor hebben, of heeft u vragen meld het aan ons. Onze keukenbrigade maakt graag in overleg met u een passend gerecht.

