

PARKHOTEL TJAARDA



TJAARDA
natuurlijk gastvrij

INFORMATIEBROCHURE 2022

Hotel

Uitzonderlijk overnachten in hotel Tjaarda

Ons hotel beschikt over een bruidssuite, 3 juniorsuites, 3 familiekamers, 1 mindervalide kamer, 7 comfort, 27 comfort plus en 29 luxe kamers.

[Hotel Tjaarda - Thuis in het Friese landschap](#)

Hotelovernachting vanaf € 129,00 per kamer per nacht inclusief ontbijt en exclusief toeristenbelasting à € 2,85 p.p.p.n.

[Arrangementen - Tjaarda Oranjewoud](#)

Hotelarrangementen vanaf € 139,00 per persoon per arrangement.

Ontdek Friesland arrangement:

- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid ontbijt
- 1 x 3-gangen diner op dag van aankomst

Extra faciliteiten:

- Fitness / zwembad / saunafaciliteiten
- Laadpalen
- Gratis wifi in het gehele hotel
- Gratis parkeren
- Smart TV met stream mogelijkheden (Netflix, Youtube etc.)



Grand café 1834

Eten en drinken met karakter



Openingstijden:

7 dagen per week van 09:00 – 21:30. De hotelbar sluit om 01:00 waarbij er om 0:30 de laatste ronde wordt geserveerd.

Lunchen en dineren:

Lunchen is mogelijk vanaf 12:00. Dineren vanaf 17:00.

Tot 10 personen kan er a la carte worden geluncht of gedineerd.

[Restaurant met terras - Grand Café 1834 \(tjaarda.nl\)](http://tjaarda.nl)

Wat als uw groep groter is dan 10 personen? Dan is het de bedoeling om als groep per persoon hetzelfde gerecht / menu van tevoren aan ons door te geven. Speciaal voor het grand café 1834 hebben wij menu 1834 à € 35,00 p.p. bestaande uit:

Een heerlijke proeverij van diverse kleine gerechtjes

Keuze vis, vlees of vegetarisch van het lopende menu 1834

Grand dessert



Restaurant “de Oranjetuin”

[Uit eten Friesland - restaurant hotel Tjaarda](#)

Openingstijden:

7 dagen per week van 17:30 – 21:00. Op zondag gaat het restaurant om 12:00 open.

Lunchen en dineren:

Lunchen is mogelijk op zondag vanaf 12:00. Dineren iedere dag vanaf 17:30.

Tot 8 personen kan er ter plekke wat worden besproken.

Wat als uw gezelschap groter is dan 8 personen? Dan is het de bedoeling om als groep per persoon hetzelfde gerecht / menu van tevoren aan ons door te geven. Speciaal voor restaurant De Oranjetuin hebben wij menu Gourmand à € 39,00 p.p. dit is een 3-gangen keuze menu wat met het seizoen meegaat. Daarnaast kunt u een menu uit deze brochure uitkiezen.



Private Dining

Een mooi diner met relaties, een feestelijk etentje met collega's, of een zakelijke lunch buiten de deur: uit eten gaan in een restaurant is heerlijk, maar bij sommige gelegenheden zoek je een wat intiemere setting. Wij hebben hiervoor een aantal prachtige zalen!

De Prinsentuin met eigen terras



Verschillende opstellingen zijn hier mogelijk. Van een blokopstelling zoals hierboven is weergegeven tot meerdere ronde tafels. Alles is te bespreken. U kunt gebruik maken van deze zaal tot maximaal 40 personen. Deze zaal heeft een eigen terras.

Zaalhuur: € 150,- exclusief btw wanneer u met minder dan 12 gasten bent.

De Bierumzaal



Deze prachtige zaal gelegen op onze eerste etage is geschikt tot maximaal 16 personen.
Zaalhuur: € 150,- exclusief btw.

Marijke Muoi of Tjeerd Ros zaal

Twee kleine zaaltjes gelegen op onze eerste etage. Uitermate geschikt voor private dining tot 5 personen.
Zaalhuur: € 80,- exclusief btw

Lounge Jagtlustzaal



Deze zaal gelegen op onze begane grond in het zalencomplex is heel flexibel in opstelling en dus naar eigen wens in te delen. Wij bespreken graag uw wensen samen door. Deze zaal zoals op de foto weergegeven is geschikt voor maximaal 80 personen. Bent u met meer gasten dan kunnen wij verschillende wandpanelen weghalen. U kunt hier dan zelfs met 300 gasten dineren!

Albertine Agneszaal



Deze zaal gelegen op onze eerste etage is heel flexibel in opstelling en dus naar eigen wens in te delen. U kunt hier met maximaal 30 gasten dineren.

Menu's

Onze menu's zijn per kwartaal en kosten:

3-gangen € 36,50 / 4-gangen € 42,50 / 5-gangen € 52,50 / 6-gangen € 62,50 p.p..

Januari, februari, maart

Zalm & coquille

Gebakken met farce van coquilles, sesam, crème fraîche en ingelegde wortelen

Tussengerecht Skrei

Gebakken met venkel, vadouvan, mosselen en mossel safraanjus

Piece wilde eend

Op karkas gebraden, stampotje van knolselderij, droge worst en krachtige eendenjus

Kazen optie supplement € 5,00

Selectie regionale kazen van boerderij de Gelder geserveerd met getoaste noten – en vijgenbrood en andere zoetigheden

OF

Stoofperen & vanille

Sorbet van stoofperen, steranijs en vanille met compote van stoofperen, vanille crème en romig vanilleijs



April, mei, juni

Paling

Gerookt gelakt met appelstroop, gelei van groene appel en Malta aardappelsalade

Tussengerecht kreeft

Fricassee van kreeft met bimi, schaaldierensaus en fenegriek

Hollands lam

Hollands asperges, voorjaarsgroenten en morille jus

Kazen supplement € 5,00

Selectie regionale kazen van boerderij de Gelder geserveerd met getoast noten – en vijgenbrood
en andere zoetigheden

OF

Hollandse aardbeien

Drie bereidingen van aardbeien

Juli, augustus, september

Diamanthaas

Op olijfboom spaanders gerookt met ganzenlevermousse, taggiasche olijven en een selectie van bospaddenstoelen

Tussengerecht IJsselmeerbaars

Op de huid gebakken met tagliatelle van courgette, aardappelkaantjes en saus van Koningskruid

Rund

Zacht gegaarde runderzijlende met romige spitskool, bosui en eigen jus

Kazen supplement € 5,00

Selectie regionale kazen van boerderij de Gelder geserveerd met getoast noten – en vijgenbrood
en andere zoetigheden

OF

Bramen & karnemelk

Verschillende bereidingen van bramen met karnemelk roomijs en eiwit schotsen

Oktober, November, December

Wild zwijn

Terrine van pulled wild zwijn, bbq saus, appelgel en eendenlever

Tussengerecht snoekbaars

Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met stampotje van knolselderij, stoofperen, droge worst en saus van Riesling wijn

Hert

Gebraden hertenrugfilet met een korst van macadamia noten, spruitjes pastinaakmousseline, en jus van kardemom

Gerijpte kazen supplement € 5,00

Selectie regionale kazen van de Gelder geserveerd met getoast noten – en vijgenbrood en andere zoetigheden

OF

Mandarijn & witte chocolade

Structuren van mandarijn; pastille, witte chocolade/verveine, mandarijn mousse, sorbetijs met gel van aloë vera

Menu voor het gehele jaar voor groepen à € 35,00

Proeverij van voorgerechtjes “salade riche “

Black Angus biefstuk van eerlijk lers rundvlees

Van de grill met merlot jus met gefermenteerde zwarte knoflook

OF

Kabeljauw uit de Noorse Lofoten

uit de oven met een korst van groene kruiden , citrus en gruyere met jus van vadouvan

Proeverij van desserts “grand dessert”

Onze wijnkaart is samengesteld na een zorgvuldige selectie van vele wijnen, met het doel een zo breed mogelijk beeld van de huidige wijnwereld weer te geven.

Ons gastvrijheid team stelt graag een bijpassend wijnarrangement voor u samen afgestemd op de gerechten

Wijnarrangement 3-gangen	€ 21,00 p.p.
Wijnarrangement 4-gangen	€ 28,00 p.p.
Wijnarrangement 5-gangen	€ 35,00 p.p.



Kindermenu 3 of 4-gangen

€ 15,75 of € 20,50 p.p.

Tomatensoep en/of fruitcocktail met seizoensfruit

Plate met frites met daarbij keus uit een frikadel, kroket, kipnuggets, klein biefstukje of een stukje gebakken vis geserveerd met mayonaise en appelmoes

Verrassingsijsje

Vegetarisch kindermenu 3 of 4-gangen

€ 15,75 of € 20,50

Romige tomatensoep en/of fruit salade met seizoensfruit

Verse spaghetti met saus van geroosterde tomaat en basilicum geserveerd met geraspte kaas

Of

Vegetarische "No beef"burger met een lekker broodje , tomaat en augurk.

Of

Oud Hollandse poffertjes met roomboter en poedersuiker

Kinderbeker met romige vanille ijs

U kindje mee laten eten van de volwassen menu's, dat kan! Kinderen van 3-12 jaar krijgen 50% korting op de prijs van de menu's. Hier worden dan kleinere porties geserveerd.

Buffetten

(vanaf 20 volwassenen in een besloten zaal naar keuze)

Buffet Heerenveen € 34,50 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee)

Koude gerechten

Runder carpaccio “royaal” met rucola sla, pijnboompitten, gedroogde tomaat en Ald
Fryslâner

Caesar salade van Romeinse sla met separaat van, gerookte kip, ansjovis, grana padano
kaas, krokante bacon, knoflook croutons en klassieke caesardressing

Turf gerookte zalm, warm en koud gerookt met boerensalade en Pake Oeds mosterd
mayonaise

Gazpacho van tomaat en rauwe groente met knoflook en crostini

Salade van penne pasta en gedroogde tomaat

Salade van Friese aardappels met uitgebakken spekjes en bieslook

Salade van tomaat, komkommer en rauwkostsalade

Warme gerechten

Medaillons van eerlijk Iers Black Angus rund met café de Paris saus

Stoofschotel van scharrelkip gestoofd in rode wijn op een klassieke manier

“Bouillabaisse” stoverij van diverse vissoorten

Vegetarische schotel

Bijgerechten

Geroosterde roseval aardappel met knoflook, tijm en rozemarijn

Dikke frieten

Drie seizoen groenten

Assortiment aan verschillende broodsoorten met diverse smeersels

Buffet Tjaarda € 37,50 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee)

Koude gerechten

Italiaanse serano en parma ham met rucola en tomaat
Proeverij van gerookte vissoorten
Rundercarpaccio met basilicum, grana padano en ingelegde
Parijse paddenstoeltjes
Caesar ijsberg wedge salade met gerookte kipfilet, caesar dressing, rode ui en knoflook
croutons
Watermeloen gevuld met gemarineerde gamba's
Salade van penne pasta en gedroogde tomaat
Salade van Friese aardappelen met knoflook en bieslook

Warme Gerechten

Gegrilde medaillons van Black Angus biefstuk met geroosterde tomaat
en saliesaus
Parelhoenfilet gegaard in morielje roomsaus
Gegrilde tongscharfilet met bouillabaisse saus
Gepocheerde zalmfilet met saus van witte wijn en roze gepofte pepertjes

Bijgerechten

Geroosterde roseval aardappel met knoflook, tijm en rozemarijn
Drie seizoen groenten

Assortiment aan verschillende broodsoorten met diverse smeersels

Stamppot buffet (De Friese doorloper) € 28,50 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee)

(vanaf oktober tot maart)

Huisgemaakte erwtensoep geserveerd met roggebrood en spek

Stamppot boerenkool met uitgebakken turf gerookte worst

Romige hutspot met rookworst en piccalilly

Stamppot met spruitjes, spekjes en uien

Ovenschotel van zuurkool en katenspek, gegratineerd met aardappelpuree

Diverse ingelegde tafelzuren

Slavinken en speklapjes

Grove mosterd

Barbecue € 32,50 p.p.

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee)

(vanaf maart t/m september)

Rundercarpaccio met rucola sla, oude kaas en geroosterde pompoen pitten

Assortiment van samengestelde salades en rauwkost

Palet van luxe vleeswaren en pate's met koude sauzen

Huisgemaakte gravé laks gemarineerd met mosterd en tuinkruiden

Huis gemaakt brood met kruidenboter en boter

Lendebiefstukjes

Echte verse runder hamburger

Pittige braadworst

Huisgemaakte Spareribs in ketjap marinade

In schaal geroosterde Gamba's

Saté van Gaasterland's kruidvarken

Gemarineerd gildehoenfilet Asian kruiden

Gepofte roseval aardappels met veel knoflook en rozemarijn

Dikke steak frites met mayonaisse

Smokey bbq saus en satesaus

Dessertsuggesties als uitbreiding op uw buffet

Dessertbuffet

€ 9,50 p.p.

Romige vanille ijs geserveerd met warme kersen
Appeltaart met slagroom
Oud Hollandse poffertjes
Vers fruitsalade
Mousse van bruine, witte en pure chocolade
Diverse bavaroises

Dessertbuffet

€ 12,50 p.p.

Diverse luxe taarten
Vers fruitsalade
Mousse van bruine, witte en pure chocolade
Warme suikerbroodpudding met boerenjongens, vanillesaus en romige vanille ijs
Slagroomsoesjestoren overgoten met karamelsaus
Diverse ambachtelijke ijssoorten
Warme flensjes met sinaasappelsaus

Desserts op bord gepresenteerd:

Dame blanche 2.0 op Tjaarda's wijze geserveerd

Romig vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom € 7,50 p.p.

Terrine van sorbetijs

Met vers fruitsalade, slagroom en een amandel kletskoppen € 7,50 p.p.

Grand dessert

Parade van diverse desserts op de wijze van onze patissier € 9,50 p.p.

Kazen

Selectie regionale van boerderij de Gelder geserveerd met getoast noten- en vijgenbrood en andere zoetigheden € 9,95 p.p.

Lunch / Brunch / High tea

(Alleen te reserveren tot 17:00)

Broodjes buffet 'wâldbreak € 24,50 p.p.

(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 roombotercroissants, 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

Wâldbreak € 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 knoflook en rozemarijn Himalaya zout

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 pasteitje 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
Diverse patisserie van chocolade, paté de fruit, nougat en macarons
Petit fours

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

Een high tea wordt zondag in restaurant de Oranjetuin geserveerd.

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

Warme suikerbroodpudding met boerenjongens, vanillesaus en romige vanille ijs.

Of maak het compleet met een glas prosecco à € 7,60 of champagne à € 12,60



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
Crostiti met gerookte zalm
Crostiti met een mousse van Friese boerenham en wortelmarmelade
Crostiti 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 geitenkaas en 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

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

Arrangementen

Borrelarrangement € 13,25 p.p.

Gebaseerd op 1 uur

Inbegrepen:

Onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment

Bij binnenkomst staan er zoutjes en nootjes op tafel

Lokale turfgerookte worst en een assortiment boerenkazen

Bitterballen van Lakenvelder rundvlees met grove mosterd

Bij een eventuele verlenging wordt er € 3,50 per persoon per half uur berekend.

Verjaardag of receptie arrangement € 24,00 p.p.

Gebaseerd op 3 uren

Inbegrepen:

Ontvangst met twee keer koffie of thee met gesorteerd gebak

Vervolgens onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment

Nootjes en kaasstengels op tafel gepresenteerd

2 warme hapjes en 2 koude hapjes

Bij een eventuele verlenging wordt er € 3,50 per persoon per half uur berekend.

Speciaal feestarrangement € 34,50 p.p.

Gebaseerd op 4 uren

Inbegrepen:

Onbeperkt Hollands assortiment

Uitgebreid garnituur uitgaande 5 hapjes per persoon

Nootjes en kaasstengels op tafel

Lokale turfgerookte worst en een assortiment boerenkazen

Crostini met ham mousse

Crostini met zalmousse en avruga kaviaar

Crostini met geitenkaas

Loempiaatjes van goudse kaas

Gehaktballetjes

Bitterballen van Lakenvelder rundvlees met grove mosterd

Bij een eventuele verlenging wordt er € 3,50 per persoon per half uur berekend.

Prijslijst

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

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.

