

# GOLDEN TULIP

Tjaarda Oranjewoud

Geachte gast,

Hartelijk dank voor uw belangstelling in Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud!

Bijgevoegd vindt u een informatiemap waarin o.a. hotelinformatie wordt verstrekt, arrangementen voor feesten en partijen toegelicht zijn en menusuggesties worden gegeven.

Informeer ook eens vrijblijvend naar de mogelijkheden voor bijvoorbeeld een receptie, personeelsfeest of feestelijke diners!

Natuurlijk bieden wij altijd service op maat. Daarom nodigen wij u graag in Tjaarda uit om gezamenlijk een origineel programma samen te stellen.

Wanneer u vragen heeft, een reservering wilt maken of een wijziging wilt doorgeven zijn wij u graag van dienst!

Wij zijn alle dagen tijdens kantooruren aanwezig. Ons directe telefoonnummer is **0513 - 433 533** of u kunt mailen naar [reserveringen@tjaarda.nl](mailto:reserveringen@tjaarda.nl).

Met vriendelijke groet,  
Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud

Directie en medewerkers

Ps.: Wist u dat Tjaarda een Green Key certificaat heeft!



1

*Geldigheidsdatum tot en met 31 december 2020*



## Algemene Informatie

Op een unieke locatie midden in de bossen van Oranjewoud (Heerenveen) ligt het stijlvolle \*\*\*\* *Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud*. Uitgestrekte lanen en statige landhuizen herinneren aan de tijd dat de koninklijke familie in Oranjewoud verbleef. Een hotel met een luxe, historische ambiance en toch een ongedwongen sfeer. Door de persoonlijke aandacht zult u er zich direct thuis voelen!



### **Restaurant 'De Oranjetuin'**

Combineert culinaire hoogwaardigheid en gulle gastvrijheid. De warme kleuren en speelse vormen van het klassieke interieur zijn extra ingrediënten voor een smakelijke lunch of diner!

Tevens is restaurant 'De Oranjetuin' aangesloten bij Fryslân Culinair.



### **Grand Café Tjaarda**

Vanaf 10.00 uur 's ochtends tot 01.00 uur 's avonds de plek bij uitstek in het hotel om gezellig bij te praten. Onder het genot van een



goede kop koffie, een borrel, lunch of diner is het heerlijk toeven

in een informele, persoonlijke sfeer. 's Zomers is het heerlijk genieten op het terras.

### **Zalencomplex**

Uw bijeenkomst tot in de puntjes verzorgd...

**Van formeel congres tot gezellig themafeest, flexibiliteit en functionaliteit** zijn onmisbaar om een bijeenkomst te doen

slagen. Met een maximale capaciteit van 500 personen kunnen er diverse zakelijke activiteiten worden georganiseerd, zoals jaarvergaderingen, presentaties, congressen, seminars, trainingen en jubilea.

### **Feesten en partijen**

Tjaarda is ook dé locatie voor uw huwelijksdag of feest indien u alles tot in de puntjes verzorgd wilt hebben! Wij denken van begin tot eind met u mee en zorgen ervoor dat u op de dag zelf niets anders hoeft te doen dan puur genieten!



# GOLDEN TULIP

## Tjaarda Oranjewoud

### Trouwlocatie

Tjaarda is dé locatie voor uw huwelijksdag, u kunt namelijk ook uw huwelijksvoltrekking bij Tjaarda laten plaatsvinden. Tjaarda is namelijk sinds 2008 trouwlocatie! Dus van begin tot eind op één locatie? Bij Tjaarda is het mogelijk!



### Wellness & Spa Tjaarda Oranjewoud

Een gezellig en geavanceerd beautycentrum waarin u als gast centraal staat. Het centrum is 7 dagen per week geopend, van 09:30 uur tot 17:00 uur. Heren zijn welkom op dinsdag tot en

met zondag.



### Arrangementen

In deze informatiemap informeren wij u over onze arrangementen. Heeft u specifieke wensen, dan maken wij uiteraard een prijsopgave op maat. Ook wanneer u denkt geregeld bij Tjaarda te komen vergaderen, kunnen wij u een aantrekkelijk contract aanbieden.

### Hotelarrangementen

Deze kunt u vinden in de arrangementen brochure of op de website [www.tjaarda.nl](http://www.tjaarda.nl).



## Openingstijden

Ontbijtbuffet		Ma-Vr	07:00 – 10:00 uur
		Za-Zo	08:00 – 10:30 uur
Restaurant Diner		Ma-Za	17:30 – 21:00 uur
Grand Café Lunch		Ma-Zo	12:00 – 17:00 uur
Grand Café Diner		Ma-Zo	17:00 – 21:30 uur
Bar 't Haagje		Ma-Zo	10:00 – 01:00 uur
Wellness & Spa		Ma-Zo*	09:30 – 17:00 uur
*(maandag speciale damesdagen)			
Roomservice		Ma-Zo	07:00 – 01:00 uur
Zwembad		Ma-Zo	07:00 – 22:00 uur



## In- en uitchecken

De hotelkamers zijn op de dag van aankomst vanaf 14:00 uur beschikbaar. Op de vertrekdag verzoeken wij u de kamer voor 12:00 uur te verlaten.

## Parkeergelegenheid

Er is voldoende gratis parkeergelegenheid op de twee naastgelegen parkeerplaatsen.

## Audiovisuele middelen

Audiovisuele apparatuur kunt u vooraf reserveren en staat vervolgens gebruiksklaar voor u in de zaal. Elders in deze informatiemap informeren wij u uitgebreid over de mogelijkheden.

## Entertainment

Bij Tjaarda hebben wij vaak te maken met artiesten, bands en ander entertainment. Wij hebben erg goede ervaringen met diverse bureaus. Zij kennen Tjaarda door en door.

## Incentives/ groepsactiviteiten

Bij het organiseren van bijvoorbeeld uw zakelijke bijeenkomst of gezellige uitje komt vaak een recreatieve onderbreking aan bod. Het team van Tjaarda kan dit moeiteloos voor u organiseren.

## Fotograaf

Op verzoek verzorgen wij tijdens uw bijeenkomst, feest of partij een professionele fotograaf.

## Algemene Voorwaarden

Op al onze overeenkomsten met derden zijn de Uniforme Voorwaarden Federatie Horeca van toepassing. Op verzoek sturen wij u een exemplaar toe.

## Hotelinformatie

Tjaarda beschikt over een bruidssuite, 3 juniorsuites, 3 familiekamers, 1 mindervalide kamer, 15 comfort, 18 comfort plus en 29 luxe kamers (met terras of balkon en boszicht).

Alle kamers zijn luxe en klassiek ingericht en voorzien van alle gemakken!

Ter ontspanning en voor optimaal relaxen is elke kamer standaard voorzien van o.a.:

- minibar
- telefoon
- draadloos internet (gratis)
- broekenpers
- faciliteiten voor het maken van koffie en thee (gratis)
- LCD- TV
- kluis
- douche en/of bad
- dubbele wastafel
- toilet
- föhn



Overnachten in Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud (\*\*\*\*) is mogelijk op basis van logies en ontbijt of op basis van een arrangement.



## Kamerprijzen 2020

### Één overnachting met ontbijt:

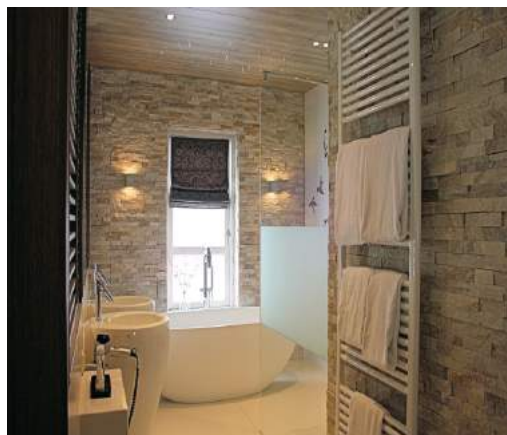
Comfortkamer vanaf	€ 109,00
Comfort plus kamer vanaf	€ 118,00
Luxekamer vanaf	€ 128,50
Suite vanaf	€ 134,00
Bruidsuite vanaf	€ 184,00
Special bruidsarrangement (2 p.)	€ 227,50



### Twee overnachtingen met ontbijt:

Comfortkamer vanaf	€ 218,00
Luxekamer vanaf	€ 257,00

*Exclusief toeristenbelasting à € 1,50 p.p.p.n.*

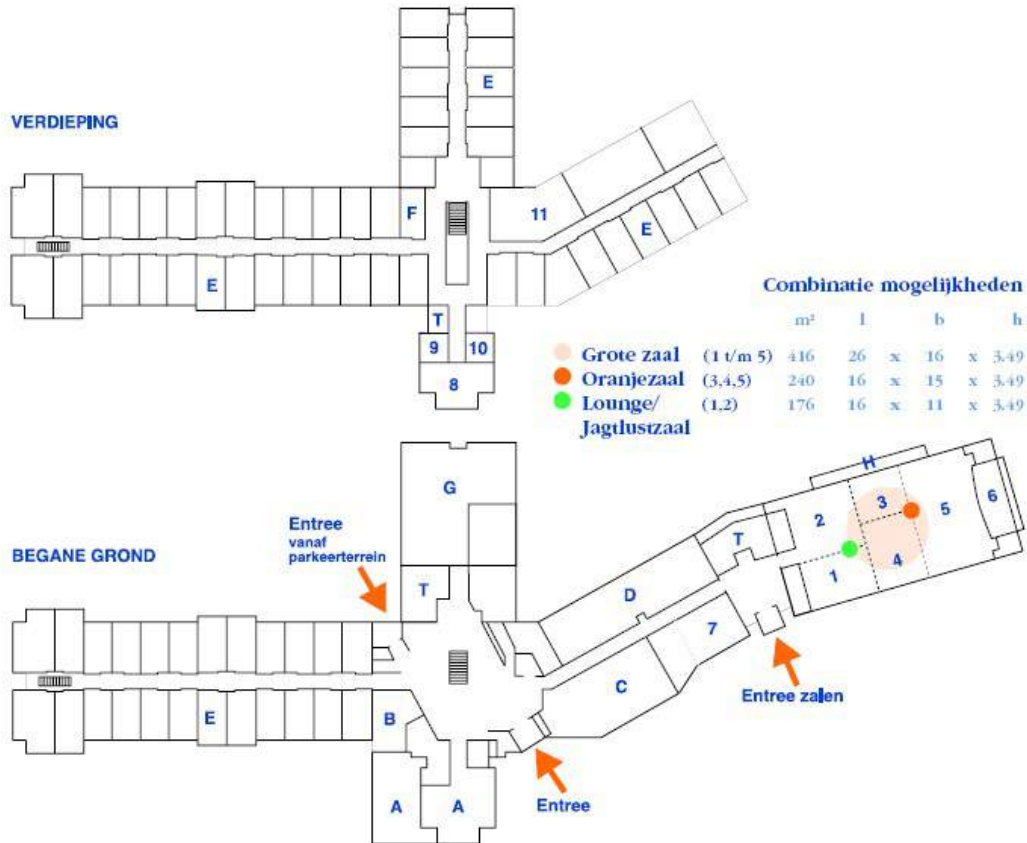


### Extra's:

- Fietshuur € 10,- per dag
- Huisdieren € 13,50 per nacht
- Babybed € 12,50 per nacht
- Extra bed € 27,50 per nacht
- Wasservice: op aanvraag
- Roomservice
- Day-use kamers € 85,00 per dag



### Plattegrond van Tjaarda



#### Combinatie mogelijkheden

	m <sup>2</sup>	l	b	h
<span style="color: orange;">●</span> Grote zaal (1 t/m 5)	416	26	x 16	x 3,49
<span style="color: orange;">●</span> Oranjezaal (3,4,5)	240	16	x 15	x 3,49
<span style="color: green;">●</span> Lounge/Jagtlustzaal (1,2)	176	16	x 11	x 3,49

	m <sup>2</sup>	l	b	h
A Grand Café Tjaarda				
B Bar 't Haagje				
C Restaurant 'De Oranjewoud'				
D Keuken				
E Hotelkamers				
F Invalidenkamer				
G Beauty- en Koorcentrum Oranjewoud				
H Corridor				
T Toilet				
1 Jagtlustzaal	77	11	x 7	x 3,49
2 Lounge/Jagtlustzaal	176	16	x 11	x 3,49
3 Oranjezaal I	42	6	x 7	x 3,49
4 Oranjezaal II	70	10	x 7	x 3,49
5 Oranjezaal III	128	16	x 8	x 3,49 - 5,8
6 Podium				
7 Prinsentuin	49	7	x 7	x 2,5
8 Bierumazaal	33	11	x 3	x 2,5
9 Tjeerd Roszaal	12,5	3,5	x 3,5	x 2,5
10 Marijke Muoizaal	12,5	3,5	x 3,5	x 2,5
11 Albertine Agneszaal	72	12	x 6	x 2,5

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020



### Feesten en Partijen

#### Bruiloften

*Sprookjesachtige huwelijksdag in de statige bossen van Oranjewoud.... **Het kan!***

Tjaarda is dé locatie voor uw huwelijksdag indien u alles tot in de puntjes verzorgd wilt hebben! Wij denken van begin tot eind met u mee en zorgen ervoor dat u op de dag zelf niets anders hoeft te doen dan puur genieten!

Een greep uit de mogelijkheden:

- Een goed begin van de dag met een ontvangst van de daggasten
- Tips en handige telefoonnummers (bloemist etc.) en tips
- Een zaal voor de huwelijksvoltrekking
- Aparte ontvangst, diner en feestruimte
- Entertainment
- Bruidssuite
- Diverse feest- en receptie arrangementen
- Flexibele feestzaal met dansvloer en podium

Natuurlijk is elk huwelijk weer anders. Daarom kunt u bij Tjaarda aangeven wat u graag wilt. Wij maken dan een programma op maat!



*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



# GOLDEN TULIP

## Tjaarda Oranjewoud

### **Bedrijfs en personeelsfeesten**

Wanneer u uw bedrijfsfeest tot in de puntjes verzorgd wilt hebben, raden wij u aan even contact met ons op te nemen! Wij zijn u namelijk graag van dienst bij het maken van een origineel programma, ondersteunen u graag met het regelen van entertainment en maken graag een offerte op maat voor u! Wilt u een chique geserveerd diner of een mooi amusebuffet, in onze menusuggesties vindt u voor ieder wat wils! Of het nu gaat om 10 of 300 personen;

***Wij zijn u graag van dienst!***



### **Familiedagen**

Voor uw familiedag hebben wij diverse leuke ideeën én zalen voor ontvangst, borreluurtje en/of maaltijd. En natuurlijk wordt er geen zaalhuur doorberekend wanneer u in een besloten zaal borrelt of dineert! Wilt u een chique geserveerd diner of een mooi amusebuffet, in onze menusuggesties vindt u voor ieder wat wils!



Ook uw recreatieve activiteit regelen wij moeiteloos voor u.



*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



# GOLDEN TULIP

Tjaarda Oranjewoud

## Prijzen 2020

### **Consumptieprijsen**

Koffie/thee	€ 2,65
Frisdranken	€ 2,70
Verse Jus	€ 3,95
Heineken	€ 2,85
Witte wijn	€ 4,25
Rode wijn	€ 4,25

### **Ontvangst**

Welkomstcocktail	€ 6,50
Prosecco	€ 7,50
Champagne per fles	€ 85,00

### **Iets bij de koffie**

Oranjekoek	€ 3,25
Petit four	€ 2,75
Gesorteerd gebak	€ 3,75
Cake	€ 1,50
Gevulde koek	€ 2,95
Assortiment luxe koeken	€ 2,75
Bruidstaart	€ 7,95
Logo/foto op de patisserie	€ 0,80

### **Bittergarnituur**

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

*Suggesties treft u aan in deze map.*

### **Diner voor gezelschappen vanaf 12 personen**

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



*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

10



**Marijke Muoi Menu**

3-gangen € 36,50 p.p.

4-gangen € 42,50 p.p.

5-gangen € 52,50 p.p.

6-gangen € 62,50 p.p.

**Ossenworst & gevogelte**

Rouleau van ossenworst en gevogeltemousse met pompoen

**Zeebaars**

Gebakken met structuren van schorseneren en Friese droge worst

**Rund**

Draadjesvlees, aardappelmousseline, rode uien, eendenlever, wintertruffel en eigen krachtige jus

**Fries edelhert**

Gebakken met bloedworst, rode kool, kweeperen marmelade en VOC kruiden saus

**Morbier kaas**

Tarte tatin van peer en rozemarijn met morbier kaas en pecannoten

**Chocolade**

Pure chocolademousse met sinaasappel, vijf specerijen gel, iets dragon en kaneel roomijs

Onze keuken is uitsluitend gestoeld op seizoensgebonden ingrediënten.

Mocht u liever kiezen voor een geheel vis, vegetarisch of vlees menu dan is deze mogelijkheid er ten allen tijde.

Wij adviseren u graag hierbij.

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

**Albertine Agnes Menu**

3-gangen € 36,50 p.p.

4-gangen € 42,50 p.p.

5-gangen € 52,50 p.p.

**Fries weiderund**

Tartaar met structuren van gerookte eidooier, aardappelkrokant en truffel crème

**Snoekbaars**

Op de huid gebakken met een stampotje van rauwe andijvie, krokant spek en platte peterselie boter jus

**Iberico varken**

Op lage temperatuur geroosterd met pastinaak crème, spitkool, bospaddenstoelen en eigen jus

**Wilde eend**

Gebakken met een bitterbal van rillette van eend, pompoen, oerwortel en jus van ras el hanout

**Beerinnenburg**

Parfait van beerinnenburg van Weduwe Joustra, mousse van ahornsiroop, schotsen van gekarameliseerde witte chocolade en sorbet van sinaasappel

Onze keuken is uitsluitend gestoeld op seizoensgebonden ingrediënten.

Mocht u liever kiezen voor een geheel vis, vegetarisch of vlees menu dan is deze mogelijkheid er ten allen tijde.

Wij adviseren u graag hierbij.

Dit menu serveren wij vanaf 10 personen

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**Kindermenu 3 of 4-gangen**  
**€ 15,75 of € 20,50 p.p.**

Tomatensoep en/of fruitcocktail

\*\*\*

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

\*\*\*

Verrassingsijsje

**Staatsbanket € 45,50 p.p.**  
4 vrouwen van Oranjewoud

**Henriette Amalia van Anhalt “Princesse Orange “**  
**A la Orange**

Bonbon van gerookte Friese woud ham met knolselderij sinaasappel en zwarte peper

\*\*\*

**Albertine Agnes van oranje**  
**“Crème Agnes”**

Velouté van gevogelte met reepjes ossentong en chiffonade van bladpeterselie

\*\*\*

**Maria Louise van Hessen-Kasse – Marijke Menu**  
**A la Princesse**

Gepocheerde zalm met groene asperge en truffel

\*\*\*

Spoom met champagne sorbet

\*\*\*

**Anna van Hannover ” Princesse royale”**  
**A la royale**

Rouleau van parelhoender met quenelles Jus met paddenstoelen uit de bossen van Oranjewoud

\*\*\*

Dessert du Chef

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

**Buffet Heerenveen € 32,50**

**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 lers 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

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

14



**Buffet Tjaarda € 36,50**

**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 tong-scharfilet 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 smearsels

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

15



***Flavours of the world € 42,50***

**Ideaal voor grote groepen vanaf 50 personen, verschillende buffetten met elk zijn land als thema**

**Buffet Frankrijk**

Pommes gratin

Coq au vin

Bouillabaise

Salade nicoise

Plateau met verschillende paté soorten

Plateau met Franse kaassoorten

**Buffet Italië:**

Plateau met verschillende Italiaanse worst en hamsoorten

Italiaans kaasplateau

Warme penne pasta met gerookte zalmsnippers en pesto

Italiaanse salade Caprese

Traditionele lasagne bolognese

Carpaccio met rucola, gebrande pitten en gedroogde tomaatjes

Mini pizza

**Buffet Nederland**

Beenham in cognacsaus

Stamppot hutspot zoals de Hollander dat wil

Hollandse gehaktballetjes met grootmoeders jus

Het Hollandse nieuwe haringplateau

Goudse kaas salade

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**Buffet Azië**

Witte rijst  
Rendang  
Saté met pindasaus  
Spekkoek

**Buffet Amerika:**

Texaanse Spareribs  
Hot chickenwings  
Jambalaya  
Chicken salad

**Buffet Spanje:**

Paella  
Tortilla met chorizo  
Patatas brava  
Gazpacho

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**Stamppot buffet (De Friese doorloper)**

**(vanaf oktober tot maart) à € 28,50**

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, gratineerd met aardappelpuree

Diverse ingelegde tafelzuren

Slavinken en speklapjes

Grove mosterd

**Barbecue vanaf maart t/m september à € 32,50**

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 gravad 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

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**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 bavaoises

**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:**

**Klassieke Dame blanche**

Romige vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom € 6,95 p.p.

**Terrine van sorbetijs**

Met vers fruitsalade, slagroom en een amandel kletsoppen € 6,95 p.p.

**Grand dessert**

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

**Kazen**

Selectie regionale en internationale kazen geserveerd met getoast noten- en vijgenbrood en andere zoetigheden € 9,95 p.p.

**Vanaf 20 personen**  
**Broodjes buffet 'wâldbreek'**  
€ 24,50 p.p.

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  
Friese caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum  
Verse fruitsalade met yoghurt  
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

**Tafel vol gezelligheid (tot 15 personen)**  
€ 23,50 p.p.

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

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**Wâldbreek**

**€ 16,50 p.p.**

Kopje soep van de chef  
Friese kroket met brood van Verloop en Franse mosterd  
Kleintje zalmzalade  
Boerenyoghurt van de Gelder met roodfruit en Granola

**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 fruithand à € 2,75 p.p.

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**Brunchbuffet à € 29,50**  
**(vanaf 25 personen)**

Huisgemaakte soep  
Op tafel etageres met zoete broodjes

**Koude gerechten**

Verskillende 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  
Vistoverij a la Bouillabaisse  
Vegetarische ricotta tortellini  
Met bospaddenstoelen en Wolvega bleu saus  
Geroosterde roseval aardappeltjes met knolfook en rozemarijn Himalaya zout

## High Tea

*(vanaf 2 personen en alleen op reservering te bestellen)*

**€ 23,75 p.p.**

(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 vanilleijs



*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

## **Bittergarnituren**

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

### ***Bittergarnituur Tjaarda € 8,50 per persoon***

Turf gerookte droge worst met mousse van gevogeltelever en crumble van oude kaas  
Crostoni van gerookte zalm  
Crostoni van een mousse van Friese boerenham en wortelmarmelade  
Crostoni van 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 per persoon***

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 per persoon***

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 krokettes met mosterd  
In filodeeg gebakken garnalen met honing chilisaus  
Warm soepje van na gelang het seizoen  
Bitterbal van kreeft met rouille

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*

24





***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.

**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 € 3,00 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 € 3,00 per persoon per half uur berekend.*

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



**Ontvangstsuggesties:**

Glas prosecco € 7,50  
Glas champagne € 12,50  
Alcoholvrije cocktail à € 4,50  
Bruidstaart €  
Petit four € 3,50  
Gesorteerd gebak € 3,75  
Oranjekoek € 3,00  
Logo op het gebak € 0,80  
Koffie/thee € 2,65

**Speciaal feestarrangement à € 32,50 p.p.  
gebaseerd op 4 uren**

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

Tip: kies voor een glas prosecco tijdens de ontvangst om een feestelijke toast uit te brengen!  
In combinatie met bovenstaande arrangement ontvangt u 50% korting op de prijs van prosecco.

*Bij een eventuele verlenging wordt er € 3,00 per persoon per half uur berekend.*

**Uitbreidingen:**

Puntzak frites met mayonaise à € 4,75  
Saucijzenbroodje à € 3,50  
Petit broodje hamburger speciaal € 4,75  
Snackwall met een sauzen bar, prijs in overleg

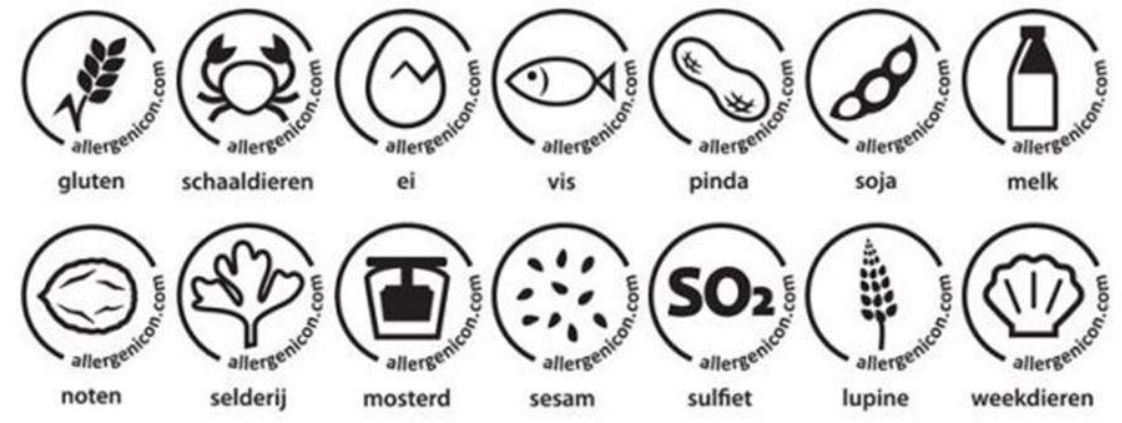
*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*



## 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.



*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020*