

Geachte gast,

Hartelijk dank voor uw belangstelling in Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud!

Bijgevoegd vindt u een informatiemap waarin o.a. informatie over het hotel, de zalen en de vergaderarrangementen zit.

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 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.*

*Met vriendelijke groet,
Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud*

Directie en medewerkers



Geldigheidsdatum 1 januari tot 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 1834

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!



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 donderdag 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.



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
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.

Decoratie

Wij regelen het graag conform uw wensen.

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.

Menukaarten

Menukaarten verzorgen wij a € 1,95 per stuk.

Hierop kan uiteraard een logo, foto of speciale tekst worden gedrukt.

Hotelinformatie

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

Zwembad



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020



Kamerprijzen 2020

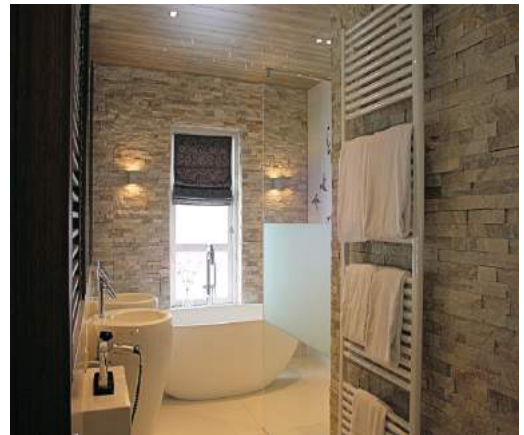
Één overnachting met ontbijt:

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



Twee overnachtingen met ontbijt:

Comfortkamer vanaf	€ 218,00
Luxe kamer vanaf	€ 257,00



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

Extra's:

- Fietshuur € 10,00 per dag / € 5,- per dagdeel
- 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



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020

Vergadermogelijkheden

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 400 personen kunnen er diverse zakelijke activiteiten worden georganiseerd, zoals jaarvergaderingen, presentaties, congressen, seminars, trainingen en jubilea.



Deze flexibele zaal (**Oranjezaal**) is op te delen in 5 separate zalen (**Oranjezaal I, Oranjezaal II, Oranjezaal III, Jagtlust en Lounge**) zodat voor iedere groep een passende ruimte is.



Naast onze flexibele grote zaal zijn er nog verschillende besloten zalen. Hier kunt u uitstekend een subgroep laten plaatsnemen, trainen, dineren of vergaderen.



In de **Albertine Agneszaal** kunt u zowel vergaderen (tot 25 personen) als dineren (tot 60 personen). U voelt zich vast en zeker direct thuis in deze sfeervol ingerichte zaal!

U kunt in de **Bierumzaal** bijeenkomen in stijl (maximaal 16 personen). Deze zaal is voorzien van een ovale directietafel en heeft een schitterend uitzicht op Tjaarda's laan.









Naast de **Bierumzaal** zijn twee kleine subzalen: de **Tjeerd Roszaal** en **Marijke Muoizaal**. Deze zalen zijn voorzien van een ronde tafel en met maximaal 4 personen geschikt voor sollicitatiegesprekken, overleggen of brainstormsessies.

Naast het restaurant bevindt zich de **Prinsentuin**. Deze zaal met allure heeft naast een eigen terras een flexibele wand, waardoor de ruimte geschikt is voor groepen van 10 tot 60 personen.



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020

Vergaderzalen

Zaalnaam	m2	Lengte	Breedte	Hoogte	U-vorm	Carré	Cabaret	Theater	Diner	Receptie
										
Jagtlust	77	11	7	3.49	30	36	40	65	60	60
Lounge/Jagtlust	176	16	11	3.49	-	-	-	-	80	90
Oranjezaal I	42	6	7	3.49	10	12	12	30	20	-
Oranjezaal II	70	10	7	3.49	21	26	40	40	50	50
Oranjezaal III	128	16	8	3.49 - 5.8	34	32	80	120	80	80
Oranjezaal *	240	16	15	3.49	-	-	100	300	150	160
Grote zaal **	416	26	16	3.49	-	-	300	400	300	300
Bieruma	33	11	3	2.5	-	16	-	-	16	-
Tjeerd Ros	12.5	3.5	3.5	2.5	-	-	-	-	4	-
Marijke Muoi	12.5	3.5	3.5	2.5	-	-	-	-	4	-
Albertine Agnes	72	12	6	2.5	25	26	40	60	50	50
Prinsentuin	49	7	7	2.5	-	-	-	-	40/60 ***	60

* Dit is Oranjezaal I, II en III tezamen

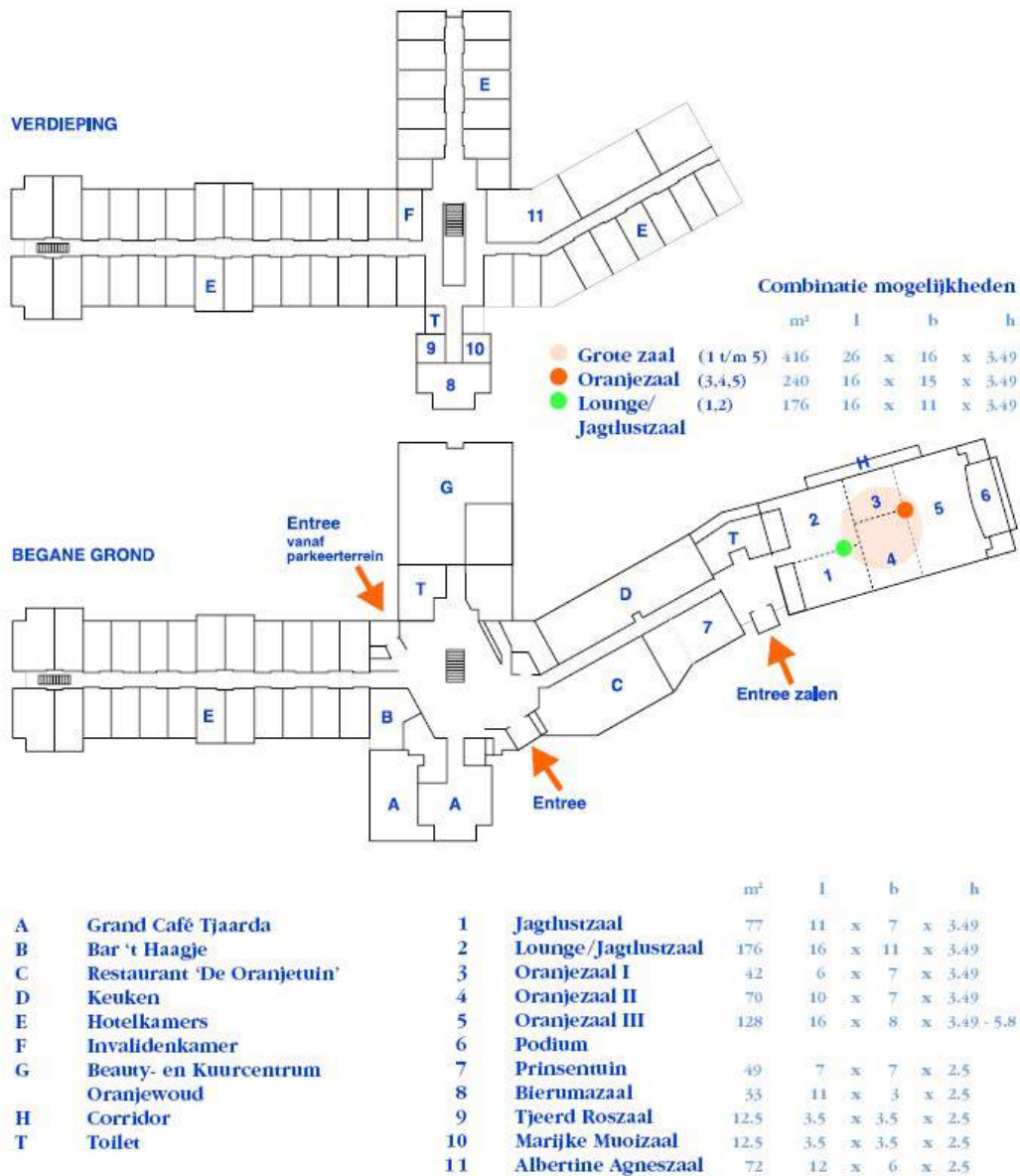
** Dit is de Oranjezaal tezamen met de Lounge / Jagtlustzaal

*** Door middel van een schuifwand is deze zaal te vergroten/verkleinen

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2020



Plattegrond Tjaarda



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2019

Inhoud Vergaderarrangementen 2020

Onze vergaderarrangementen zijn te reserveren vanaf 10 personen. Al onze vergaderarrangementen zijn inclusief zaalhuur*, onbeperkt koffie, thee en water, gebruik van blocnote en pen, flipover en scherm en gebruik van draadloos internet.



12-uursarrangement (€ 73,50,- p.p.)

Mogelijk van 09.00 uur tot 21.00 uur

* Vergaderlunch

* Een heerlijk drie- gangendiner, ingevuld door onze culinaire brigade

8-uursarrangement (€ 41,50 p.p.)

Mogelijk van 09.00 uur tot 18.00 uur

* Inclusief vergaderlunch

* Het is ook mogelijk dit arrangement te reserveren van 13.00 tot 21.00 uur. U krijgt dan een driegangen diner in plaats van een lunch. De kosten voor deze variatie bedragen € 64,50.

4-uursarrangement (€ 19,50 p.p.)

Dagdeel 09:00 – 13:00 uur

13:00 – 17:00 uur

17:30 – 21:30 uur

* Uitgebreid met een heerlijke lunch bedraagt dit arrangement € 30,00 p.p.

Enkele uitbreidingsmogelijkheden:

Worstenbroodje met salade melange € 5,75 p.p.

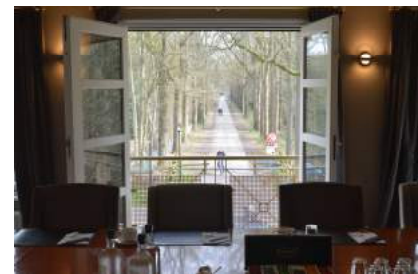
Tournesol bolletje met 'pulled pork, huisgemaakte BBQ saus en gemengde sla € 5,75 p.p.

Trifle van witte chocolade mouse, woudvruchten
Compote en crumble van roomboterkoekjes € 5,75 p.p.

Pauzebuffet met fruitmand en vruchtensappen € 3,75 p.p.

Granola met boerenyoghurt en honing € 5,75 p.p.

B'Tween gezonde reep € 2,40 p.p.



Informeert u ook eens naar de mogelijkheden om een pakket op maat voor u samen te laten stellen!

Tarieven zaalhuur

Zaalnaam	Dagdeel	Dag
Jagtlust	€ 195,-	€ 295,-
Lounge/ Jagtlust	€ 295,-	€ 395,-
Oranjezaal I	€ 150,-	€ 205,-
Oranjezaal II	€ 195,-	€ 295,-
Oranjezaal I & II	€ 345,-	€ 500,-
Oranjezaal III	€ 225,-	€ 415,-
Oranjezaal *	-	€ 685,-
Grote zaal **	-	€ 995,-
Bieruma	€ 210,-	€ 310,-
Marijke Muoi	€ 80,-	€ 110,-
Tjeerd Ros	€ 80,-	€ 110,-
Albertine Agnes	€ 195,-	€ 295,-
Prinsentuin	€ 195,-	€ 295,-

* Dit is Oranjezaal I, II en III tezamen

** Dit is de Oranjezaal tezamen met de Lounge / Jagtlustzaal

- Bij besloten diner voor minder dan 15 personen wordt zaalhuur in rekening gebracht

- Zaalhuren en extra's zijn exclusief 21% btw (verrekenbaar)

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,-
Geluidstinstallatie 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>	



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2019

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.

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 rilette 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 2019

14



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 2019

15



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

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

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 2019

18

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

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, gegratineerd 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 lachs 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 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

Wâldbreek

€ 16,50 p.p.

Kopje soep van de chef
Friese kroket met brood van Verloop en Franse mosterd
Kleintje zalmsalade
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.

**Brunchbuffet à € 29,50
(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 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 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
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 2019

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 kroketjes 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 2019

26



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.

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

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.

