

# **GOLDEN TULIP TJAARDA ORANJEWOUD**



**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.)



2

*Geldigheidsdatum tot en met 31 december 2021*



# 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, stampptje 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



9

*Geldigheidsdatum tot en met 31 december 2021*

## **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 olijfbom spaanders gerookt met ganzenlevermousse, taggiasche olijven en een selectie van bospaddenstoelen

### **Tussengerecht IJselmeerbaars**

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 wijncarta 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 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 smearsels

**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 graved 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 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 kletsoppen € 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 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 2022*

18



### **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**

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 knoflook en rozemarijn Himalaya zout

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*

19



### **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



*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*



**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.

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*



# **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 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

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*

22



**Van tevoren op tafel bij uw ontvangst € 5,25 p.p.**

Hartige koekjes en stengels

Crudité 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 lauwarme gerookte paling en eendenlever

Bisque van strandkrabbetjes met schuim van Colombo kerrie

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*



# 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  
Crostoni met ham mousse  
Crostoni met zalmousse en avruga kaviaar  
Crostoni 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.*

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*





# Prijzlijst

---

## 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

*Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2022*



## 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 2022*