



# PARKHOTEL TJAARDA EVENTS

ALLES OP ÉÉN LOCATIE



Parkhotel Tjaarda  
Koningin Julianaweg 98  
8453 WH Oranjewoud  
[www.tjaarda.nl](http://www.tjaarda.nl)



Prijzen zijn gelden vanaf 1 januari – 31 december 2026

## Inhoud

Hotel .....	3
Grand café 1834.....	4
Culinaire Bistro .....	5
Marijke Muoi Wine & Dine .....	5
Privé ruimtes .....	6
Menu's.....	7
Buffetten zowel voor de lunch als diner .....	12
Lunch / Brunch / High tea .....	17
Bittergarnituren.....	21
Prijzlijst .....	23
Allergenenwet.....	24



# Hotel

## **Uitzonderlijk overnachten in hotel Tjaarda**

Ons hotel beschikt over 3 Royal Luxury Suites (waarvan 1 bruidssuite), 2 Royal Suites, 4 familiekamers, 1 mindervalide kamer, 5 comfort, 26 comfort plus en 29 luxe kamers.

Hotel Tjaarda - Thuis in het Friese landschap

Hotelovernachting vanaf € 150,00 per comfort kamer per nacht inclusief ontbijt en exclusief toeristenbelasting à € 3,15 p.p.p.n.

Arrangementen - Tjaarda Oranjewoud

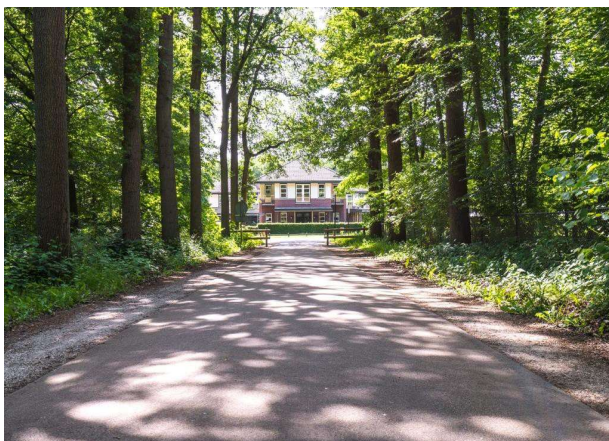
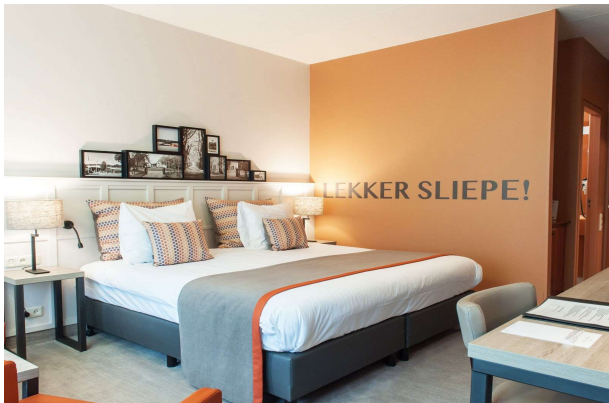
Hotelarrangementen vanaf € 211,00 per persoon per arrangement.

Ontdek Friesland arrangement:

- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid ontbijt
- 1 x 3-gangen diner op dag van aankomst
- Ontvangst met koffie/thee en woudsterkoek

Extra faciliteiten:

- Fitness / zwembad / saunafaciliteiten
- Laadpalen
- Gratis wifi in het gehele hotel
- Gratis parkeren



# 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)

Wat als uw gezelschap 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 .



# Culinaire Bistro Marijke Muoi Wine & Dine



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

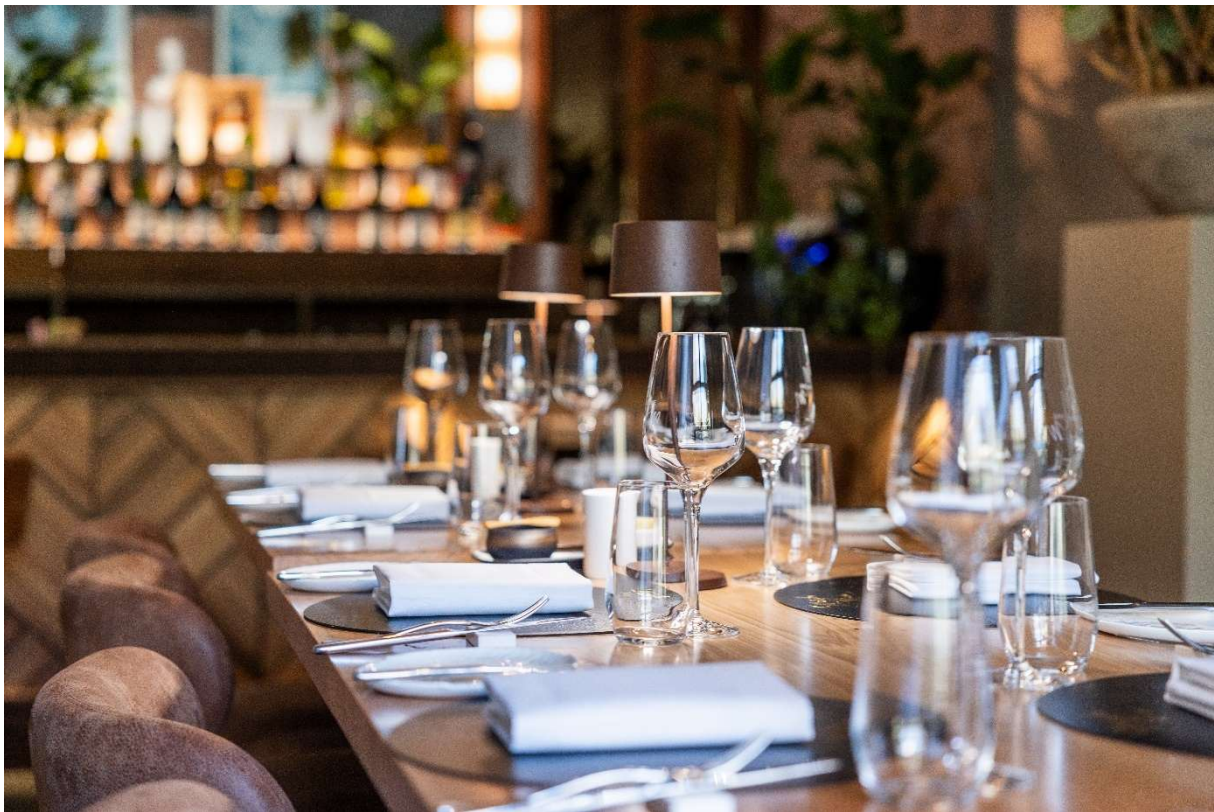
### Openingstijden:

7 dagen per week van 17:30 – 21:00. Op zondag gaat de culinaire bistro om 12:00 open.

### Lunchen en dineren:

Lunchen is mogelijk op zondag vanaf 12:00 en een high tea vanaf 14:00 uur. Een high tea is ook mogelijk op zaterdag vanaf 14:00 uur. Dineren iedere dag vanaf 17:30. Tot 7 personen kan er ter plekke wat worden besproken.

Wat als uw gezelschap groter is dan 7 personen? Dan is het de bedoeling om als groep per persoon hetzelfde gerecht / menu van tevoren aan ons door te geven. Speciaal voor culinaire bistro Marijke Muoi Wine & Dine hebben wij Chefs menu: à € 45,00 p.p. dit is een 3-gangen keuzemenu wat met het seizoen meegaat. Daarnaast kunt u een menu uit deze brochure uitkiezen.



## **Privé ruimtes**

Ervaar onze exclusieve privéruimtes in het hart van de natuur. Ons hotel gelegen midden in de serene bossen, waar de schoonheid van de natuur en luxe samenkomen. Wij bieden u unieke privéruimtes, perfect voor elke gelegenheid, van intieme bijeenkomsten tot grootschalige evenementen.

### **Terrasruimte op de begane grond**

Deze sfeervolle ruimte biedt plaats aan 30 gasten en beschikt over een prachtig terras. Voor grotere gezelschappen kan de ruimte worden vergroot tot 50 gasten. Geniet van de frisse boslucht en het rustgevende uitzicht terwijl u en uw gasten zich laten verwennen met onze culinaire hoogstandjes. De ideale setting voor intieme diners, verjaardagen, en kleine feesten.



### **Ruimte op de eerste etage**

Besloten dineren voor 16 gasten: Deze ruimte beschikt over een vaste ovale tafel, ideaal voor besloten diners en intieme vergaderingen. De perfecte plek voor exclusieve diners, waarbij privacy en luxe voorop staan.



### **Feestzaal**

Voor grotere evenementen biedt onze feestzaal ruimte aan van 80 tot 200 gasten. Uitgerust met een ruime dansvloer en een eigen bar, is deze zaal perfect voor bruiloften, bedrijfsfeesten, en jubilea. Creëer onvergetelijke herinneringen in een luxe omgeving met professionele service. Laat u inspireren door de rustgevende omgeving en de hoogwaardige voorzieningen van ons hotel.



# Menu's

Het onderstaande menu is te kiezen voor groepen tot 20 personen.

## **Keuzemenu 3-gangen € 45,00 per persoon**

*Voorgerecht keuze:*

**Gerookte zalm rouleau**  
met gemarineerde groentes en kruidenmayonaise

*of*

**Geroosterde tamme eend**  
op een frisse salade van tuinkruiden en rode biet

*of*

**Gepofte en gemarineerde cherrytomaten**  
met rucola en buffelmozzarella

\*\*\*

*Hoofdgerecht keuze:*

**Snoekbaars**  
met passende seizoen groentes en een frisse wittewijnsaus

*of*

**Knolselderij steak**  
met risotto van knolselderij, gruyèrekaas en shiitake

*of*

**Biologische gildehoen**  
op de mooiste groente van het seizoen met reductie van jus

\*\*\*

*Dessert keuze:*

**Tiramisu 2.0 Tjaarda style**  
met schuim van amaretto en boerenzuivelijs

*of*

**Kazen**  
Selectie kazen van Bourgondisch life style met notenbrood,  
gesuikerde noten en fruitcompote à € 3,50 meerprijs

## **Proeverij menu à € 45,00 met een hoofdgerecht na gelang het seizoen**

### **Proeverij van voorgerechten** van de huidige menu kaart

\*\*\*

### **Mechelse hoender** met passende seizoensgarnituur en krachtige jus

\*\*\*

### **Grand dessert** een proeverij van verschillende desserts

## **Verrassingsmenu's in Marijke Muoi Wine & Dine**

Laat u verrassen door onze keuken, waar de mooiste seizoenproducten worden verwerkt in een heerlijk menu.

Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën.

U heeft de keuze uit een verrassingsmenu van 3 tot 7 gangen (€ 45,00 € 55,00, € 65,00, € 75,00, € 85,00).

Wilt u volledig ontzorgd genieten? Kies dan voor onze all-in formule. Geen zorgen, alleen genieten!

## **All-in menu à € 125,00 per persoon**

Geniet van een volledig verzorgd 6-gangenmenu, inclusief:

- Aperitief met champagne
- Wijnarrangement afgestemd op elke gang
- BRU tafelwater
- Koffie of thee met friandises

Laat u volledig in de watten leggen en geniet zorgeloos van een culinaire avond.

## **Walking dinner à € 64,50 p.p.**

Geniet informeel van de culinaire hoogstanden van de keuken

De volgende gerechten zijn voorbeelden van wat we serveren tijdens het walking dinner.  
De exacte inhoud kan wijzigen naar gelang de seizoenen.

### **Gerecht 1:**

Filet americain van wortel met zilverui en cornichon

### **Gerecht 2:**

Gelakte zalm in biet

### **Gerecht 3:**

Huisgemaakte ossenworst met knolselderij en wortel

### **Gerecht 4:**

Strandkrabbensoep met venkel

### **Gerecht 5:**

Gebakken kabeljauw met bloemkool structuren en Hollandaisesaus

### **Gerecht 6:**

Kalfsbiefstuk gebrande mais en aardappelpuree en kalfsjus

### **Gerecht 7:**

Runder sukade met bosui, gnocchi en sjalotsaus

### **Gerecht 8:**

Puntzak friet met mayonaise

### **Gerecht 9:**

Suikerbrood toast met Opsterlander kaas en appelcompote

### **Gerecht 10:**

Chocolade brownie met vanille-ijs



## Ontdek ons culinaire arrangement:

Wij nodigen u uit voor een onvergetelijke gastronomische beleving met ons zorgvuldig samengestelde **4-gangen menu**. Voor een all-in prijs van **€ 97,50** per persoon geniet u van de volgende verfijningen:

- **Ontvangst met een feestelijk glas bubbels**  
Bij aankomst verwelkomen we u en uw gasten graag met een glas sprankelende bubbels om de avond in stijl te beginnen.
- **Twee verfijnde amuses**  
Om uw smaakpapillen op subtiële wijze te prikkelen, serveren we drie zorgvuldig geselecteerde amuses. Een voortreffelijke start van uw culinaire avontuur.
- **Vier gangen met bijpassende wijnen**  
Onze chef heeft een verfijnd vier-gangenmenu samengesteld, waarin seizoensgebonden ingrediënten centraal staan. Elke gang wordt begeleid door een zorgvuldig gekozen glas wijn, perfect afgestemd op de smaken van het gerecht.
- **Tafelwater gedurende de maaltijd**  
Voor uw comfort wordt onbeperkt tafelwater geserveerd, zodat u optimaal kunt genieten van elk gerecht.
- **Afsluiting met koffie of thee en friandises**  
Na de maaltijd bieden wij koffie of thee aan, geserveerd met huisgemaakte friandises.

### Wilt u het menu uitbreiden naar vijf gangen?

Dat kan! Voor een meerprijs van € 10,- bieden wij u een extra gang aan, zodat u nog langer kunt genieten van onze culinaire creaties. Deze vijf-gangen variant biedt u nog meer verfijning en variatie om van te genieten.

### Wijnen

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. Uniek is dat er 90 wijnen per glas te bestellen zijn. Ons team adviseert u graag passende en verrassende wijnen!

Wijnarrangement 3-gangen	€ 30,00 p.p.
Wijnarrangement 4-gangen	€ 38,00 p.p.
Wijnarrangement 5-gangen	€ 46,00 p.p.



## Kindermenu 3 of 4-gangen à € 20,00 of € 25,00 p.p.

**Tomatensoep**  
met balletjes

*of*

**Fruitspies**  
gemaakt van fruit uit het seizoen

\*\*\*

**Plate met friet**  
met appelmoes, mayonaise en snack naar keuze (frikandel, kipnuggets, kroket)

\*\*\*

**Verrassingsijsje**  
met slagroom en spikkels

### **À la carte**

Hoofdgerechten:

- Plate met friet, appelmoes mayonaise en snack naar keuze (frikandel, kipnuggets, kroket) à € 9,95
- Plate kinderbiefstuk met verse groente en frietjes à € 15,95
- Plate witvis gebakken stukje vis met verse groente en frietjes € 15,95
- Poffertjes met poedersuiker en stroop € 7,95
- Pasta bolognese € 12,95

Dessert:

- Verrassingsijsje met slagroom en spikkels à € 7,00

Uw 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 zowel voor de lunch als diner**

### **Buffet Oranjewoud € 41,00 p.p. (vanaf 30 volwassenen in een besloten zaal naar keuze)**

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.  
(Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen).

#### **Koude gerechten**

Assortiment aan brood soorten en smeersels  
Ambachtelijke gerookte zalm met wakame, kappertjes, uitjes  
en crème fraîche  
Rundercarpaccio met oude kaas, zonnebloempitten, rucola en basilicum pesto  
Anti pasta, diverse soorten gedroogde en gerookte Italiaanse en streek vleeswaren met  
gedroogde tomaat, en ingelegde groenten

#### **Verskillende huisgemaakte salade**

Pasta penne salade met tomaat en olijfolie  
Aardappel salade met bieslook en ei  
Gemengde salade van komkommer, tomaat en pluk sla  
Kiprollade met rucola en truffelmayonaise  
Rode bietensalade met feta en walnoot

#### **Warme gerechten**

Gemarineerde kippendij saté met satésaus.  
Gegrilde oerham met gebrande mosterdsaus  
In de oven geroosterde zalm op een bedje van spinazie en Hollandaisesaus  
Hartige vegetarisch quiche van prei gegratineerd met kaas

#### **Bijgerechten**

Roer gebakken seizoensgroente  
Aardappelgratin met Italiaanse kruiden gegratineerd met oude kaas  
Friet met mayonaise

#### Warme gerechten uit te breiden met:

Gemarineerde barbecue biefstuk spiesen à € 4,50  
Gebakken gildehoenfilet met romige dragonsaus à € 3,50  
Varkenshaas medaillons met bospaddenstoelensaus à € 3,50  
In knoflook en peterselie geroosterde hele gamba's à € 3,75

#### Bijgerechten uit te breiden met:

Nasi rijst met sate saus à € 2,50  
Gegrilde maiskolven met kruiden olie à € 2,50  
Gepofte aardappel met crème fraîche à € 2,50

## **Buffet met uitgeserveerd voor- en nagerecht à € 45,00 p.p.**

### **(15-30 volwassenen in een besloten zaal naar keuze)**

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.  
(Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen).

#### **Voorgerecht uitgeserveerd:**

##### **Proeverij van voorgerechten**

van de huidige menu kaart

\*\*\*

#### **Hoofdgerecht in buffetvorm:**

##### **Verschillende huisgemaakte salade**

Pasta penne salade met tomaat en olijfolie

Aardappelsalade met bieslook en ei

Gemengde salade van komkommer, tomaat en pluk sla

Kiprollade met rucola en truffelmayonaise

Rode bietensalade met feta en walnoot

##### **Warme gerechten**

Gemarineerde kippendij saté met satésaus

Gegrilde oerham met gebrande mosterdsaus

In de oven geroosterde zalm op een bedje van spinazie en Hollandaisesaus

Hartige vegetarisch quiche van prei gegratineerd met kaas

##### **Bijgerechten**

Roer gebakken seizoengroenten

Aardappelgratin met Italiaanse kruiden gegratineerd met oude kaas

Friet met mayonaise

\*\*\*

#### **Uitgeserveerd dessert:**

##### **Grand dessert**

een proeverij van verschillende desserts

**Stamppotbuffet (De Friese doorloper) € 39,50 p.p.  
(vanaf 20 volwassenen)**

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.  
Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen)  
(vanaf oktober tot maart)

Winterse Snert  
Geserveerd met roggenbrood met spek

\*\*\*

Stamppot boerenkool met rozemarijn  
Hete bliksem met zoete en zure appeltjes en walnoot  
Hutspot met oer wortelen en gebrande uien  
Spruiten stamppot bereid met tandoori en appel

Woudster wild stoverij met cranberries  
Gehaktballetjes in mosterd jus  
Ambachtelijke rookworst

Rode kool met appeltjes  
Gestoofde Gieser Wildeman peer

Tafel zuur van Kesbeke, cornichons, piccalilly en Amsterdamse ui,  
grove tafelmosterd

\*\*\*

Dessert van het seizoen

**Barbecue € 39,50 p.p.  
(vanaf 20 volwassenen)**

(kinderen onder de 12 jaar krijgen 50% korting en kinderen van 0-2 jaar delen gratis mee.  
Kinderen mogen ook van de kinderkaart kiezen)  
(vanaf maart t/m september)

Geniet van het lekkerste vlees en vis en passende groentes van de barbecue.

**Op tafel of in buffet vorm geserveerd:**

Breekbrood met aioli en kruidenboter  
Aardappelsalade  
Pastasalade  
Gemengde salade  
Friet met mayonaise  
Diverse barbecue sauzen

**Vlees van de Ofyr**

Hamburger van het Katlijker rund op een brioche broodje met burgersaus  
Gemarineerde kippendij  
Varkens procureur lap  
Kalfsbiefstuk  
Spareribs gemarineerd in ketjap en barbecuesaus

**Vis van de ofyr**

Hele gemarineerde gamba's met citroen

**Groente van de Ofyr**

Bimi broccoli  
Maiskolf  
Courgette  
Paprika



## **Uitbreiden met een voorgerecht en/of een dessert:**

*Keuzes voorgerechten:*

### **Rundercarpaccio**

met zonnebloempitjes, pesto en gemengde sla à € 9,50

### **Pommodorisoep**

met stukjes tomaat en gehaktballetjes à € 8,00

### **Gerookte zalm**

met structuren van komkommer en yoghurt à € 9,50

*Keuzes desserts:*

### **Chocolade brownie**

met gesuikerde noten, compote en vanille-ijs à € 9,50

### **Merengue**

met vanille crème, roodfruit compote en bosvruchten ijs à € 9,50

**Grand dessert à € 13,50**

### **Koffie/thee met friandises**

U kunt ook kiezen voor koffie/thee met friandises als nagerecht en/of als afsluiter na het dessert à € 8,50 per persoon.

### **Kazen**

Selectie regionale van boerderij de Gelder geserveerd met getoast noten- en vijgenbrood en andere zoetigheden € 14,50 p.p.

### **Dessertbuffet à € 14,50**

Royaal op gemaakt spiegels met:

Diverse soorten plaatgebak zoals appel, redvelvet en limoen

Wortel taart met witte chocolade

Mousse van verschillende soorten chocolade

Vers fruitsalade

Verscheiden soorten bavarois taarten

Diversiteit aan ijssoorten en of ijstaarten

# **Lunch / Brunch / High tea**

(Alleen te reserveren tot 16:00)

## **Wâldbreak à € 19,50**

Uitgeserveerd  
Kop soep van de dag met passend garnituur

\*\*\*

Ambachtelijke kroket met brood van de Bakkers van Verloop en mosterd  
Sandwich met oude kaas, mayonaise, komkommer en sla  
Seizoen salade met croutons en huisgemaakte dressing  
Yoghurt van de Ommelanden met granola

*Toeslag à € 5,00 p.p. als u karaffen jus d'orange, melk en karnemelk op de tafel wenst.*

## **Geserveerde broodjes lunch à € 24,50**

Uitgeserveerd  
Kop soep van de dag met passend garnituur

\*\*\*

Per persoon op bord geserveerd:  
Verse afgebakken broodjes (3 p.p.) met verschillende beleg soorten  
1 broodje met ossenworst Amsterdams zuur en piccalilly  
1 broodje met kaas van "de Gelder uit Tijnje" komkommer, mayonaise en sla  
1 broodje met boerenham, tomaat, honing mosterddressing en sla

Geserveerd met karaffen jus d'orange, boerenmelk of karnemelk

## **Lunch geserveerd op etagère à € 24,50**

Uitgeserveerd  
Kop soep van de dag met passend garnituur

\*\*\*

Vanaf etagères op tafel:  
Wrap met carpaccio met rucola sla, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise  
Waldcorn broodje met kaas van de Gelder uit Tijnje met sla en mayonaise  
Flammkuchen

Geserveerd met karaffen jus d'orange, boerenmelk of karnemelk

**Brunchbuffet à € 38,50 p.p.**  
(Geserveerd vanaf 20 personen)  
Huisgemaakte dag soep met passend garnituur

**Koude items**

Diverse brood soorten, bolletjes en suikerbrood en krentenbrood  
Verschillende kaassoorten en vleeswaren  
Zoete beleg soorten  
Jam soorten van natuurhuis het Hummelhûs (onbespoten fruit jams)  
Boerenyoghurt en kwark assortiment met diverse granola en muesli soorten  
Pastasalade met gedroogde tomaat en olijven  
Gemengde salade met rauwkost en tomaat en komkommer  
Klassieke caesar salade met gerookte kip en caesar dressing  
Gerookte zalm en makreel met citrus mayonaise  
Rundercarpaccio met zonnebloempitjes en pesto  
Vers fruitsalade met seizoen fruit  
Schalen met handfruit  
Diverse soorten smoothies, jus d'orange, boerenmelk en karnemelk van de Ommelander

**Warme items**

Ambachtelijke kroket  
Warme beenham met mosterdsaus  
Boeren roerei met groente en Hollandaisesaus  
Warm gerookte zalm met kruidensaus  
Saucijzenbroodje  
Kipsaté stokjes met Indische satésaus

### **Lunchbuffet à € 28,50 p.p.**

Uitgebreid lunch buffet met vele verschillende opties.

Keuze uit 2 huisgemaakte dag soepen met passend garnituur  
Diverse brood soorten, bolletjes en suikerbrood en krentenbrood  
Verschillende kaassoorten en vleeswaren  
Zoete beleg soorten

Jam soorten van natuurhuis het Hummelhûs (onbespoten fruit jams)  
Boerenyoghurt en kwark assortiment met diverse granola en muesli soorten  
Pastasalade met gedroogde tomaat en olijven

Gemengde salade met rauwkost en tomaat en komkommer  
Aardappelsalade

Vers fruitsalade met seizoen fruit  
Ambachtelijke kroket met mosterd

Schalen met handfruit

Diverse soorten smoothies, jus d'orange, boerenmelk en karnemelk van de Ommelander

### **Het lunchbuffet is uit te bereiden met volgende opties tegen een kleine meerprijs van € 2,50 per persoon per item**

- Roerei met groentes en Hollandaise saus
- Assortiment tosti's en tomaten chutney
- Gerookte zalm en makreel
- Rundercarpaccio op schaal gepresenteerd met zonnebloempitje en pesto
- Saucijzenbroodje
- Vegetarische quiche met tomaat en mozzarella
- Caprese salade met tomaat basilicum en pesto

### High Tea à € 25,75 p.p.

U kunt onze high tea reserveren in ons Grand Café 1834 tussen 14:00 – 16:00. De high tea is mogelijk vanaf 2 personen en wij ontvangen uw reservering graag (minimaal) 1 dag van tevoren. Op zaterdag en zondag serveren onze high tea in Marijke Muoi Wine & Dine tussen 14:00 – 16:00. Een high tea duurt maximaal 2 uren.

#### Als ontvangst

Start

Tom Kha Kai soep (pittige kip/kokos soep)

#### hartig

Zuurdesembroodje met ossenworst

Wrap met carpaccio

Mini brioche zalm

#### Zoet:

Zoete items geserveerd op een etagère midden op de tafel.

Brownie

Muffin vanille

Chocolade muffin

Bitterkoekje

Red velvet koekie

Boterkoek

Kwark gebak

Scone met lemoncurd

Bonbons assorti

Slagroom, honing, citroen schijfjes, verschillende theesoorten, melk en suiker

Afsluiting na de high tea een heerlijk dessert van het seizoen à € 7,50. Of maak het compleet met een glas prosecco à € 7,60 of champagne à € 12,60



# Bittergarnituren

## **Losse borrel gerechten per persoon te bestellen**

Hartige koekjes en kaas vlinders € 1,75 p.p.

Provençaalse gemarineerde groene olijven à € 1,50 p.p.

Gemengde noten en pinda's à € 1,50

Zuurdesembrood met smeersels € 3,75 p.p.

Bitterballen à € 1,25 per stuk

## **Amuseplank à € 7,50 per persoon**

Drie verschillende luxe amuse gerechtjes per persoon (wisselend per seizoen)

## **Per portie**

Portie gemengd bittergarnituur (8 stuks) à € 8,00

Portie gemengd bittergarnituur (16 stuks) à € 16,00

Portie vegetarische gyoza's (8 stuks) à € 8,25

Portie nacho's met guacamole en tomaten salsa à € 11,25

## **Borrelplanken uitgaande van 4 personen per plank**

### **Kaas/ worst plank à € 14,50 per plank**

Blokjes belegen en kruidnagelkaas, droge worst met mosterd en seranoham (Ga uit van 1 borrelplank per 4 personen)

### **Borrelplank 1834 à € 16,25**

Ambachtelijke Black Angus bitterballen, olijven, Friese droge worst, kaas uit de Tynje, notenmix, Woudster bôle met aioli

### **Borrelplank XXL 1834 à € 27,50 uitgaande van 6 personen per plank**

Ambachtelijke Black Angus bitterballen, olijven, Friese droge worst, kaas uit de Tynje, notenmix, Woudster bôle met aioli, kleine nacho's tatsuta Japanse kipbites, Italiaanse rauwe ham met chutney en broodstengels

## **Bitterballen:**

Ambachtelijke Black Angus bitterballen 8 stuks à € 10,50

Ambachtelijke Black Angus bitterballen 12 stuks à € 15,75

## **Ambachtelijke bitterballen (vegetarisch)**

8 stuks à € 12,00

12 stuks à € 18,00



## **Bittergarnituur arrangement à € 12,50**

Bij binnenkomst op tafel:

Nootjes, zoutjes, komkommersticks met crème fraîche, blokjes kaas en worst

Wij gaan rond met een selectie van warme en koude hapjes  
(5 hapjes per persoon).

### **Koud**

Wraps met carpaccio sla en pesto  
Wraps met gerookte zalm roomkaas en bieslook  
Ossenworst met piccalilly  
Spies met mozzarella en cherry tomaat en basilicum  
Mini paprika met roomkaas en gerookte paprika poeder

### **Warm**

Ambachtelijke bitterbal met mosterd  
Kaatengels van oude kaas met chilisaus  
Geitenkaas kroketjes  
Samosa curry hapjes  
Rendang kroketjes

## **Speciaal feestarrangement € 48,50 p.p.**

**Gebaseerd op 4 uren**

Bij binnenkomst op tafel:

Nootjes, zoutjes, komkommersticks met crème fraîche, blokjes kaas en worst

Wij gaan rond met een selectie van warme en koude hapjes  
(5 hapjes per persoon).

### **Koud**

Wraps met carpaccio sla en pesto  
Wraps met gerookte zalm roomkaas en bieslook  
Ossenworst met piccalilly  
Spies met mozzarella en cherry tomaat en basilicum  
Mini paprika met roomkaas en gerookte paprika poeder

### **Warm**

Ambachtelijke bitterbal met mosterd  
Kaatengels van oude kaas met chilisaus  
Geitenkaas kroketjes  
Samosa curry hapjes  
Rendang kroketjes

*Inclusief het feestarrangement een dansvloer*

*Bij een eventuele verlenging wordt er € 4,00 per persoon per half uur berekend.*

# Prijzlijst

---

## Warme dranken

Koffie	€ 3,35
Thee	€ 3,20
Verse munt thee	€ 4,30
Cappuccino	€ 3,95
Koffie verkeerd	€ 3,85
Latte macchiato	€ 4,20
Warme chocolademelk	€ 3,65
Tipje slagroom	€ 0,75

## Gebak

Petit four	€ 3,00
Gesorteerd gebak	€ 5,00
Oranjekoek	€ 3,80
Appeltaart	€ 4,00
Gebak van het seizoen	€ 4,40
Logo op het gebak	€ 0,80
Bruidstaart	€ 8,50

## Consumptieprijsen

Fris	€ 3,70
Vruchtensap	€ 3,90
Jus d'orange	€ 3,70
Verse jus	€ 5,20
Bier	€ 4,00
Wijn	€ 5,40
Wijn 0.0%	€ 5,00
Glas Cava	€ 8,10
Glas Cava 0,0 alc.	€ 7,50
Glas champagne	€ 12,60
Alcoholvrije cocktail	€ 5,50

## Besloten zaal

Wilt u besloten zitten, dat kan! Maar dan is een minimale besteding van € 800,- de norm. Wilt u wel besloten zitten bij een besteding van minder dan € 800,- dan wordt de factuur aangevuld met zaalhuur tot het bedrag van € 800,-.

# 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 of uw gasten ergens een allergie voor hebben, of heeft u vragen meld het aan ons. U kunt bij de uitnodiging naar uw gasten alvast vragen naar diëten en allergieën waardoor wij uw gasten nog beter kunnen voorzien van de juiste gerechten. Onze keukenbrigade maakt graag in overleg met u een passend gerecht.

