PARKHOTEL TJAARDA

ZAKELIJK

EVENTS

Parkhotel Tjaarda
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud
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
Vergaderruimtes 6
Afmeting vergaderzalen 8
Private Dining 11
Menu's 13
Buffetten zowel voor de lunch als diner 18
Lunch / Brunch / High tea 23
Bittergarnituren 27
Prijslijst 29
Allergenenwet 29

Hotel

Uitzonderlijk overnachten in hotel Tjaarda

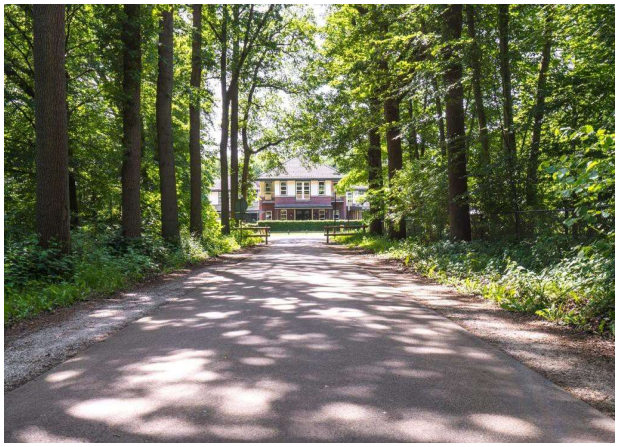
Ons hotel beschikt over 3 Royal Luxury Suites (waarvan 1 bruidssuite), 2 Royal Suites, 4 familiekamers, 1 mindervalide kamer, 5 comfort, 26 comfort plus en 29 luxe kamers.

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

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



Prijzen zijn gelden vanaf 1 januari – 31 december 2026

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 zaterdag en zondag gaat de culinaire bistro om 12:00 open.

Lunchen en dineren:
Lunchen is mogelijk op zaterdag en zondag vanaf 12:00 en een high tea vanaf 14:00. 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 keuzemenu 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.

Vergaderruimtes

Zaalhuren exclusief btw	Dagdeel	Dag
Begane grond zalencomplex		
Oranjezaal II	€ 265,-	€ 481,-
Oranjezaal III	€ 265,-	€ 481,-
Oranjezaal	€ 402,-	€ 786,-
Jagtlustzaal	€ 232,-	€ 345,-
Hele zaal (alle bovenstaande zalen als 1 grote zaal)		
Hele zaal (alle bovenstaande zalen als grote zaal) tot 400 personen	€ 1125,-	€ 1125,-
2e etage		
De Bierumazaal van 2-14 personen aan een vaste ovale tafel	€ 250,-	€ 363,-
Marijke Muoi van 1-5 personen aan een vaste ronde tafel	€ 102,-	€ 136,-
Tjeerd Roszaal van 1-5 personen aan een vaste ronde tafel	€ 102,-	€ 136,-
Albertine Agneszaal van 2-60 personen maximaal in theater	€ 232,-	€ 345,-

Prijzen

Wij rekenen een zaalhuur per dag of per dagdeel daarnaast kunt u uw eigen pakket erbij uitzoeken.

Standaard vergaderpakketten (exclusief zaalhuur)

Om het u aan niets te laten ontbreken hebben wij verschillende vergaderpakketten voor het eten en drinken samengesteld.

2-uurs vergaderpakket: à € 12,50 p.p.
Scherm, beamer, flip-over, pen en blocnote. Onbeperkt koffie en/of thee geserveerd koek, Tjaarda's Original water, mintjes en handfruit

4-uurs vergaderpakket: à € 18,50 p.p.
Scherm, beamer, flip-over, pen en blocnote. Onbeperkt koffie en/of thee geserveerd met koek, Tjaarda's Original water, mintjes en handfruit

4-uurs vergaderpakket inclusief lunch: € 39,50 p.p.
Scherm, beamer, flip-over, pen en blocnote. Onbeperkt koffie en/of thee geserveerd met koek, Tjaarda's Original water, mintjes, handfruit, een uitgebreide geserveerd broodjes lunch geserveerd met een kop soep en melk, karnemelk en jus d'orange

8-uurs vergaderpakket inclusief lunch € 42,50 p.p.
Scherm, beamer, flip-over, pen en blocnote. Onbeperkt koffie en/of thee geserveerd met koek, Tjaarda's Original water, mintjes, handfruit en een uitgebreide geserveerd broodjes lunch geserveerd met een kop soep en melk, karnemelk en jus d'orange

12-uurs vergaderpakket inclusief lunch en diner € 87,50
Scherm, beamer, flip-over, pen en blocnote. Onbeperkt koffie en/of thee geserveerd met koek, Tjaarda's Original water, mintjes, handfruit, een uitgebreide geserveerd broodjes lunch geserveerd met een kop soep en melk, karnemelk en jus d'orang en een 3-gangen diner geserveerd in ons culinaire bistro 'Marijke Muoi Wine & Dine'

Extra's te bestellen naast uw pakket naar keuze:

- Vers fruitspies € 4,50
- Oranjekoek van de Bakkers van Verloop € 4,10
- Vers gebakken gevulde koek € 2,75
- Wijnarrangement / drankenpakket voor bij het diner vanaf € 24,50
- Smoothie van vers fruit € 4,75
- Tip: start u vergadering eens extra vroeg in de ochtend! Ontbijt geserveerd op de zaal € 18,50 p.p.
- Frisdranken in de middag op basis van nacalculatie vanaf € 3,80
- Warme snack voor in de middag € 7,50 p.p.

Gezond vergaderen in de natuur kan in Oranjewoud!

- Wandelen onder begeleiding met iemand van Staatsbosbeheer Tip: voor of na de lunch of vooraf de vergadering € 110,- (voor maximaal 20 gasten)
- Mountainbike clinic in het bos van Oranjewoud. De kosten voor deze clinic bedraagt € 55,00 per persoon inclusief fietsen, helmen, begeleiding en transportkosten.

Afmeting vergaderzalen

Zaalnaam	*m2*	*Lengte*	*Breedte*	*Hoogte*	*U-vorm*	*Carré*	*Cabaret*	*Theater*	*Diner*	*Receptie*
Jagtlust	77	11	7	3.49	25	36	40	65	60	60
Bar WA/Jagtlust	176	16	11	3.49	-	-	-	-	80	90
Oranjezaal II	112	16	7	3.49	30	36	60	90	60	60
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 II en III tezamen*
** *Dit is de Oranjezaal tezamen met de Lounge / Jagtlustzaal*
*** *Door middel van een schuifwand is deze zaal te vergroten/verkleinen. Waarbij tot maximaal 40 personen de ruimte geluidsdicht is.*

Bijzonderheden

- Onze zalen zijn voorzien van beamer met scherm of TV scherm met HDMI aansluiting, 1 flipover, schrijfgerei en een vergader toolkit
- Extra benodigde presentatie middelen worden apart in rekening gebracht
- In onze Tjeerd Ros en Marijke Moui staat een Nespresso apparaat
- Voor de zalen in ons zalencomplex (Oranjezaal II, III en de Jagtlustzaal) staat een koffiecorner in de lounge van het zalencomplex
- Voor de Bierumazaal en de Albertine Agneszaal staat een koffiecorner op de 1e etage

Tarieven Extra Presentatiemiddelen (Audio Visuele Middelen)

Item	**Prijs per dag**
Katheder	€ gratis
Flipover	€ 23,50
Laserpointer	€ 25,-
Laptop	€ 50,-
Beamer	€ 50,-
Laptop met beamer	€ 100,-
Beamertafel	€ 25,-
Projectiescherm	€ 29,50
Spanscherm	€ 115,-
TV scherm 86inch (200x150 cm)	€ 150,-
Podium delen	€ op aanvraag
Geluid (excl. BTW)	
Microfoon met snoer	€ 45,-
Geluidsboxen met 1 microfoon	€ 95,-
Geluidsboxen met 2 microfoons	€ 105,-
Geluidsboxen met 3 microfoons	€ 115,-
Geluidsboxen met 4 microfoons	€ 125,-
(keuze uit 2 blue tooth handhelds en/of 2 headsets)	
Conferentie speaker	€ 35,-
Camera	€ 35,-
Dansvloer	€ 125,-
Overige items	€ op aanvraag
**Zaalhuren en extra's zijn exclusief* *21% btw (verrekenbaar*	

Hybride vergaderen

Wilt u een bijeenkomst organiseren waarbij een deel van de deelnemers vanuit huis meedoet? Dit is mogelijk met een hybride vergadering. In samenwerking met Diamond Sound bieden wij diverse pakketten:

Pakket 1: Hybride Basis voor een dagdeel à 4 uren

- Technische ondersteuning
- 1 camera met een streamverbinding naar deelnemers thuis

€ 750,- excl. 21% BTW

Pakket 2: Hybride Compleet voor een dagdeel à 4 uren

- Technische ondersteuning voor 4 uren (hoe lang, vraag voor diamond sound)
- 3 camera's, registratie met audio-video en regie
- Scherm voor PGM en content
- Op- en afbouw

€ 1495,- excl. 21% BTW

Interactieve sessie? Dan kunt u bovenstaand complete pakket uitbreiden met de 'Zoom integratie' inclusief:

- Zoom integratie (inbellers) + 2 extra 60 inch schermen voor gasten en sprekers
- Live communicatie tijdens stream

€ 400,- excl. 21% BTW

Semi Hybride

Omdat onze zaal op te delen is in meerdere zalen is er ook de mogelijkheid om deelnemers te verdelen over meerdere zalen. De verbinding tussen de deelnemers in verschillende zalen kan vervolgens met Teams makkelijk gemaakt worden.

Private Dining

Een 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. Met een opstelling van 4 ronde tafels voor 10 gasten per tafel. De zaal is dan geluidsdicht. Ook is het mogelijk de ruimte uit te breiden met de gastronomische tafel. Dan kunt gebruik maken van de zaal tot maximaal 60 personen, de zaal is dan niet geluidsdicht. Deze zaal heeft een aangrenzend terras.

De Bierumazaal

Deze prachtige zaal met een bijzonder uitzicht op Tjaarda's laan gelegen op onze eerste etage is geschikt tot maximaal 16 personen.

Marijke Muoi of Tjeerd Ros zaal

Twee kleine zaaltjes gelegen op onze eerste etage. Uitermate geschikt voor private dining tot 5 personen.

Bar WA + Jaglust
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 gezamenlijk uw wensen door. Deze zaal is geschikt voor maximaal 80 personen. Bent u met meer gasten dan kunnen wij deze zaal op maat voor u vergroten. 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

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 5-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 subtiele 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.

<u>Wijnen</u>
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

Verschillende 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
Verschillende 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 € 27,50 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 aïoli
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 aïoli, 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 p.p.

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
Kaastengels 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
Kaastengels 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.

Prijslijst

Warme dranken

Koffie	€ 3,45
Thee	€ 3,30
Verse munt thee	€ 4,40
Cappuccino	€ 4,10
Koffie verkeerd	€ 3,95
Latte macchiato	€ 4,30
Warme chocolademelk	€ 3,65
Tipje slagroom	€ 0,75

Gebak

Petit four	€ 3,00
Gesorteerd gebak	€ 5,00
Oranjekoek	€ 4,10
Appeltaart	€ 4,25
Gebak van het seizoen	€ 4,50
Logo op het gebak	€ 0,80
Bruidstaart	€ 8,50

Consumptieprijzen

Fris	€ 3,80
Vruchtensap	€ 4,40
Verse Jus d'orange	€ 5,40
Bier	€ 4,10
Wijn	€ 5,60
Wijn 0.0%	€ 7,00
Glas Cava	€ 8,30
Glas Cava 0,0 alc.	€ 8,30
Glas champagne	€ 12,60
Alcoholvrije cocktail	€ 8,85

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,-.

Vuurwerk en strooimateriaal
Wij vragen u vriendelijk om tijdens uw bruiloft geen vuurwerk af te steken en geen papieren rozenblaadjes of ander strooimateriaal te gebruiken. Zo houden we samen Oranjewoud schoon, beschermen we de natuur en voorkomen we overlast voor de dieren in de omgeving. Hartelijk dank voor uw begrip.

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.