

Arrangementen 2024

Lunchbuffetten

Beschikbaar vanaf 10 personen

Rietsnijderslunch

- Diverse zoete broodjes
- Krentenbrood
- Wit-, bruin-, volkorenbrood
- Drie soorten vleeswaren
- Assorti van zoet beleg
- Krokot
- Kaas
- Roomboter
- Koffie, thee
- Melk, karnemelk

€ 16,50 per persoon

Een lekkere kop soep vooraf?

Dit kan voor € 4,95 per persoon extra

Broodjesbuffet

Vooraf serveren wij een heerlijke soep van de dag

- Assorti mini broodjes
- Zoete sandwiches
- Vers fruit salade
- Vruchtensappen
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Gerookte zalm
- Huisgemaakte tonijnsalade
- Jong belegen en oude kaas
- Brie
- Verschillende vleeswaren
- Gemengde sla en gesneden groenten

€ 22,50 per persoon

Pannenkoekenbuffet

Een onbeperkt aantal naturel en spek pannenkoeken geserveerd met;

- Kaas
- Ham
- Roomboter
- Suiker
- Stroop
- Kinderversieringen
- Vers fruit

€ 17,50 per persoon

Een lekkere kop soep vooraf?

Dit kan voor € 4,95 per persoon extra



Heerlijk om mee te nemen

Doggybag to go

- Belegde zachte bol
- Belegd hard broodje
- Krentenbol met boter
- Stuk fruit
- Flesje jus d'orange
- Candybar

€ 13,50 per persoon

Streekpicknick*

- Sandwich van ambachtelijk oerbrood met gerookte zalm en kruidenroomkaas
- Hard broodje gezond belegd
- Zacht bolletje met romige brie
- Blokzijler brok
- Vers fruit
- Oud Hollands snoep
- Vruchtensap

€ 29,95 voor twee personen

Kids picknick*

- Zachte bol met jonge kaas
- Krentenbol
- Zachte bol met Nutella
- Appelsap
- Fruitspies
- Muffin

€ 10,50 per stuk (€19,95 voor twee kinderen)

Picknick De Luxe*

Geserveerd in een luxe picknickmand met kled, servies, glazen en bestek

- Flesje Prosecco 2 x 20cl
- Vruchtensap en mineraalwater
- Jong belegen en oude kaas
- Charcuterie, driet al vleeswaren
- Sandwich van ambachtelijk oerbrood belegd met;
 - Zalm
 - Carpaccio
 - Brie
- Vers fruit salade
- Huisgemaakte brownie
- Olijven
- Rozijnen-notenbrood
- Chutney van vijgen en sjalot

€ 42,50 voor twee personen

**Onze picknickmanden krijgt u mee op bruikleen. U dient deze naderhand weer bij ons in te leveren.*

- Heerlijke olijven
- Zongedroogde tomaten
- Twee soorten worst
- Blokjes kaas
- Roomkaas met kruiden

- Dipstokjes
- Knabbelnootjes
- Sourcy blauw 50cl
- Piccolo Prosecco 20 cl

€ 22,95 voor twee personen

Ook lekker om mee te nemen

- Bitterballen 12 stuks met mosterd € 11,00
Nacho's met gehakt | tomatensalsa | guacamole | sour cream | kaas € 13,95

Gezelligheid kent geen tijd

Een heerlijke invulling voor uw lunch of brunch

High Tea

Beschikbaar vanaf 8 personen

- | | | |
|-------------------------|--------------|-------------------------|
| - Diverse soorten thee | - Eclairs | - Ambachtelijke brownie |
| - Warme hartige snacks | - Scones | - Bonbons |
| - Hartige sandwiches | - Muffins | - Clotted cream |
| - Wrap rijkelijk belegd | - Macarons | - Marmalade |
| - Quiche lorraine | - Madeleines | |

€ 26,50 per persoon

Geen fan van thee? Vraag naar onze mogelijkheden

Mini High Tea

Beschikbaar vanaf 2 personen

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| - Diverse soorten thee | - Eclairs |
| - Verschillend belegde sandwiches | - Madelaines |
| - Warme hartige snacks | - Clotted cream |
| - Scones | - Marmalade |

€ 17,50 per persoon

Geen fan van thee? Vraag naar onze mogelijkheden

12 uurtje

Beschikbaar vanaf 8 personen

- Romige tomatensoep
- Vloerbrood met een ambachtelijke kroket
- Stevig vloerbrood met ham & kaas
- Glas melk/karnemelk

€ 14,50 per persoon

Dinerbuffetten

Pannenkoekenbuffet

beschikbaar vanaf 10 personen

Een onbeperkt aantal naturel en spek pannenkoeken geserveerd met;

- Kaas
- Ham
- Roomboter
- Suiker
- Stroop
- Kinderversieringen
- Vers fruit

€ 17,50 per persoon

Een lekkere kop soep vooraf? Dit kan voor € 4,95 per persoon extra

La Dolce Vita

beschikbaar vanaf 30 personen

Het buffet wordt geserveerd in twee etappes

- Salade Caprese
 - Prosciutto e melone
 - Gemengde salade
 - Carpaccio truffel salade
 - Klassieke penne carbonara
 - Groente lasagnette
 - Traditionele ossobuco
 - Gamba's in knoflookolie
 - Tagliatelle fijn gekruid met citroen en rode peper
- Geserveerd met extra losse toppings zoals knapperige rucola, Parmigiano en olijven

Het buffet wordt aangevuld met vers afgebakken broden, dippers, smeersels en bijbehorende sauzen

€ 38,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

De turfsteker

beschikbaar vanaf 10 personen

Het buffet wordt geserveerd in twee etappes

- Romige tomatensoep
- Gemengde salade
- Gerookte-zalm salade
- Oerfriet
- Boontjes omwikkeld met spek
- Aardappelgratin
- Klassieke rundvleessalade
- Vers fruit salade
- Zalm in witte wijnsaus
- Gesneden beenham in honing-mosterdsaus
- Klassieke kipsaté met pindasaus

Het buffet wordt aangevuld met vers afgebakken broden, dippers, smeersels en bijbehorende sauzen

€ 29,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

De rieteler

beschikbaar vanaf 10 personen

Het buffet wordt geserveerd in twee etappes

- Romige tomatensoep
- Aardappelsalade met yoghurt, zongedroogde tomaat en peterselie
- Kruidige kipsalade met champignon en sinaasappel
- Mesclun salade met geitenkaas, diverse noten en honing
- Oerfriet
- Geurige rijst
- Gebakken krieltjes in spek en ui
- Warme seizoensgroenten
- Biefstukpuntjes in Stroganoff saus
- Kabeljauw in zachte botersaus
- Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus
- Kippendij op Oosterse wijze

Het buffet wordt aangevuld met vers afgebakken broden, dippers, smeersels en bijbehorende sauzen

€ 35,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

Een extra aanvulling?

- Charcuterie, diverse koude vleeswaren met ieder een eigen mooie smaak € 45,00 per 10 personen
- Vis-festival, diverse soorten koude vis om je vingers bij af te likken € 55,00 per 10 personen
- Halal pakket: drie soorten halal vlees van hoge kwaliteit € 19,50 per persoon
- Vegan pakket, twee aanvullende overheerlijke gerechten € 12,50 per persoon
- Ambachtelijke beenham in een hamklem v.a. 30 personen prijs op aanvraag

Bovenstaande gerechten kunt u als extra aanvulling kiezen bij het buffet

Toch liever een toevoeging van een ander buffet? Wij maken graag een buffet op maat

Barbecues

Onze barbecues zijn beschikbaar vanaf 10 personen

“T Botie”

Om lekker zelf te grillen!

- Groene salade
- Huzarensalade
- Vers fruit salade
- Oerfriet
- Boeren burger
- Kipspies
- BBQ worst

De barbecue wordt aangevuld met vers afgebakken broden, dippers, smeersels en bijpassende sauzen

€ 24,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

“De Gieterse punter”

Wees de baas over je eigen vlees!

- Groene salade
- Pastasalade
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade
- Vers fruit salade
- Oerfriet
- Speklap
- Grillburger
- Biefstukspies
- Gambaspies

De barbecue wordt aangevuld met vers afgebakken broden, dippers, smeersels en bijpassende sauzen

€ 33,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

“De Melkbok”

Wordt jij de nieuwe grillmeister?

- Groene salade
- Zalmsalade
- Caprese
- Vers fruit salade
- Oerfriet
- Gepofte aardappels
- Varkensprocureur
- Lamskotelet
- Kipspies
- Black Angus beefburger
- Zalmpapillot

De barbecue wordt aangevuld met vers afgebakken broden, dippers, smeersels en bijpassende sauzen

€ 39,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

- | | |
|--|-------------------------|
| - Charcuterie, diverse koude vleeswaren met ieder een eigen mooie smaak | € 45,00 per 10 personen |
| - Vis-festival, diverse soorten koude vis om je vingers bij af te likken | € 55,00 per 10 personen |
| - Halal pakket: drie soorten halal vlees van hoge kwaliteit | € 19,50 per persoon |
| - Vegan pakket, twee aanvullende overheerlijke gerechten | € 12,50 per persoon |
| - Ambachtelijke beenham in een hamklem v.a. 30 personen | prijs op aanvraag |

Bovenstaande gerechten kunt u als extra aanvulling kiezen bij de barbecue

Toch liever een toevoeging van een andere barbecue? Wij maken graag een barbecue op maat

Wat lekkers na

Een zoete afsluiter van uw diner

Iets kleins na

- | | |
|--|--------------------|
| - Kopje koffie/thee met een heerlijke bonbon
<i>Cappuccino? Meerprijs € 1,50 per persoon</i> | € 4,50 per persoon |
| - Kopje koffie/thee met een ambachtelijke brownie
<i>geserveerd met een bolletje ijs en verse slagroom</i>
<i>Cappuccino? Meerprijs € 1,50 per persoon</i> | € 9,50 per persoon |
| - Kleintje ijs met verse slagroom
<i>Cappuccino? Meerprijs € 1,50 per persoon</i> | € 6,50 per persoon |

Dessertbuffet

Beschikbaar vanaf 10 personen

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - Tiramisu | - Warme kersen |
| - Twee soorten IJstaart | - Jar dessert |
| - Profiteroles | - Vers fruit salade |
| - Brusselse wafels | - Verse slagroom |
| - Chocolademousse | - Diverse toppings |

€ 20,50 per persoon

Dieetwensen en/of allergieën? Vraag naar onze mogelijkheden

Heerlijke combinatie

Twee kopjes koffie/thee per persoon geserveerd met;

Cappuccino? Meerprijs € 1,50 per persoon

- | | |
|--|---------------------|
| - Blokzijler brok | € 6,50 per persoon |
| - Friandises | € 8,95 per persoon |
| - Appelgebak met verse slagroom | € 8,50 per persoon |
| - Gesorteerd gebak van het moment | € 9,95 per persoon |
| - Brusselse wafel met warme kersen en verse slagroom | € 12,50 per persoon |

Lekker borrelen

vanaf 10 personen

Broodplankje met heerlijke dippers	€ 7,95	per plankje 3 a 4 personen
Bitterballen en/of bittergarnituur	€ 1,10	per persoon
Olijven en luxe notenmix	€ 1,80	per persoon
Mini bladerdeeghapjes (warm uit de oven)	€ 1,75	per persoon
Assorti van luxe koude hapjes	€ 1,95	per persoon
Puntzak oerfriet met truffelmayonaise	€ 2,50	per persoon

Een heerlijke invulling voor uw partij

Keuzediner #1

Voorgerecht

Romige tomatensoep

○

Mosterdsoep

met bosui en uitgebakken spek

Hoofdgerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Oerfriet, frisse salade, seizoensgroenten en een aardappelgerecht

Schnitzel

met de klassieke champignonroomsaus

○

Panga filet

met een romige mosterd-dillesaus

○

Spies van gegrilde groenten

met een overheerlijke saus van geroosterde paprika

Nagerecht

Sundae

met chocolade, karamel of aardbeiensaus

€ 35,95 per persoon

Keuzediner #2

Voorgerecht

Carpaccio

Rundercarpaccio met truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola en een pittenmix

○

Gerookte zalm

met rode ui, ingelegde komkommer, zongedroogde tomaten en citroen-dille mayonaise

Hoofdgerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Oerfriet, frisse salade, seizoensgroenten en een aardappelgerecht

Pork Rib Roast

met een honing-mosterd saus

○

Zalmfilet op huid

gelegd in een citroen-dille saus

○

Ratatouille

Met een saus van gesmoorde paprika

Nagerecht

Cremé brûlée van speculoos

met een crumble van speculoos en karamelsaus

○

Vers fruit

met een bolletje vanille roomijs

€ 46,95 per persoon

Keuzediner #3

Voorgerecht

Gamba festival

gamba's met little gem sla, cherrytomaat en cocktailsaus

○

Bietencarpaccio

met geroosterde vijg, amandelschaafsel, vegan feta en balsamico

Hoofdgerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Oerfriet, frisse salade, seizoensgroenten en een aardappelgerecht

Côte de Boeuf

geserveerd met rode wijnsaus

○

Snoekbaarsfilet

met Hollandse garnalen en zoete appeltjes

○

Gevulde aubergine

met gekruide parelcouscous, geroosterde groenten, vegan feta en amandelschaafsel

Nagerecht

Bellini Sorbet

Sorbetijs van prosecco en witte perzik

Viva Las Vegan

Oreocrumble met daarboven op vegan vanille ijs en afgetopt met frambozen puree

€ 54,50 per persoon