



# Culinaire Map

2018

## **Buffetten**

---

---

*Landelijk buffet*

---

---

*Buffet De Vresselse Hut*

---

---

*Buffet Speciaal*

## **Barbecues**

---

---

*Barbecue Landelijk*

---

---

*Barbecue de Natuurpoort*

---

---

*Winterbarbecue*

## **Dinners**

---

---

*Dinner 1*

---

---

*Dinner 2*

---

---

*Dinner 3*

---

---

*Dinner 4*

---

---

*Sharing dinner*

## **Hapjes**

---

---

*Hapjes Landelijk*

---

---

*Hapjes Uitgebreid*

## **Koffietafels**

---

---

*Brabantse Koffietafel*

---

---

*Koffietafel Uitgebreid*

---

---

*Brunch Buffet*

## **Overige prijzen**

---

---

*Koffie met lekkers*

---

---

*All you can party arrangement*

---

---

*Kinderfeesten*

---

---

*Kegelbanen*

---

---

*Arrangementen met kegelbanen*

---

---

*Vergaderarrangementen*

# Buffetten

## Landelijk buffet



Huzarensalade met garnering



Aardappelsalade



Salade met kip



Fruitschaal



Gevulde eieren



Pasta met gedroogde tomaten



Asperges met ham



Tonijn salade



Div. soorten makreel



Witte kool salade



Meloen met parmaham



Broodmand met stokbrood en div. mini broodjes



Kruidenboter

Dit landelijke buffet is uit te breiden met:



kip in zoet zure saus



Varkensfile in champignonroomsaus



Frietjes en witte rijst

Verdere opties:

2 soorten huisgemaakte soep met stokbrood en kruidenboter

Canadese ham met twee warme sausen naar keuze

Omelet Sebriënne met warme kersen en appeltjes

Grand Dessert

# Buffet De Vresselse Hut



Tonijnsalade



Aardappelsalade



Griekse Salade



Pastasalade



Saladebar met diverse garneringen



Gevulde champignons



Diverse Broodsoorten



Verskillende tapenades



Kruidenboter

Dit buffet bevat de volgende warme gerechten:



Claressefilet in kreeftensaus



Varkensreepjes op oosterse wijze



Aardappelgratin



Varkensmedaillon in gorgonzolasaus



Huisgemaakte lasagne

Verdere opties:

2 soorten huisgemaakte soep incl. stokbrood en kruidenboter

Canadese ham met twee warme sausen naar keuze

Omelet Sebriënne met warme kersen en appeltjes

Grand Dessert

## Buffet Speciaal



Huzarensalade met garnering



Vissalade met gerookte zalm, diverse soorten makreel en garnalen



Salade van kip



Parmaham met meloen



Griekse salade met feta



Diverse broodsoorten



Kruidenboter

Dit buffet bevat de volgende warme gerechten:



Varkenshaas in champignonroomsaus



Roergebakken scampi's met verse wokgroenten



Gebraden ossenhaas met stroganoffsaus



Kipfilet in zoetzure saus



Frietjes



Gekruide gebakken aardappelwedges



Rijst

Verdere opties:

2 soorten huisgemaakte soep met stokbrood en kruidenboter

Canadese ham met twee warme sausen naar keuze

Omelet Sebriënne met warme kersen en appeltjes

Grand Dessert



# Barbecues

## Barbecue Landelijk

Het vlees pakket bestaat uit:

	Spare ribs
	Ongemarineerde varkensfilet
	Souflakilapje
	Speklapje
	Hawaiispies
	Satéstokje
	Hamburger
	Bieflapje
	Kipfilet
	Barbecueworstje

Daarnaast bestaat de barbecue uit:

	Huzarensalade met garnering
	Aardappelsalade
	4 Koude sausjes
	Satésaus (warm)
	Stokbrood met kruidenboter
	Komkommersalade
	Tomatensalade
	Koolsalade
	Meloen met druiven
	Schijfjes ananas

Verdere opties:

Frietjes

2 soorten huisgemaakte soep met stokbrood en kruidenboter

Vis i.p.v. van vlees

Lamsvlees i.p.v. vlees

Sorbet

Omelet Sebriënne met slagroom en warme kersen

Grand Dessert

# Barbecue de Natuurpoort

Het vlees pakket bestaat uit:



Satéstokjes



Hamburgers



Gemarineerde biefstuk



Houthakkerssteak varkensvlees



Houthakkerssteak kip



Gemarineerde kipfilet



Haas op een stok



Spekspiezen

Daarnaast bestaat de barbecue uit:



Griekse salade



Aardappelsalade



4 koude sausjes



Satésaus (warm)



Komkommersalade



Tomatensalade



Vers fruit



Schijfjes ananas



Gevulde champignons



Diverse broodsoorten met tapenades

Verdere opties:

Frietjes

2 soorten huisgemaakte soep met stokbrood en kruidenboter

Vis i.p.v. van vlees

Lamsvlees i.p.v. vlees

Sorbet

Omelet Sebrienne met slagroom en warme kersen

Grand Dessert


## Winterbarbecue

Bij ontvangst beginnen we met een huisgemaakte glühwein. We starten de barbecue met een winterse soep. Daarna kunnen de gasten zelf beginnen met grillen.

Het vlees pakket bestaat uit:

	Spare ribs
	Ongemarineerde varkensfile
	Souflakilapje
	Speklapje
	Hawaispies
	Satéstokje
	Hamburger
	Bieflapje
	Kipfile
	Barbecueworstje

Daarnaast bestaat de barbecue uit:

	Huzarensalade met garnering
	Aardappelsalade
	4 Koude sausjes
	Satésaus (warm)
	Stokbrood met kruidenboter
	Komkommersalade
	Tomatensalade
	Koolsalade
	Meloen met druiven
	Schijfjes ananas

Het nagerecht zal bestaan uit een vanaf de barbecue bereide appelstrudel met vanillesaus en bolletjes boeren roomijs.

Verdere opties:

Frietjes

Vis i.p.v. van vlees

Lamsvlees i.p.v. vlees



# Dinners

## Dinner 1

### Voorgerechten

*Huisgemaakte mosterdsoep*

*Ambachtelijke uiensoep*

### Hoofdgerechten

*Varkensmedaillon op een bedje van aardappelgratin*

*Op de huid gebakken zalm met groene asperges en hollandaisesaus*

### Nagerechten

*Tiramisu met vanille-ijs uit eigen keuken*

*Huisgemaakte Crème brûlée met ijs*

## Dinner 2

### Voorgerechten

*Heerlijke carpaccio met truffeldressing, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*

*Huisgemaakte Hollandse garnalencocktail*

### Hoofdgerechten

*Kalfsoester met balsamicosaus en een puree van zoete aardappel*

*Tagliatelle met garnalen en een zachte kreeftensaus*

### Nagerechten

*Huisgemaakte parfait van Bastogne koek*

*Vers fruit met aarbeienijs*

## Dinner 3

### Voorgerechten

*Heerlijke carpaccio met truffeldressing, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*  
*Trio van vis*

### Hoofdgerechten

*Parelhoender met aardappelgratin en een sinasappeljussaus*  
*Kabeljauwfilet met wittewijnsaus en een quiche van spinazie*

### Nagerechten

*Hangop met rode vruchten*  
*Huisgemaakte chocolademousse met ijs*

## Dinner 4

### Voorgerechten

*Heerlijke carpaccio met truffeldressing, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*  
*Huisgemaakte Hollandse garnalencocktail*

### Tussengerechten

*Huisgemaakte mosterdsoep*  
*Ambachtelijke uiensoep*

### Hoofdgerechten

*Varkensmedaillon op een bedje van aardappelgratin*  
*Op de huid gebakken zalm met groene asperges en hollandaisesaus*

### Nagerechten

*Tiramisu met vanille-ijs uit eigen keuken*  
*Huisgemaakte Crème brûlée met ijs*

Gerechten zijn vervangbaar naar wens. Hiervoor maken wij samen met u graag een voorstel. Bij elk diner ontvangen wij graag 2 weken voor het diner plaatsvindt de menukeuzes en dieetwensen / allergieën. Diners zijn mogelijk vanaf 20 personen.

# Sharing dinner

## Voorgerechten

Diverse soorten tapenades  
Verschillende vers gebakken broodsoorten  
Met roomkaas gevulde champignons  
Gehakballetjes in tomatensaus  
Een olijvenmix van groene en zwarte olijven  
Diverse soorten ham en worst  
Verschillende kaassoorten  
Een frisse pastasalade op olijfoliebasis  
Tonijnsalade  
Diverse bruchetta's

## Hoofdgerechten

Mediterraans gekruide aardappeltjes  
Griekse salade  
Zalm lasagne  
Piri piri met kip  
Ratatouille van verse groenten  
Varkensreepjes op oosterse wijze

## Dessert

Tiramisu  
Weckpotje met chocolademousse  
Bastogneparfait  
Hangop met rode vruchten  
Romanoff aardbeien

Bij het dessert gaan wij uit van 2 gerechtjes per persoon. Dit sharing dinner is te bestellen vanaf 20 personen. Aanpassingen kunnen gemaakt worden in overleg. Graag ontvangen wij maximaal 2 weken van te voren eventuele dieetwensen of allergieën.

# Kapjes

## Kapjes Landelijk



Gevuld eitje



Asperges in ham



Partybroodje met brie



Partybroodje met zalm



Glaasje meloen met ham



Partybroodje met roomkaas



Partybroodje met filet american



Partybroodje met paling/haring

## Kapjes Uitgebreid



Stokbroodje met brie



Stokbroodje met zalm



Parmaham roomkaas



Garnalenspiesje



Carpacciolepel



Garnalencocktail



Gerookte kipcocktail



Kipwrapje



# Koffietafels

## Brabantse Koffietafel

	Zachte broodjes (bruin/wit)
	Krentenbrood
	Peperkoek
	Roggebrood
	Beschuit
	Wit en bruin brood
	4 soorten vleeswaren
	Kaas
	Hagelslag
	Jam
	Nutella
	Zult
	Paté
	Gekookt ei
	Koffie onbeperkt
	Thee onbeperkt

Verdere opties:

Kroket  
Brandewijn  
Soep  
Twee soorten soep  
Pasteitje  
Met schnitzel en champignonsaus

## Koffietafel Uitgebreid



Zachte broodjes (bruin/wit)



Krentenbrood



Peperkoek



Diverse harde broodjes



Croissant



Beschuit



Wit en bruin brood



4 soorten vleeswaren



Kaas



Hagelslag



Jam



Nutella



Paté



Gekookt ei



Koffie onbeperkt



Thee onbeperkt

Verdere opties:

Kroket

Brandewijn

Soep

Twee soorten soep

Pasteitje

Met schnitzel en champignonsaus

# Brunch Buffet



Zachte broodjes (bruin/wit)



Krentenbrood



Peperkoek



Roggebrood



Beschuit



Cupcake's en donuts



Wit en bruin brood



4 soorten vleeswaren



Kaas



Hagelslag



Jam



Nutella



Paté



Gekookt ei



2 Soorten soep



Pasteitje met kippenragout



Warm vlees met champignonsaus



Onbeperkt koffie/thee/melk/jus d'orange tijdens brunch

# Overige prijzen

## Koffie met lekkers

Koffie met gebak	€ 5.20 p.p.	Koffie met cupcake	€ 4.60 p.p.
Koffie met cake of soesjes	€ 3.50 p.p.	Koffie met appelgebak	€ 5.20 p.p.
Koffie met vanille muffin	€ 3.70 p.p.	Twee maal koffie met gebak	€ 6.20 p.p.
Koffie met cake en soesjes	€ 3.75 p.p.	Koffie met miniflapjes	€ 3.20 p.p.
Koffie met appel muffin	€ 3.70 p.p.	Koffie met Petit Fours	€ 5.20 p.p.
Koffie met donut	€ 4.50 p.p.	Koffie met Petit Fours+Logo	€ 5.60 p.p.
Koffie met mini gebakje	€ 4.80 p.p.		

## All you can party arrangement

5 uur vrij drinken

Ontvangst met miniflapjes

Zoutjes op tafel

4x bittergarnituur gedurende de avond € 25.75 p.p.

Dit arrangement is uit te breiden met:

Worstenbroodje € 2.45 p.p.

Kroket/frikandel € 1.95 p.p.

Gebakken ei met beleg € 2.95 p.p.

Puntzak friet met mayo € 2.45 p.p.

Broodje hamburger € 3.35 p.p.

## Kinderfeesten

Frietjes + snack + glas fris € 6.00 p.p.

Verrassingsbox met friet + snack + glas fris € 7.50 p.p.

## Kegelbanen

1 uur kegelen € 17.00 per baan

1.5 uur kegelen € 25.50 per baan

2 uur kegelen € 34.00 per baan



## Arrangementen met kegelbanen

Kegelarrangement vanaf 25 personen

Consumpties voor 5 uur + 2 uur baanhuur + 4x bittergarnituur € 30.75 p.p.

Buffetarrangement vanaf 25 personen

Consumpties voor 5 uur + 2 uur baanhuur + buffet landelijk met warm € 46.75 p.p.

Barbecuearrangement vanaf 20 personen

Consumpties voor 5 uur + 2 uur baanhuur + barbecue landelijk € 50.75 p.p.

## Vergaderarrangementen

1 dagdeel inclusief koffie/thee, spa rood/blauw  
en gebruik beamer met scherm

€ 10.00 p.p.

2 dagdelen inclusief koffie/thee, spa rood/blauw  
en gebruik beamer met scherm

€ 17.50 p.p.