

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Catering suggesties MS. Hanzestad 2011



DIVERSE DRANKEN

DRANKEN

Koffie/thee	€ 2,10
Koffie met bakkerscake	€ 3,55
Koffie met krentewegge	€ 3,95
Koffie met gebak	€ 4,80
Koffie met petit four	€ 4,80
Bier van het fust	€ 2,30
Alcoholarm bier (fles)	€ 2,75
Frisdranken	€ 2,20
Flesje frisdrank	€ 2,50
Vruchtensappen	€ 2,50
Chocolademelk/Fristi	€ 2,50
Binnenlands gedistilleerd vanaf	€ 2,75
Port/Sherry/Vermouth	€ 3,25
Wijn	€ 3,25
Champagnoise methode traditionelle	€ 5,50
Likeuren vanaf	€ 4,95
Buitenlands gedistilleerd vanaf	€ 4,95
Uitkoop drank	
1e uur vrij drinken van de binnenlandse bar	€ 7,50
leder volgend uur	€ 4,95

GEBAK

Gebak (gesorteerd)	€ 2,70
Gebak met naam of logo	€ 3,70
Bruidstaarten vanaf	p.o.a.
Feestaarten	p.o.a.

BONBON

Bonbon	€ 0,90
Bonbon handgemaakt	€ 1,40
Huisgemaakte ijsbonbon	€ 2,75

COCKTAILS

“Joy Cruise”	€ 5,25
Blue Curaçao, witte mousserende wijn, gegarneerd met een vruchtje	
“Captains Cocktail”	€ 5,25
Campari, witte wijn, gegarneerd met een vruchtje	
“Hanzestad Classic”	€ 5,25
Kirsch, crème de Cassis, witte wijn, gegarneerd met een vruchtje	
“Hanzestad Royal”	€ 5,75
Kir royale met methode traditionelle	
ALCOHOLVRIJ “Passion Cooler”	€ 5,25
Een sprankelende perendrank met passievruchtensap en kruiden	

WIJNEN

MOUSSERENDE WIJNEN	Per fles
Cava Castelltort Brut	€ 32,50
Saumur Domaine de Jessy brut	€ 38,50
Champagne Drappier brut	€ 65,00

WITTE WIJNEN

Italië; Itynera Grillo (Huiswijn)	€ 18,50
Chili; De Martino Sauvignon	€ 23,00
Muscadet sur Lie, Domaine De la Foliette	€ 23,00
Delicate droge frisse wijn	
Pinot Blanc Alsace, Cave Pfaffenheim	€ 24,50
Spanje; Rioja Blanco Crianza, Bodega Breton	€ 25,50
Château La Colline Bergerac Sec <i>Prettige droge en druivige wijn, fris geurend bouquet</i>	€ 24,50
Italië; Verdicchio Macrina, Garofoli	€ 25,00
Australië; Chardonnay Deakin	€ 25,00
Tokay Pinot Gris Alsace, Cave Pfaffenheim <i>Een geurige wijn geschikt voor bij pittige gerechten</i>	€ 27,50
Macon Villages, Domaine Roger Saumaize	€ 33,00
Oostenrijk; Prechtl Grüner Veltliner <i>Weelderige, rijke wijn met veel smaak</i>	€ 32,50
Chablis Domaine de l'Eglantière <i>Droge delicate wijn met een fraai bouquet</i>	€ 36,00
Sancerre, Riffault <i>Meer kracht dan de Muscadet, droog en verfrissend van smaak</i>	€ 36,00
Pouilly Fumé, Domaine Jeanneau <i>Frisse, stevige en tegelijkertijd subtiele en genuanceerde wijn</i>	€ 38,50
Gewürztraminer Particulière Alsace Bott. Frères <i>Een harmonie van zuiver verfijnde kruiden</i>	€ 38,50
Chablis Premier Cru Fourchaume Domaine de l'Eglantière <i>Beroemd om zijn volheid en finesse</i>	€ 50,00

ROSÉ WIJNEN

Komaros Rosato, Garofoli Italië	€ 24,50
Domaine de la Mordorée, Côtes de Rhône Volrijke rijpe wijn met veel smaak	€ 32,50

WIJNEN

RODE WIJNEN	Per fles
Italië; Itynera Nero d'Avola (Huiswijn)	€ 18,50
Château Fongaban Bordeaux, Côtes de Castillon <i>Aangename wijn vol van kleur</i>	€ 25,00
Côtes du Rhône Domaine de Devèze <i>Lekker vlot drinkende wijn.</i>	€ 25,00
Chili; Cabernet Sauvignon De Martino	€ 25,00
Beaujolais Villages Domaine Rochebrune <i>Soepele, makkelijk drinkende wijn.</i>	€ 27,50
Australië; Shiraz Deakin	€ 27,50
Italië; Rosso Piceno Collo Ambro Garofoli	€ 25,00
Zuid Afrika; Ruby Cabernet Robertson	€ 29,50
Côtes du Rhône villages Visan Domaine Coste Chaude	€ 31,50
Spanje; Navarra Crianza, Bodega Aliaga	€ 31,00
Bourgogne rouge Bernard Moreau	€ 33,00
Château Roudier Montagne St. Emillion <i>Vol van kleur en prettige smaak</i>	€ 34,00
Fleurie clos de la Chapelle des Bois Fernand Verpoix	€ 34,00
Château Ramage La Batisse Haut Médoc, Cru Bourgeois	€ 36,00
Hautes Cotes de Beaune "La Combotte" Francois Charles (beperkt)	€ 39,50
Chateau Lalande Gravet, St. Emilion grand Cru	€ 55,00
Volnay Premier Cru, Les Fremiets Francois Charles <i>Een charmante wijn elegant met een geurig bouquet</i>	€ 60,00
DESSERTWIJNEN	
Moscato d'Asti Il Falchetto	€ 29,50
Malaga Moscatel, Tres Leones, Lopez Hermanos 0,5 ltr.	€ 31,50

Wijzigingen voorbehouden.

Door de grote vraag naar kwaliteitswijnen moeten wij een voorbehoud van prijswijziging houden.

BORREL- EN BITTERGARNITUUR

HARTIGE HAPJES

Pinda's en borrelnootjes	€ 1,50
Luxe roomboterzoutjes en nootjes	€ 2,25

Diverse soorten koude hapjes op schaal geserveerd bestaande uit o.a.

Canapé met gerookte paling	
Canapé met buitenlandse kaassoorten	
Canapé met gerookte zalm	
Asperges gerold in ham	
Roggebrood met zoute haring en uitjes	
Gevulde eieren	
Meloen gerold in ardenner ham	
Blokjes Goudse kaas met garnituur	
Plakjes grillworst met garnituur	
Halve tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen	€ 1,50 p.st.

Diverse soorten warme hapjes op schaal geserveerd bestaande uit o.a.

Gefrituurde garnalen ingepakt in een flensje	
Pittig gekruide balletjes gehakt	
Mini bami balletjes	
Kaassoufflés	
Kip nuggets	
Kwekkeboom bitterballen	€ 1,00 p.st.

TAPASBUFFET

Diverse Spaanse hapjes van het buffet geserveerd: Mediterrané De Luxe	€ 25,00
--	---------

BORRELBUFFET

Borrel garnituur vanaf het buffet geserveerd bestaande uit: Eiersalade	
Kip-kerriesalade	
Gerookte makreelfilets	
Diverse soorten Hollandse kaas met garnituur	
Kaasplank met diverse soorten kaas geserveerd met bleekselderij en noten	
Gerookte ardenner ham met meloen	
Meerdere soorten paté	
Stukjes komkommer gevuld met filet Americain	
Dit geheel wordt geserveerd met stokbrood, toast en kruidenboter	€ 17,50

NB: een borrelbuffet of tapasbuffet kan niet worden beschouwd als een complete maaltijd

BORREL EN BITTERGARNITUUR

BORRELBUFFET "DE LUXE"
Vanaf buffet serveren wij:

€ 23,50

Diverse soorten luxe hapjes w.o. kaassticks met ananas en gember, zalmrolletje met gekruide mascarpone, dadels gevuld met Monchou, gerookte paling met zeewier gerold in een flensje.

Diverse soorten charcuterie
o.a. diverse soorten vleespatés, ardenner ham, boerenham, gerookte ham, schouderham, diverse worstsoorten.

Kaasplank met diverse soorten binnen- en buitenlandse kaas w.o. Brie, Roquefort, Camembert, Port Salut, Rambol, Danish blue.

Op de tafels plaatsen wij:
Schaaltjes met luxe nootjes en zoutjes w.o. pinda's, amandelen, cashewnoten, elitehaver, kaaszoutjes en rijstzoutjes.

Warm:

Gebraiseerde warme beenham
Kippenborstfilet met ananas en perzik in een lichte kerriesaus
Mini pasteitjes met romige kalfsragout
Kwekkeboom bitterballen
Kibbeling met een ravigotesaus
Stukjes gemarineerd varkensvlees in een pikante satésaus
Gehaktballetjes in zigeunersaus

Garnituren zoals stokbrood, crackers en kruidenboter

N.B. een borrelbuffet kan niet worden beschouwd als een complete maaltijd

BELEGDE BROODJES

Diverse soorten witte en bruine bolletjes en puntjes belegd met o.a.
Goudse kaas, beenham, gebraden varkensfilet, varkensrollade,
gerookte ardenner ham

€ 3,00

SANDWICHES

Engelse sandwiches rijkelijk gegarneerd met o.a.
Mozzarella met tomaat en pesto, biefstukworst met piccalillycrème
gemarineerde zalm met zoetzure komkommer, pastrami met basilicum

€ 3,75

LUXE BROODJES

Ruime sortering van luxe harde en zachte broodjes rijkelijk belegd met o.a
Ardenner ham met meloen, Gekookte beenham met asperges,
Gebraden kalfsrib-eye , Brie met walnoten, Gerookte vissoorten,
Pastrami met pesto à la Genovese,
Varkensrib met augurk,
Tuinkruidenkaas met tomaat en sla

€ 4,40

ONZE BUFFET HELDEN

KOUD/WARM BUFFET "MICHIEL DE RUYTER"

€ 32,00

Gerookte ardenner ham met meloen, geserveerd met vruchten
Gebraden varkensfilet opgemaakt tegen rib
Diverse soorten paté geserveerd met een verse cumberlandsaus
Gerookte makreelfilets gegarneerd met krabsticks
Gerookte forelfilets gegarneerd met citroen en grove peper
Gerookte Noorse zalm en Hollandse garnalen begeleid door een cocktailsaus

Zalmsalade:

vissalade met o.a. rode zalm, appel, augurk, wortel, aardappel en ui

Huzarensalade:

verfijnde vleessalade met o.a. appel, augurk, rundvlees, aardappel en ui

Gevulde eieren

Halve tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen

Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en passende sauzen

WARME GERECHTEN:

Pikante balletjes gehakt in een zigeunersaus

Warme gebraseerde beenham met honing en tijm Gevogelte paddenstoelen ragout

Deze gerechten worden geserveerd met aardappelkroketjes en saffraanrijst

KOUD/WARM BUFFET "JAN PIETERSZN COEN"

€ 39,00

Gerookte ardenner ham met meloen en verse vruchten
Koud geserveerde gebraden lamsbout
Gebraden kalfs rib-eye koud geserveerd
Gerookte getrancheerde Noorse zalm
Gerookte regenboog forefilets gegarneerd met krab sticks
Gerookte paling en Hollandse garnalen geserveerd met een romige cocktailsaus

Zoute haring
geserveerd op Amsterdamse wijze met augurk, Amsterdamse uien en verse gesnipperde ui

Zalmsalade:
vissalade met o.a. rode zalm, appel, augurk, aardappel en ui

Huzarensalade:
verfijnde vleessalade met o.a. appel, augurk, rundvlees en ui

Italiaanse pastasalade:
Penne regatta met rode ui, paprika, knoflook, crème fraiche en verse tuinkruiden

Halve tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen
Gevulde eieren

Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en passende sauzen

WARME GERECHTEN:

Gebraden rollade geserveerd in een espagnolsaus
Warme gebraiseerde beenham met honing en tijm
Gevogelte paddenstoelen ragout

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met saffraanrijst en aardappelkroketjes

KOUD/WARM BUFFET "JOHAN EVERTSEN"

€ 45,00

Getrancheerde reerug met een heerlijke saus van cranberry's
Gerookte ardenner ham met meloen en verse vruchten
Gerookte kalkoenfilet met een gelei van rode port
Gebraden kalfs rib-eye koud geserveerd
Varkensfilet gegarneerd met abrikoos en verse vruchten
Gepocheerde hele zalm gedecoreerd en afgegeleerd
Gerookte paling met garnalen geserveerd met cocktailsaus

Zoute haring
geserveerd op Amsterdamse wijze met augurk, Amsterdamse uien en verse gesnipperde ui

Huzarensalade:
verfijnde vleessalade met o.a. appel, augurk, rundvlees, aardappel en ui

Salade van zoetzure kip:
met bleekselderij en appel

Waldorfsalade:
frisse salade van knolselderij met appel, ananas, walnoten en mandarijn

Gevulde eieren
Halve tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met stokbrood, kruidenboter en diverse sauzen

WARME GERECHTEN:

Warme gebraseerde beenham met honing en tijm
Kabeljauw in een saus van bouillabaisse
Stukjes ossenhaas geserveerd in een krachtige stroganoffsaus

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met aardappelkroketjes en saffraanrijst

KOUD/WARM BUFFET "ABEL TASMAN"

€ 50,00

Gerookte ardenner ham met meloen en verse vruchten
Getrancheerde hertenrug gegarneerd met mandarijn en kersen geserveerd met paddestoelensaus
Gerookte kalkoenfilet met een gelei van rode port Rosbief
Koud geserveerde gebraden rundermuis Varkensfilet gevuld met pruimen opgemaakt tegen rib
Diverse soorten paté en croute en crème patés met een frisse cumberlandsaus
Gepocheerde hele zalm gedecoreerd en afgegeleerd
Gerookte palingfilets geserveerd met citroen en hele rose peperkorrels
Zoute haring op Amsterdamse wijze met augurk, Amsterdamse uien en verse uitjes
Hollandse garnalen geserveerd met een cocktailsaus

Huzarensalade:
verfijnde vleessalade met o.a. appel, augurk, rundvlees, aardappel en ui

Waldorfsalade:
frisse salade van knolselderij met appel, ananas, walnoten en mandarijn

Tonijnsalade:
vissalade met o.a. tonijn, appel, augurk, aardappel, wortel en ui

Gevulde eieren
Halve tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met stokbrood, kruidenboter en diverse sauzen

WARME GERECHTEN:

Warme gebraiseerde beenham met honing en tijm
Stukjes ossenhaas geserveerd in een krachtige stroganoffsaus
Getrancheerde lamsbout in een zachte warme knoflooksaus

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met aardappelkroketjes en saffraanrijst

GRAND GALA BUFFET "WILLEM BARENTSZ"

€ 55,00

Parelhoen gevuld met een fijne vleesfarce en daarna gerookt in eigen keuken
Getrancheerde hertenrug met een saus van wilde paddestoelen
Diverse soorten paté waaronder en croûte geserveerd met een frisse cumberlandsaus
Rosbief: koud geserveerd gebraden rundermuis
Gerookte getrancheerde kalfstong
Gerookte rauwe ardenner ham met meloen en verse vruchten
Varkensfilet gedecoreerd met abrikoos opgemaakt tegen rib, geserveerd met verse vruchten
Koude gepocheerde zeekreeft op Russische wijze geserveerd met gevulde champignonhoeden
Gepocheerde Noorse hele zalm gedecoreerd en afgegeleerd
Gerookte wilde zalm en tonijn geserveerd met een luchtige mierikswortel mousse
Gerookte regenboog forelfilets gearneerd met een hele forel
Gerookte IJsselmeerpaling geserveerd met citroen en grove zwarte peper
Hollandse garnalen en rivierkreeftjes geserveerd met een romige cocktailsaus
Asperges gerold in achterham, gearneerd met truffel en gegeleerd met vleesgelei
Kaasplateau van de beste binnen- en buitenlandse kaassoorten geserveerd met bleekselderij en noten

Zweedse salade:

rode bietensalade met o.a. appel, rode bieten, aardappel gearneerd met zure haring

Huzarensalade:

verfijnde vleessalade met o.a. appel, augurk, rundvlees en ui

Gevulde eieren

Halve tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen

WARME GERECHTEN:

Warme gebraseerde beenham met honing en tijm

Stukjes ossenhaas geserveerd in een krachtige stroganoffsaus

Getrancheerde lamsrollade geserveerd in een romige knoflooksaus

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, rijst, stokbrood en mini buffetbroodjes en kruidenboter

KOFFIETAFELS

1.
Huzarensalade: fijne vleessalade van rundvlees met appel, augurk aardappel en ui
Diverse soorten kaas en fijne vleeswaren
Diverse broodsoorten waaronder bolletjes en krentenbrood
Zoetwaren, roomboter en 2 kopjes koffie, thee of melk € 13,50

2.
Huzarensalade: fijne vleessalade van rundvlees met appel, augurk aardappel en ui
Diverse soorten kaas en fijne vleeswaren
Gekookte eieren
Diverse luxe broodsoorten, harde en zachte bolletjes, krentenbrood, Fruit
Zoetwaren, roomboter en 2 kopjes koffie, thee of melk € 14,50

3.
Tomatensoep
Huzarensalade: fijne vleessalade van rundvlees met appel, augurk aardappel en ui
Diverse soorten kaas en fijne vleeswaren w.o. paté
Diverse luxe broodsoorten, o.a harde en zachte bolletjes, krentenbrood, roggebrood,
diverse buitenlandse broodsoorten
Kroket
Zoetwaren, fruit, roomboter en 2 kopjes koffie, thee of melk € 17,00

4.
Krachtige runderbouillon met een garnituur van verse groenten
Huzarensalade: fijne vleessalade van rundvlees met appel, augurk aardappel en ui
Diverse soorten kaas en fijne vleeswaren w.o. paté
Luxe visschotel met diverse soorten gerookte vis en Zeeuwse zure mosselen,
haringen in „t zuur,
Diverse luxe broodsoorten, harde en zachte broodjes en bolletjes,
Deense broodjes, krentenwegge, croissants, roggebrood, beschuit.
Kwekkeboom rundvleeskroket
Zoetwaren, fruit, roomboter, onbepert koffie, thee of melk € 20,00

BRUNCH

€ 28,00

SOEP

Krachtige runderbouillon:
met een garnituur van verse groenten en tuinkruiden

SALADES

Huzarensalade:
fijne vleessalade van rundvlees met appel, augurk, aardappel en ui royaal
gegarneerd met o.a. rauwkost salades, ham hoorntjes en gekookte eieren

Waldorfsalade:

frisse salade van knolselderij met appel, ananas, walnoten en mandarijn

PASTEITJES

Romige champignonragout met tuinkruiden geserveerd in een bakje van bladerdeeg

Pittige kalkoenragout:

met prei en een vleugje kerrie geserveerd in een bakje van bladerdeeg

LUXE VISCHOTEL

met o.a. Hollandse garnalen, gerookte IJsselmeerpaling, mosseltjes in 't zuur,
gerookte zalm, makreel en gerookte haringfilets
geserveerd met een verfijnde whisky-cocktailsaus

KAAS EN VLEESWAREN

Jong belegen Goudse kaas, Leidse kaas met komijn en diverse Franse kaassoorten

Selectie van fijne vleeswaren met o.a. rosbief, rauwe ardenner ham,
gekookte beenham, gekruide varkensrollade, gerookte kalkoenborstfilet

BROOD

met o.a. croissants, harde broodjes, zachte broodjes, div. soorten bus- en vloerbrood,
krentewegge met amandelspijs, toast, beschuit, fries roggebrood en Deense broodjes

FRUIT

Royale fruitschaal met o.a.
druiven, bananen, appels, kiwi, meloen, sinaasappels en mandarijnen

Dit alles wordt geserveerd met roomboter en diverse soorten zoet broodbeleg,
onbeperkt koffie en thee

HIGH TEA

€ 22,50

Volgens Engels gebruik gezellig in de namiddag thee drinken met zowel zoete als hartige hapjes

Verschillende soorten cake o.a:
bitterkoekjescake, gemarmerde chocoladecake

Petit Glacé:
kleine bitterkoekjes opgespoten met fijne crème

Diverse soorten bonbons

Muffins:
luchtige Engelse cakejes

Petit Fours

Hartige mini bolletjes:
kleine mini bolletjes belegd met Hollandse en buitenlandse kaas en ham-prei salade

Zoute kaasstengels:
van roomboter bladerdeeg bestrooid met oude geraspte kaas

Pepermunt en chocoladeboontjes

Honing, kandij en verse partjes citroen en sinaasappel

Onbeperkt verschillende soorten thee

DIVERSE DINERS

MENU SURPRISE

€ 57,50

Als begin een licht en fantasierijk voorgerecht naar idee van de chef
Waarna een heldere soep à l'improviste

Gevolgd door een tussengerecht, hetwelk uw tong zal strelen

Daarna een klein intermezzo om uw smaak te neutraliseren en uw appétit te wekken voor het hoofdgerecht

En dat is een prachtig stuk gebrad op de manier van het huis

Tot besluit een fraai dessert, licht en speels en uitermate smakelijk
(desgewenst kunnen we ook een dinerbuffet voor u samenstellen)

WALKING DINNER

€ 65,00

Een walking dinner bestaat uit een verschillende makkelijk te nuttigen kleine gerechtjes, die u en uw gasten in een ongedwongen sfeer, eventueel stand kunnen nuttigen.

Door dit flexibele concept bent u in de gelegenheid om gedurende de avond met al uw gasten te spreken.

Een walking dinner is uitermate geschikt voor zowel informele als zakelijke bijeenkomsten.
Deze culinaire invulling wordt op maat gemaakt.

Vanaf 40 personen 9 gangen

SCHIPPERSMAALTIJD "WINTERFEEST"

€ 21,50

Een buffet met heerlijke stampotten
Stampot rauwe andijvie met gebakken spekjes
Stampot van zuurkool met heerlijke rookworst en gekookt spek
Stampot van boerenkoolbladeren met een slagere saus
Hutspot met wortel en ui geserveerd met spek
Geserveerd met passend garnituur o.a. zilveruitjes, augurk en piccalilly

SCHIPPERSMAALTIJD "CAPTAIN'S DINNER"

Raasdonders, bruine bonen met gebakken spek en uien, augurken,
gehaktballen, groene salade, piccalilly, zilveruitjes en Amsterdamse uien € 21,50

BARBECUE

BARBECUE "DE LUXE"

€ 26,00

Diverse heerlijk gekruide en gemarineerde vleessoorten, door u en uw gasten onder begeleiding van de kok te bereiden op de barbecue.

Biefstukjes, kipfilets, karbonades, varkensfiletlapjes, saté van de haas, shaslicks met paprika en ui.

Hierbij worden diverse huisgemaakte sauzen geserveerd zoals: romige cocktailsaus, knoflooksaus, zigeunersaus, warme satésaus.

Deze barbecue wordt verder aangevuld met Griekse salade, Italiaanse pastasalade, verse frites, stokbrood en kruidenboter.

BARBECUE "ROYAL"

€ 33,50

Diverse heerlijk gekruide en gemarineerde vleessoorten, door u en uw gasten onder begeleiding van de kok te bereiden op de barbecue.

Biefstukjes van de haas, kalfsmedaillons, lamskoteletten, kipfilets, saté van de haas, karbonades, vleesspies met paprika, spek, champignon en ui.

Hierbij worden diverse huisgemaakte sauzen geserveerd zoals: romige cocktailsaus, knoflooksaus, zigeunersaus, lichte kerriesaus met rozijntjes, warme satésaus.

Deze barbecue wordt verder aangevuld met Griekse salade, Italiaanse pastasalade, huzarensalade, verse frites, stokbrood en kruidenboter.

MENU'S

3 gangen menu € 39,50

4 gangen menu € 45,00

5 gangen menu € 52,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Cocktail van meloen en sinaasappelpartjes geserveerd met een scheutje kirsch likeur

Cocktail van rode en gele grapefruit partjes met een scheutje cream sherry

Gerookte Coburger ham met een frisse salade van peer en appel gearneerd met vers fruit

Cocktail van gepocheerde kipfilet met ananas, bleekselderij geserveerd met kerriesaus en walnoten

Carpaccio van dun gesneden ossenhaas op een bedje van verschillende soorten sla met pijnboompitten en dressing

Gerookte zalm op een bedje van verschillende soorten sla geserveerd met een heerlijke dressing

Zeevruchten cocktail van garnalen, mosselen en krab met een whisky- cocktailsaus (+ € 2,50 in menu)

Tartaar van verse en gerookte zalm met een volle romige saus van dille geserveerd op een bedje van verschillende soorten sla (+ € 2,50 in menu)

Gevarieerde vischotel van diverse soorten vis en Hollandse garnalen begeleid door een frisse citroensaus (+ € 2,50 in menu)

Compositie van diverse voorgerechten (+ € 2,50 in menu)

Oesters platte Zeeuwse of Creuses geserveerd vanaf onze oesterbar Dagprijs

SOEPEN

Krachtige runderbouillon met een garnituur van verse groenten, vlees en tuinkruiden	€ 4,95
Romige tomatensoep met prei julienne en verse tuinkruiden	€ 4,95
Licht gebonden champignoncrème soep	€ 4,95
Romige venkelsoep met een scheutje pernod en kerrieroom	€ 5,50
Licht gebonden mosterdsoep met crème fraîche en verse bieslookringen	€ 5,50
Gebonden ossenstaart soep met een scheutje madeira wijn	€ 5,50
Licht gebonden uiensoep op Franse wijze geserveerd (speciaal aanbevolen)	€ 5,50
Heldere paddestoelenbouillon met brood croûtons en bieslook	€ 5,50
Licht gebonden aspergesoep (seizoen)	€ 6,50
Romige knoflooksoep met verse tuinkruiden	€ 6,50
Licht gebonden romige vissoep met een garnituur van Hollandse garnalen en mosselen	€ 7,50
Licht gebonden aspergesoep met reepjes gerookte zalm en verse roomkaas (seizoen)	€ 7,50
Kreeftensoep met een garnituur van stukjes krab en een scheutje cognac	€ 12,00

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken champignons geserveerd op toast, geflambeerd met cognac en geblust met room

Mosselen gebakken in olie met knoflook en kruiden

Gepocheerde rolletjes van tongfilet en zalm op een bedje van groente julienne, begeleid door een dillesaus

Verse asperges op grootmoeders wijze bereid met gekookte ham en ei in botersaus (seizoen)

Gebakken grote scampi's
geserveerd met een fijne saus van kruiden en knoflook (+ € 2,50 in menu)

In bierbeslag gebakken courgette met artisjokhartjes geserveerd met een provençaalse saus en een vleugje knoflook

Grote champignon hoeden gevuld met wijngaardslakken en een duxelles geserveerd met kruidenboter (+ € 2,50 in menu)

In bierbeslag gebakken reuzechampignons met een romige knoflooksaus

DESSERTS

Omelet Sibérienne vanilleroomijs ingepakt in luchtige cake en bedekt met stijf geslagen eiwitten en vervolgens brandend geserveerd	€ 5,50
Coupe Dame Blanche, vanilleroomijs met chocoladesaus en slagroom	€ 5,00
Vanilleroomijs met verschillende verse vruchten en slagroom	€ 5,00
Luchtige chocolademousse met amandelschaafsel en slagroom	€ 5,00
Cocktail van verse vruchten geserveerd met slagroom	€ 5,50
Romige huisgemaakte pudding met honing en amandelen	€ 6,50
Vanilleroomijs met boerenjongens, tokkelroom en slagroom	€ 5,50
Coupe Romanoff, vanilleroomijs met verse aardbeien overgoten met een saus van opgeklopte slagroom en crème de cassis likeur (seizoen)	€ 6,50
Geflambeerde kersen geserveerd met vanilleroomijs en slagroom	€ 6,50
Romige huisgemaakte chipolatapudding	€ 5,50
Bitterkoekjesbavarois geserveerd met amandelschaafsel en slagroom	€ 6,00
Huisgemaakte amandelparfait begeleid met een Grand Marnier-sinaasappelsaus	€ 6,75
Kaasplateau van diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten o.a. blue stilton geserveerd met bleekselderij en toast	€ 7,75
Grand dessert compositie van verschillende desserts	€ 12,75

IJSBUFFETTEN

1. Diverse soorten roomijs en sorbetijs geserveerd met slagroom, aardbeiensaus, mandarijnen- en chocoladesaus € 8,50
2. Diverse soorten roomijs en sorbetijs geserveerd met slagroom en verse vruchten, geflambeerde kersen, aardbeiensaus, mandarijnen- en chocoladesaus € 9,50
3. Diverse soorten roomijs en sorbetijs geserveerd met slagroom en verse vruchten, vers gesneden fruitsalade, geflambeerde kersen, aardbeiensaus, mandarijnen- en chocoladesaus € 12,00
4. Bruidsijsstaart v.a. € 6,75

DESSERT BUFFETTEN

1.

Ruime sortering van diverse desserts vanaf het buffet geserveerd met o.a.

- Diverse soorten roomijs en sorbetijs
- Diverse soorten bavarois van het huis
- Geflambeerde kersen
- Slagroom éclairs uit eigen keuken
- Vers gesneden fruitsalade
- Verskillende bonbons
- Aardbeiensaus, mandarijnen- en chocoladesaus en slagroom € 14,50

2.

Ruime sortering van diverse desserts vanaf het buffet geserveerd met o.a.

- Diverse soorten roomijs en sorbetijs
- Diverse soorten bavarois van het huis
- Luchtige chocolade mousse
- Vers gesneden fruitsalade
- Geflambeerde kersen
- Petit fours
- Huisgemaakte slagroom éclairs
- Verskillende soorten bonbons
- Kaasplank met een variatie van binnen- en buitenlandse kaas geserveerd met bleekselderij en noten,
- Aardbeiensaus, mandarijnen- en chocoladesaus en slagroom € 17,50

3.

Ruime sortering van diverse desserts vanaf het buffet geserveerd met o.a.

- Diverse soorten roomijs en sorbetijs
- Diverse soorten bavarois van het huis
- Luchtige chocolade mousse
- Vers gesneden fruitsalade
- Omelet Sibérienne
- Geflambeerde kersen
- Tiramisu
- Petit fours
- Slagroom éclairs uit eigen keuken
- Verskillende soorten bonbons
- Kaasplank met een variatie van binnen- en buitenlandse kaas geserveerd met bleekselderij en noten,
- Aardbeiensaus, mandarijnen- en chocoladesaus en slagroom € 21,00