



DRANKEN

Nationaal assortiment

Kopje koffie of thee	€ 2,00
Melk of karnemelk	€ 1,60
Frisdranken, chocomel, fristi	€ 2,20
Lipton Ice	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 2,60
Blikjes/flesjes fris/sportdrink, gemiddeld	€ 2,50
Sourcy Pure stil mineraalwater (0,75 ltr)	€ 5,25
Heineken Bier van de tap	€ 2,35
Huiswijnen, per glas	€ 2,85
Huiswijnen, per fles	€ 17,55
Port, sherry, vermouth	€ 3,00
Jenever en vieux	€ 2,85
Binnenlands gedistilleerd	€ 3,85

Internationaal assortiment

Buitenlands gedistilleerd (Gin, wodka, rum, whisky, campari, diverse likeuren)	€ 4,15
--	--------

Diversen

Welkomstcocktail	€ 4,50
Welkomstcocktail bij drankuitkoop	€ 2,35
Cava, Conde de Caralt	€ 3,75
Champagne, Laurent Perrier	€ 6,25
Prosecco, di Valdobbia Dene	€ 3,50
Kir Royal (op basis van cava)	€ 3,95
Kir Royal (op basis van Champagne)	€ 6,50

DRANKEN

Uitkooparrangementen

Onbeperkt drankverbruik uit het nationale drankenassortiment bestaande uit: koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, tapbier, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, rode, witte en rosé huiswijn.

<i>Duur</i>	<i>per persoon</i>
3 uur	€ 15,75
3,5 uur	€ 18,25
4 uur	€ 20,75
4,5 uur	€ 22,50
5 uur	€ 24,00
Meerprijs voor elk extra uur	€ 2,75

Tegen een meerprijs van € 2,50 per consumptie serveren wij tevens de volgende dranken uit het internationale drankenassortiment: Gin, Bacardi rum, Campari, whisky, wodka, Passoa, Pisang Ambon, Malibu en Safari.

Consumptiemunten

Consumptiemunten vertegenwoordigen een waarde van € 2,20 per munt. Tegen inlevering van de consumptiemunten serveren wij de volgende dranken:

Koffie, thee, tapfris, fles fris en tapbier	1 munt
Ice Tea, verse jus d'orange, glas huiswijn, binnenlands gedistilleerd	1 ½ munt
Buitenlands gedistilleerd, binnenlandse en buitenlandse likeuren, whisky en cognac	2 munten
Diverse soorten Franse cognac	2 ½ munt

De munten kunnen in twee helften gebroken worden.

Wijnen

Wit

Westkaap Africa Klassiek, huiswijn	Fles € 17,55
Colombard Chardonnay	Glas € 2,85
Château Tour de Mirambeau	Fles € 20,00
Pierre Clément	Fles € 23,25
Zeller Graftschaft (zoet), huiswijn	
Rivaner, Mosel Saar Ruwer	Fles € 17,25
	Glas € 2,85

Rosé

Ramòn Roqueta, huiswijn	Fles € 17,55
Cabernet-Sauvignon	Glas € 2,85
Château Tour de Mirambeau	Fles € 20,25

Rood

Ramòn Roqueta, huiswijn	Fles € 17,55
Tempranillo	Glas € 2,85
Château Tour de Mirambeau	Fles € 21,00
Chianti Classico	Fles € 24,50

LUNCHES

Lunch 1 Oegstgeest € 13,25 per persoon

Groentesoep
 Broodje Kwekkeboom kroket
 Drie sandwichpunten belegd met:
 Gerookte zalm met crème fraîche
 Filet American met bieslook
 Gerookte heilbot
 Eiersalade
 Brie
 Melk of karnemelk

Lunch 3 Leiden € 15,25 per persoon

Crèmesoep van champignons
 Kwekkeboom kroket
 Gesneden broodsoorten
 Koffiebroodjes en donuts
 4 Soorten vleeswaren
 3 Soorten kaas
 Diverse confiture en ander zoet beleg
 Handfruit
 Melk en karnemelk

Lunch 2 Warmond € 15,75 per persoon

Tomatensoep
 Maisbol met boeren achterham en
 mosterdcrème
 Pistolet met gerookte zalm en crème
 fraîche
 Waldcorn met tomaat, mozzarella en
 pesto
 Handfruit
 Melk of karnemelk

Lunch 4 Wassenaar € 16,25 per persoon

Uiensoep met een kaascrostini
 Vers gebakken broodjes en croissants
 Saucijzenbroodje
 Donuts en koffiebroodjes
 Krabsalade, gerookte zalm, eiersalade,
 filet American, boeren achterham,
 brie en rosbief
 Verse fruitsalade
 Melk en karnemelk

Broodjes

Luxe sandwiches met o.a. : gerookte zalm, Ardenner ham, gerookte kipfilet, boerenham met mosterd en gerookte heilbot	€ 2,45
Pistolet ham of kaas	€ 2,00
Pistolet gezond, paté, brie of rosbief	€ 2,35
Gesorteerde belegde zachte broodjes met ham of kaas	€ 1,90
Gesorteerde belegde zachte broodjes met rosbief en fricandea	€ 2,00
Broodje Kwekkeboom kroket	€ 2,65

ZOETIGHEDEN

Assortiment cake	€ 1,25
Muffin (rozijnen, vanille en chocolade)	€ 1,45
Gevulde koek	€ 1,50
Luxe petitfours	€ 2,00
Appelgebak met slagroom	€ 2,10
Gesorteerd gebak	€ 2,50
Assortiment banketbakkerskoekjes en -bonbons	€ 1,80

BORRELHAPJES

Luxe zoutjes en nootjes € 1,25 per persoon
 Warme tortillachips met tomaten salsa € 1,50 per persoon

Borrelarrangementen:

A Klinkenberg

à € 3,25 per persoon

Luxe zoutjes en nootjes
 Stukje kaas
 Stukje leverworst
 1 stuk gem. bittergarnituur
 (borrelfrikadel, kipnugget,
 kaassoufflé, bitterbal)
 Een bitterbal

B 't Joppe

à € 3,75 per persoon

Luxe zoutjes en nootjes
 Stukje oude kaas
 Stukje ossenworst
 1 stuk gem. bittergarnituur
 (vlammetje, kaasstengel,
 garnalenkroketje, bitterbal)
 Een bitterbal

C De Kaag

à € 4,00 per persoon

Luxe zoutjes en nootjes
 Stukje kaas en een stukje
 oude kaas
 Stukje leverworst en een
 stukje ossenworst
 1 stuk gem. bittergarnituur
 (borrelfrikadel, kipnugget,
 kaassoufflé, bitterbal,
 vlammetje, kaasstengel,
 garnalenkroketje)
 Een bitterbal

Hollands plankje voor 4 personen

Leverworst, ossenworst, oude boerenkaas, Leidse kaas,
 Amsterdamse uitjes, cornichons en mosterd

€ 8,00 per portie

Bittergarnituur; 8 warme hapjes
 Kwekkeboom bitterballen; 6 of 8 stuks
 Gehaktballetjes in satésaus; 6 of 8 stuks
 Kaas- en worstassortiment; 10 stuks

€ 4,50 per portie
 € 4,50/€ 5,75 per portie
 € 2,75/€ 3,25 per portie
 € 3,00 per portie

LUXE HAPJES

Crostini's (geroosterde schijfjes stokbrood met kruiden en olijfolie)
 met: carpaccio, gerookte zalm, gemarineerde garnaaltjes,
 brie en Ardenner ham

€ 1,80 per stuk

Luxe hapjes op lepels; rozet tonijnmousse, Hollandse garnalen met
 whiskysaus, roosje van gerookte zalm, knoflook gamba met aioli,
 bonbon van carpaccio, gerookte eendenborst met bramencompote,
 serranoham met vijgen, roggebrood met brie, gevuld eitje, mozzarella
 met gedroogde tomaat

€ 1,95 per stuk

MONDVERMAAKJES OP HET BUFFET

Keuze A

€ 14,75 per persoon

Shooter met Noorse garnaaltjes met whiskysaus, Hollandse kaassoorten (Old Amsterdam, Leidse kaas en mosterdkaas), roggebrood, gerookte forelfilet met mierikswortelsaus, peperham met meloen, gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus, stokje varkenssaté, stokbrood en kruidenboter

Keuze B

€ 17,50 per persoon

Knoflook met aioli, Franse kaassoorten (brie roquefort, port salut) met roggebrood, serranoham met meloen, gerookte zalm met wasabi crème, varkenshaas medaillon met champignonsaus, kipsaté met satésaus, stokbrood, rozemarijnbrood en kruidenboter

Keuze C

€ 22,25 per persoon

Shooter met Hollandse garnalen, internationale kaassoorten (manchego, gorgonzola, brie de meaux) met rogge- en vijgenbrood, rundercarpaccio met oude kaas en pesto, nasi rames bestaande uit witte rijst met rendang, hete boontjes en kipsaté, ossenhaaspuntjes met portsaus, stokbrood, rozemarijnbrood en kruidenboter.

MENUSUGGESTIES

Voorgerechten

Bonbon van gerookte heilbot met een vulling van tonijnmousse	€ 7,50
Carpaccio van rundvlees met garnituur van geplukte slasoorten, pesto en oude kaas	€ 8,75
Roosjes van gerookte zalm met Pittige wasabi crème en Hollandse garnalen	€ 9,50
Dungesneden gebraden kalfsvlees met gebrande hazelnoten en zoetzure tomaten confiture	€ 9,50

Soepen

Traditionele uiensoep	€ 4,00
Courgette crèmesoep met wat brie en bieslook	€ 3,75
Runderbouillon met vers gesneden groente	€ 3,75
Kreeftensoep met een beetje crème fraîche en garnaaltjes	€ 4,25

Tussengerechten

Drie gamba's van de grill met knoflook noodles en aioli	€ 9,25
Ringeling van gerookte paling met een brandade van kabeljauw en beurre rouge	€ 12,50
Getrancheerde eendenborst op een notenrisotto met balsamico stroop	€ 8,75
Gebakken kalfsmedaillon met tomaten- saliesaus op tagliatelle	€ 9,75

Spoons

Spoom van limoensorbetijs overgoten met mousserende wijn	€ 4,50
Spoom van vanille-ijs brandewijn, jus d'orange en mousserende wijn	€ 4,75

Hoofdgerechten

Parelhoenfilet met een vulling van notengehakt met een zachte mosterdsaus	€ 16,25
Gebakken runderentrecote met rode portsaus	€ 15,75
Gebakken varkenshaas met een stevige gorgonzolasaus	€ 15,75
Combinatie van gebakken zalm en botervisfilet met een witte wijnsaus verrijkt met wat spinazie	€ 15,75
Gebakken pepertonijn met een tery yakisaus	€ 16,25

Desserts

Chocolademousse met een vulling van advocaat	€ 4,75
Dame blanche; vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 4,75
Amandelparfait met vanillesaus	€ 4,75
Omelet Sibérienne	€ 4,75

- Gelieve voor het hele gezelschap voor elke gang één gerecht te selecteren. Indien u uw gasten uit twee gerechten wilt laten kiezen, is dat in overleg mogelijk.
- Uiteraard zijn de menusuggesties slechts voorbeelden van talloze mogelijkheden. Heeft u specifieke wensen of ideeën, dan vernemen wij die graag van u.
- Voor kinderen tot 12 jaar kunnen wij eventueel een kindermenu verzorgen.
- Vraag ook naar onze gerechten voor vegetariërs en diabetici.

BUFFETTEN

BUFFET 1

€ 24,50 per persoon

Salades

Saladebowl met geplukte slasoorten, dressing, komkommer, tomaat, rauwkost, augurk zilverui en croutons

Koude gerechten

Sashimi van pepertonijn met teriyakisaus

Gebraden lamsham met mangochutney

Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten en oude kaas

Warme gerechten

Visstoofschotel van diverse soorten vis op een chiffonade van prei en wortel overgoten met een witte wijnsaus

Gebakken varkenshaas biefstukjes met bospaddestoelensaus

Pommes duchesses en pittige aardappelvierkantjes

Groentegarnituur van wortel, mais, ui en champignons

Diversen

Stokbrood

Rozemarijnbrood

Roomboter

Kruidenboter

Franse dressing

BUFFET 2

€ 28,50 per persoon

Salades

Saladebowl met geplukte slasoorten, dressing, komkommer, tomaat, rauwkost, augurk zilverui, croutons, gedroogde tomaat en feta.

Waldorfsalade

Tonijnsalade

Koude gerechten

Gerookte zalm

Knoflook gamba's met aioli

Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten en oude kaas

Ardennerham met meloen

Warme gerechten

Tilapiafilet op een chiffonade van prei en wortel afgedekt met een champignon duxelles gegratineerd met geraspte kaas

Warme beenham aan het buffet gesneden

Gebakken ossenhaaspuntjes met een knoflook- en kruidensaus

Kruidencouscous

Provençalse ovenkrieltjes in de schil gebakken

Ratatouille in een milde tomatensaus

Diversen

Stokbrood

Rozemarijnbrood

Roomboter

Kruidenboter

Franse dressing

BUFFET 3

€ 31,50 per persoon

Salades

Saladebowl met geplukte slasoorten, dressing, komkommer, tomaat, rauwkost, augurk zilverui, croutons, gedroogde tomaat, feta, pijnboompitten en geraspte kaas
Aardappelsalade
Zalmsalade

Koude gerechten

Gerookte zalm
Sashimi van pepertonijn met teriyakisaus
Gerookte paling
Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten en oude kaas
Ardennerham met meloen
Gebraden kalfslende met tonijnmayonaise

Warme gerechten

Gegrilde mootjes zalm op een chiffonade van prei en wortel met een groene kruidensaus
Kipfilet omwikkeld met pancetta geserveerd met tomaten- saliesaus
Gebraden runderentrecote die aan het buffet gesneden wordt geserveerd met een sjalottensaus
Aardappeltaart verrijkt met truffel
Provençaalse ovenkrieltjes in de schil gebakken
Gewokte seizoensgroente

Diversen

Stokbrood
Rozemarijnbrood
Roomboter
Kruidenboter
Franse dressing

WALKING DINNER MET MONDVERMAAKJES

€ 29,75 per persoon

Koude gerechten

Tartaartje van gerookte zalm met avocadomousse en gedroogde tomaatjes
Lolly van eendenlever met rode port appelstroop
Vlinder van gamba met tomaten jam

Warme gerechten

Gegrilde coquille in kreeftenjus
Crème soep van bloemkool met kerrieschuim
Op de huid gebakken mulfilet met chimmy churry
Risotto met kalfsukade
Gegrilde parelhoen met gremolata en krokante polenta
Zacht gegaarde runderlende met truffelsaus
Crostini met notensla, manchego en vijgen compote
Crème brûlée met tonka

SPORTBUFFETSUGGESTIES

Italiaans buffet

€ 15,75 per persoon

Caprese; tomaten mozzarella salade
Pastasalade met mais, courgette, pesto en salami
Saladebowl met geplukte slasoorten, feta, komkommer, pommedori tomaat, olijven,
pijnboompitjes en dressing

Spinata Romana; Italiaanse worst
Coppa di parma; Italiaanse ham

Tricolore pasta met gestoofde vis, groenten en dillesaus
Spaghetti Carbonara

Ciabatta met boter en tappenade

Nasi Rames buffet

€ 19,75 per persoon

Gado Gado; groenteschotel met een kruidige pindasaus
Atjar Tjampoer; gemarineerde kool
Atjar Ketimun; gemarineerde komkommer

Nasi Putih; witte rijst
Kipsaté
Daging Rendang; rundvlees in een pittige saus
Sambal Goreng boontjes

Kroepoek
Seroendeng; kokos en pinda's

Kopje koffie of thee met spekkoeke

Wij kunnen er bami bij serveren tegen een meerprijs van € 2,00 per persoon

BARBECUES

Barbecue A

€ 19,75 per persoon

Schashlick
Gemarineerde kippenboutjes
Hamburger
2 Stokjes kipsaté
Gemarineerde speenvarkenfilet

Barbecue B

€ 23,75 per persoon

Gemarineerde runderentrecote
Gemarineerde kippenboutjes
Gemarineerde speenvarkenfilet
2 Stokjes kipsaté
Hawai spies met kip en ananas

Barbecue C

€ 28,25 per persoon

Zalmfilet gemarineerd met specerijen
Gambaspiesje
Gemarineerde entrecote
Speenvarkenkotelet
Ossenhaas saté

Alle barbecues worden aangevuld met:

Saladebowl met geplukte slasoorten, dressing, komkommer, tomaat, rauwkost, augurk, croutons, feta, olijven en gemengde nootjes.

Huzarensalade
Aardappelsalade
Schijven watermeloen
Schijven ananas
Knoflooksaus
Cocktailsaus
Kerriesaus
Barbecuesaus
Tomaten tapenade
Rozeval aardappels
Frites
Stokbrood

DESSERTS

Dessertbuffet

€ 9,50 per persoon

Witte en bruine chocolademousse met brownies
Fruitsalade van het seizoen
Tiramisu
Diverse soorten bavarois
Omelette Sibérienne
Appelgebak
Slagroom

Overige desserts

Vanille-ijstaartje met meringue en stukjes hazelnoot	€ 3,85
Aardbeienijstaartje	€ 3,85
Mangosorbetijs met marsepein en slagroom	€ 4,00
Fruitsalade en slagroom (als aanvulling op de ijstaartjes)	€ 2,15