



Ook voor uw verjaardag, huwelijksjubileum, promotie of familiereünie kunt u bij Dekker terecht! Onze nieuwe zalen zijn perfect ingericht om uw trouwdag van de ontvangst tot en met de feestavond uitstekend te verzorgen. Maar dat is nog niet alles! Het is zelfs mogelijk om uw huwelijksvoltrekking bij ons te laten plaatsvinden. In overleg met u verzorgen wij een dag om nooit te vergeten...

ONTVANGST

U en uw gasten kunnen genieten van een sfeervolle ontvangst in de Elephant Club of Bar. In de feestelijke ruimtes kunnen wij uw gasten ontvangen met een kopje koffie met een lekker gebakje of bijvoorbeeld een uitgebreide high tea. Beide zalen beschikken ook nog eens over een **gezellig terras**, dus u kunt bij mooi weer ook heerlijk van de zon genieten!

LEUKE DAGACTIVITEIT!

Dekker Warmond is schitterend gelegen aan de Kagerplassen die in directe verbinding staan met Het Joppe, de Haarlemmertrekvaart en de binnengrachten van Leiden. Wellicht is het een leuk idee om voorafgaand aan uw receptie of diner vanuit Dekker Warmond een tochtje te maken in een ouderwetse motorsloep, een grote rondvaartboot of op een historische salonboot. Informeer bij onze afdeling sales en reserveringen naar de mogelijkheden!

DINER

In de Kaagzaal kunnen wij voor u een intiem diner verzorgen. Vanzelfsprekend kunt u zelf uw diner samenstellen. Indien gewenst adviseren wij u graag over onze speciale wijnarrangementen.

RECEPTIE

In de vernieuwde Elephant Club met **gezellig terras** kunt u vrienden en kennissen de gelegenheid geven u met deze speciale gebeurtenis te feliciteren onder het genot van een drankje en een hapje. Gedurende de receptie kunnen wij voor diverse borrelhapjes zorgen. U kunt hierbij denken aan zoutjes en nootjes op de tafels, crostini's, luxe hapjes op lepels of een gemengd warm bittergarnituur. Indien u wenst, kan dit worden aangevuld met luxe toastjes met paling, zalm etc.

FEESTAVOND

Bij aankomst verwelkomen wij uw gasten met een welkomstdrankje of cocktail, of indien gewenst met een kopje koffie en gebak.

Tijdens de feestavond serveren wij uw gasten diverse drankjes naar keuze. Tevens kunnen wij uw gasten diverse koude en warme hapjes serveren of later op de avond een super/hapjesbuffet verzorgen.

Uiteraard kunnen wij ook een uitgebreider buffet verzorgen. Voor een toelichting op de buffetten verwijzen wij u naar onze uitgebreide documentatie.

Dekker Warmond kan u assisteren bij het uitzoeken van het entertainment. Zo hebben wij een gevarieerd bestand met live-artiesten, maar wij kunnen ook een disco verzorgen inclusief diskjockey, geluids- en lichtinstallatie. De lichtinstallatie kan eveneens apart gehuurd worden om uw feestavond net iets extra's te geven.

Bijgaand treft u onze uitgebreide informatie aan met vele arrangementen en andere ideeën ter invulling van uw receptie, diner en feestavond. Graag maken wij met u een afspraak om het één en ander persoonlijk toe te lichten in een offertegesprek.



Art of impression van de vernieuwde Elephant Club. Alle zalen zullen vanaf eind maart in de vernieuwde stijl te bewonderen zijn!

SUGGESTIES VOOR EEN FEESTELIJKE DAG EN/OF AVOND

Ontvangst

- Koffie € 1,95 per persoon
- Welkomstcocktail € 3,95 per persoon
- Luxe petitfour € 1,90 per persoon
- Gebak € 2,30 per persoon

Eventueel is het mogelijk om een "tekst" op een gebakje of petitfour te verzorgen. De kosten hiervan zijn op aanvraag.

Receptiearrangement 1 (1,5 uur) € 11,35 per persoon

- Onbeperkt drankverbruik uit het nationale assortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- Gemengd bittergarnituur, kaas/worstassortiment en Van Dobben bitterballen

Receptiearrangement 2 (1,5 uur) € 14,20 per persoon

- Onbeperkt drankverbruik uit het nationale assortiment
- Olijven en zongedroogde tomaatjes op tafel
- Tomaat- mozzarellastick
- Crostini (geroosterde schijfjes stokbrood met kruiden en olijfolie) met: carpaccio, rosbeef, zalm of Ardennerham
- Luxe hapje op een lepel geserveerd

Diner

- Driegangen menu vanaf € 28,50 per persoon
- Viergangen menu vanaf € 32,00 per persoon

Verderop in de documentatie treft u onze menusuggesties aan.

- Huiswijn wit of rood € 17,25 per fles

Graag adviseren wij u over de wijnen op onze wijnkaart.

Feestavondarrangement (5 uur) € 38,00 per persoon

- Onbeperkt drankverbruik uit het nationale assortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- Gemengd bittergarnituur, kaas/worstassortiment en Van Dobben bitterballen
- Souper/hapjesbuffet

Het feestavondarrangement kan eventueel uitgebreid worden met een welkomstcocktail à € 2,35 per persoon. Tegen een meerprijs van € 2,50 per consumptie serveren wij tevens de volgende dranken uit het internationale drankenassortiment, te weten Gin, Bacardi rum, Campari, whisky, wodka, Passoa, Pisang Ambon, Malibu en Safari.

Muziek

- Licht- en geluidsinstallatie inclusief diskjockey à € 415,00 exclusief BTW
- Licht- en geluidsinstallatie en vertoning van videoclip op een groot projectiescherm inclusief diskjockey à € 465,00 exclusief BTW
- VME licht- en geluidsinstallatie exclusief diskjockey € 150,00 exclusief BTW
- VME licht- en geluidsinstallatie en vertoning van videoclip op een groot projectiescherm exclusief diskjockey € 200,00 exclusief BTW
- Alleen lichtinstallatie (bij een band) à € 100,00 exclusief BTW
- Extra videoclipprojectie in de zalen € 75,00 exclusief BTW per ruimte

Eventueel kunnen wij ook optreden als contactpersoon tussen u en de door u gewenste muzikant(en).

FEESTZALEN

Een nieuwere feestlocatie in deze omgeving kan bijna niet! Medio maart gaan de deuren van ons geheel vernieuwde en eigentijds ingerichte partycentrum open. De zalen zullen na de verbouwing een totaal ander uiterlijk krijgen. De afmetingen van de zalen (de buitenmuren) zullen gelijk blijven, maar de inrichting, de styling en de techniek zullen volledig worden aangepast aan de laatste trends en ontwikkelingen op deze gebieden.

De Elephant Club en de Elephant Bar zullen straks beiden voorzien zijn van een flexibele dansvloer en podium en een spectaculaire licht- en geluidsinstallatie.

Bezetting van de zalen zal er als volgt uit gaan zien:

Capaciteit , zaalopstelling en zaalhuur

	Elephant Club	Elephant Bar	Kaagzaal
Ontvangst, receptie en/of feestavond	100 tot 300	20 tot 80	70
Diner of buffet	150	80	50
Zaalhuur	€ 590,00	€ 255,00	€ 210,00

Bovenstaande prijzen zijn exclusief 19 % BTW vermeld

DRANKEN

Nationaal assortiment

Kopje koffie of thee	€ 1,95
Melk of karnemelk	€ 1,50
Frisdranken, chocomel, fristi	€ 2,00
Lipton Ice	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 2,50
Blikjes/flesjes fris/sportdrink, gemiddeld	€ 2,30
Sourcy Pure stil mineraalwater (0,75 ltr)	€ 5,25

Heineken Bier van de tap	€ 2,25
--------------------------	--------

Huiswijnen, per glas	€ 2,70
Huiswijnen, per fles	€ 17,25
Port, sherry, vermouth	€ 2,65
Binnenlands gedistilleerd (jenever en vieux)	€ 2,75

Internationaal assortiment

Buitenlands gedistilleerd (Gin, wodka, rum, whisky, campari, diverse likeuren)	€ 4,00
--	--------

Uitkooparrangementen

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

Duur	p. persoon
3 uur	€ 14,75
3,5 uur	€ 15,75
4 uur	€ 17,75
4,5 uur	€ 21,00
5 uur	€ 23,00
Meerprijs voor elk extra uur	€ 2,50

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.

Diversen

Welkomstcocktail	€ 3,95
Welkomstcocktail bij drankuitkoop	€ 2,35
Champenoise, Conde de Caralt	€ 3,75
Champagne, Laurent Perrier	€ 5,85
Kir Royal (op basis van champenoise)	€ 3,95
Kir Royal (op basis van Champagne)	€ 5,95

WIJNEN

Wit

Westkaap Africa Klassiek, huiswijn
Colombard Chardonnay

Fles € 17,25

Glas € 2,85

Château Tour de Mirambeau

Fles € 20,00

Pierre Clément

Fles € 23,25

Zeller Graffschaft (zoet), huiswijn

Rivaner, Mosel Saar Ruwer

Fles € 17,25

Glas € 2,70

Rosé

Ramòn Roqueta, huiswijn

Cabernet-Sauvignon

Fles € 17,25

Glas € 2,85

Château Tour de Mirambeau

Fles € 20,25

Rood

Ramòn Roqueta, huiswijn

Fles € 17,25

Tempranillo

Glas € 2,85

Château Tour de Mirambeau

Fles € 21,00

Chianti Classico

Fles € 24,50

PATISSERIE

Assortiment cake	€ 1,10
Muffin (rozijnen, vanille en chocolade)	€ 1,35
Gevulde koek	€ 1,45
Luxe petitfours	€ 1,90
Huisgemaakte appelgebak met slagroom	€ 2,00
Gesorteerd gebak	€ 2,30
Assortiment banketbakkerskoekjes en -bonbons	€ 1,60

BORRELHAPJES

Luxe zoutjes en nootjes	€ 1,00
Tortillachips met salsa	€ 1,25
Borrelarrangement; luxe zoutjes en nootjes, kaas- en worstassortiment, gemengd bittergarnituur, Van Dobben bitterballen	€ 2,75
Oosters borrelarrangement; pangsit, vlammetjes, mini kiploempia en mini saté	€ 4,50
	<i>Prijs per portie</i>
Spaans borrelarrangement; gemarineerde olijven, champignons, Spaanse worst en tortillachips met salsa	€ 8,00
Bittergarnituur; 8 warme hapjes	€ 4,35
Van Dobben bitterballen; 6 stuks	€ 4,00
Kaas- en worstassortiment; 10 stuks	€ 2,85

LUXE HAPJES

Luxe toastjes met o.a. zalm, paling, heilbot, paté, tartaar, levermousse en Ardenner ham	€ 1,50
Luxe hapjes op lepels; bonbon van carpaccio, gevuld eitje met zalmousse, Hollandse garnalen met whiskysaus, rozetje van wildpaté, scampitartaar met kreeftenmayonaise, roosje van gerookte eendenborst met abrikozencompote, roggebrood met haring en rode uitjes, roggebrood met brie	€ 1,80
Crostini's (geroosterde schijfjes stokbrood met kruiden en olijfolie) met: carpaccio, rosbeef, zalm en Ardenner ham	€ 1,70

SOUPER- HAPJESBUFFETTEN

Hapjesbuffet: Kipsaté, zalmsalade, aardappelsalade, Ardenner ham met meloen, Noorse garnalen met cocktailsaus, Franse en Hollandse kazen, krokante kip op Vietnamese wijze, stokbrood en kruidenboter	€ 13,50
Oriëntaals hapjesbuffet: Pikante rundvleessalade, salade met garnalen en varkensvlees, pikante rundvleessalade, salade met garnalen en varkensvlees, kipsalade met mint, zoutzure groenten, Thaise gezouten eieren, kipsaté, mini loempia's, oranje curry van zalm en groenten, pad Thai; originele Thaise mie, Tja sieuw; zoetzuur varkensvlees	€ 16,00
Mexicaans hapjesbuffet: Nacho's met salsa's en guacamole, salade van ijsbergsla met gegrild spek en geitenkaas, Mexicaanse bonensalade, chorizoworst met ui en augurk, pikante kippenpoten in saus, fajita met rundvlees, rijst afgemaakt met zure room en koriander, gegrilde gamba's met pittige marinade, burrito's gevuld met gekruide kip en diverse groentes	€ 16,00

MENUSUGGESTIES

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met pestodressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	€ 8,50
Vistrio van gerookte zalm, paling en Noorse garnalen op een frisse salade met mosterddressing	€10,00

Soepen

Runderbouillon met tuinkruiden en omeletreepjes	€ 3,75
Italiaanse tomatensoep met gemarineerde mozzarella	€ 3,75
Heldere gevogeltebouillon met tomaten concassé en kervel	€ 3,75
Franse uiensoep	€ 3,75

Tussengerechten

Gebakken gamba's met aïolie	€ 8,50
Op de huid gebakken doradefilet met witte wijnsaus en groene asperges	€ 8,50
Gegrilde St. Jakobsschelp met vinaigrette	€ 8,50
Lamsrack met een krachtige rode wijnsaus	€ 8,50

Spooms

Limoen Spoom	€ 3,75
Groene appel spoom	€ 3,75
Mango/vanille spoom	€ 3,75

Hoofdgerechten

Tournedos met een krachtige rode wijnsaus	€17,00
Gegrilde runderentrecote met bearnaisesaus	€15,50
Varkenshaas medaillons omwikkeld met katenspek en champignonroomsaus	€15,50
Zalmfilet met een kruidenkorst in de oven gegaard en geserveerd met dillesaus	€17,00
Gepocheerde tongrolletjes met witte wijnsaus en Hollandse garnaaltjes	€15,50

Desserts

Omelette Sibérienne	€ 4,50
Duo van chocolademousse	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50
IJstaartje van drie soorten sorbetijs	€ 4,50
Dame Blanche; vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 4,50

- 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

KAAGBUFFET

à € 23,50 per persoon

Salades

Griekse salade met feta en olijven

Salade van schijfjes Hollandse aardappel met fijngesneden ui en peterselie aangemaakt met een geurende kruidenmelange en mayonaise

Noorse zalmzalade met zalm, aardappel, wortel, ui, augurk en kruiden

Koude gerechten

Noorse garnalen met een pikante cocktailsaus, geserveerd in een wijnglas

Gemarineerde zalm met mosterd en dille

Ardennerham met meloen

Vitello tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise

Warme gerechten

Maïskipfilet met olijven, basilicum, tomaat en Madeirasaus

Tongrolletjes gevuld met zalm in een kreeftensaus

Gele rijst met fijne groenten en verse kruiden

Carré-aardappelen

Diversen

Stokbrood

Rozemarijnbrood

Roomboter

Kruidenboter

Franse dressing

ORIËNTAALS BUFFET

à € 26,50 per persoon

Koude gerechten

Atjar Tjampoer, diverse groenten in zoetzure saus
Gado Gado, koude groenteschotel met een kruidige pindasaus

Warme gerechten

Indonesische keuken

Kare Djawa, groenten met kip en stukjes aardappel in een milde saus
Babi Saté, stukjes varkensvlees in satésaus
Daging Rendang, rundvlees in een pittige saus
Ajam Besengek, kip in milde kokossaus
Sambal Goreng Boontjes (vegetarisch)
Nasi Goreng

Thaise keuken

Kang Karee Kai, fijngesneden kip in gele curry met aardappel en koriander

Chinese keuken

Tang Cu Li Ji, zoetzuur varkensvlees
Mihoen Goreng

Diversen

Kroepoek, Ketjap, Sambal

ELEPHANTBUFFET

à € 27,00 per persoon

Salades

- Griekse salade met feta en olijven
- Aardappelsalade met spekjes en verse kruiden
- Noorse zalmzalade met zalm, aardappel, wortel, ui, augurk en kruiden
- Salade Niçoise met onder meer ansjovis en tonijn
- Caprese, salade van mozzarella, pommodori zongedroogde tomaten en verse basilicum

Koude gerechten

- Gerookte Schotse zalmfilet met kappertjes, rode ui en mierikswortel
- Sushimi van tonijn met pikante soja dipsaus
- Duo van Ardenner- en peperham met zoete Galia meloen
- Carpaccio van Ossenhaas met parmezaanse kaas, spekjes en pijnboompitjes

Warme gerechten

- Malse beenham à la minute voor u gesneden met cumberlandsaus
- Stukjes ossenhaas in een krachtige rode wijnsaus
- Tongrolletjes gevuld met zalm in een kreeftensaus
- Gemengde groenten van het seizoen
- Witte rijst met groenten en verse kruiden
- Aardappelkroketjes
- Gebakken krieltjes met zeezout en rozemarijn

Diversen

- Stokbrood
- Rozemarijnbrood
- Roomboter
- Kruidenboter
- Franse dressing

MULTICULTIBUFFET

à € 28,00 per persoon

Salades

Griekse salade met feta, olijven, tomaat, komkommer, rode ui en sla
Aardappelsalade met spekjes en verse kruiden
Waldorfsalade gemaakt van julienne gesneden appel, walnoten en knolselderie
Italiaanse tonijnsalade
Caprese, salade van mozzarella, pommodori zongedroogde tomaten en verse basilicum

Koude gerechten

Gerookte Schotse zalmfilet met kappertjes, rode ui en mierikswortel
Carpaccio van Ossenhaas met parmezaanse kaas, spekjes en pijnboompitjes
Vitello tonato, dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise

Warme gerechten

Yakatori kipspiesjes
Lamspiesjes met kokos
Tortellini met tomaat- basilicumsaus gegratineerd met Parmezaanse kaas
Ossobucco, lamsschenkel langzaam gegaard in de oven
Risotto

Diversen

Luchtige hapjes van chorizo, pimento en basilicum
Tapenade (2 soorten)
Ciabatta, olijfbrood en stokbrood

WALKING DINNER

à € 28,50 per persoon

Deze kleine gerechten worden gedurende de avond aan uw gasten geserveerd op lepels, kleine bordjes, aan spiesjes en in glazen. Alle kleine gerechten samen zijn een maaltijdvervangend diner. Uw gasten hoeven hierbij niet aan een tafel te zitten, want de gerechtjes kunnen heel goed staand genuttigd worden.

Salades

Amuselepel

Een wijnglas gevuld met scampi's en aioli

Een klein bordje met carpaccio met pesto

Mozzarella-stick

Koude gerechten

Spaanse Tortilla

Gegrilde courgette, aubergine en champignon

Serranoham met chorizo, dadels en olijven

Aïoli, monshego (Spaanse schapenkaas) en cabralis (blauwschimmelkaas)

Calamaris gefrituurd met saus

Warme gerechten

Gambaspiesjes

Kipspiesjes

Sardines en ansjovis

Diversen

Focaccia en olijvenstokbrood

IVOORBUFFET

à € 33,00 per persoon

Salades

Griekse salade met feta en olijven
Aardappelsalade met spekjes en verse kruiden
Salade met Goudse kaas, ananas, perzik en bleekselderij en yoghurt dressing
Salade Niçoise met onder meer ansjovis en tonijn
Crudités overgoten met een dressing van aceto balsamico

Koude gerechten

Carpaccio van Ossenhaas met parmezaanse kaas, spekjes en pijnboompitjes
Noorse garnalen met een pikante cocktailsaus, geserveerd in een wijnglas
Getrancheerde kalfslende met truffeldressing
Zeespiegelbanket van zalm en paling
Combinatie van Ardennerham, parmaham en meloen

Warme gerechten

Stukjes ossenhaas in een krachtige rode wijnsaus
Gepocheerde zalm en heilbot op een bedje van roergebakken spinazie
Malse beenham à la minute voor u gesneden met cumberlandsaus
Maïskipilet met olijven, basilicum, tomaat en Madeirasaus
Aardappelgratin
Gemengde groenten van het seizoen
Witte rijst met groenten en verse kruiden

Diversen

Stokbrood
Rozemarijnbrood
Roomboter
Kruidenboter
Franse dressing

BARBECUES

Barbecue A

à € 19,75 per persoon

Schashlick
Gemarineerde kippenboutjes
Hamburger
2 stokjes kipsaté
Gemarineerde speenvarkenfilet

Barbecue B

à € 22,50 per persoon

Gemarineerde runderentrecote
Gemarineerde kippenboutjes
Gemarineerde speenvarkenfilet
Varkenssaté
Hawāi spies met kip en ananas

Barbecue C

à € 26,50 per persoon

Zalmfilet gemarineerd met specerijen
Gambaspiesje
Gemarineerde rib-eye
Speenvarkenkotelet
Schashlick

Alle barbecues worden aangevuld met:

Griekse salade
Aardappelsalade
Mexicaanse rode kidneybonen
Rauwkostsalades
Gepofte aardappel met tzatziki
Diverse sauzen en dressings
Fruitsalade
Italiaanse olijven
Stokbrood
Rozemarijnbrood
Tapenade

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