



Ook trouwen kunt u bij Dekker! 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...

HUWELIJKSVOLTREKKING

Dekker Warmond is door de Gemeente Teylingen erkend als "Huis der Gemeente", wat betekent dat u op onze locatie in het huwelijk kunt treden en dus de hele dag onze gast kunt zijn. Wij hebben diverse zalen waar de voltrekking van uw huwelijk kan plaatsvinden. Deze zalen zijn geschikt voor zowel kleine als grote gezelschappen met een maximum van circa 250 personen!

ONTVANGST

Na de trouwplechtigheid kunnen u en uw gasten 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 bruidstaart. Desgewenst kunt u de bruidstaart zelf uitzoeken bij uw favoriete banketbakker, eventueel geserveerd met een glas champenoise of Champagne. Beide zalen beschikken ook nog eens over een **gezellig terras**, dus u kunt bij mooi weer ook heerlijk van de zon genieten!

ROMANTISCH VAREN IN HET HUWELIJSBOOTJE

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!

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.

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.

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 souper/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.

Casino

Wilt u uw gasten eens verrassen met iets bijzonders tijdens uw feestavond? In de Elephant Club op de entresol hebben wij twee prachtige, originele casinotafels voor u klaar staan, te weten een roulette en een Black Jack tafel. Uiteraard kunnen wij voor u twee professionele croupiers inhuren. Zij kunnen u en uw gasten tijdens de feestavond uitstekend vermaken!

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.

SUGGESTIES VOOR EEN FEESTELIJKE HUWELIJKSDAG

Ontvangst

- Koffie € 2,00 per persoon
- Bruidstaart vanaf € 4,50 per persoon

U mag de bruidstaart bij Dekker Warmond zelf verzorgen. De kosten voor de bruidstaartservice bedragen € 1,00 per persoon.

Receptiearrangement 1 (1,5 uur) € 12,50 per persoon

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

Receptiearrangement 2 (1,5 uur) € 14,00 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 € 24,50 per persoon
- Viergangen menu vanaf € 31,75 per persoon

Verderop in de documentatie treft u onze menusuggesties aan.

- Huiswijn wit of rood € 17,55 per fles

Graag adviseren wij u over de wijnen op onze wijnkaart.

Feestavondarrangement (5 uur) € 40,50 per persoon

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

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 trouwlocatie 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	€ 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.

Duur	per persoon
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.

Wijnen

Wit

Westkaap Africa Klassiek, huiswijn
 Colombard Chardonnay

Fles € 17,55
 Glas € 2,85

Château Tour de Mirambeau
 Pierre Clément
 Zeller Graftschaft (zoet), huiswijn
 Rivaner, Mosel Saar Ruwer

Fles € 20,00
 Fles € 23,25
 Fles € 17,25
 Glas € 2,85

Rosé

Ramòn Roqueta, huiswijn
 Cabernet-Sauvignon

Fles € 17,55
 Glas € 2,85

Château Tour de Mirambeau

Fles € 20,25

Rood

Ramòn Roqueta, huiswijn
 Tempranillo
 Château Tour de Mirambeau
 Chianti Classico

Fles € 17,55
 Glas € 2,85
 Fles € 21,00
 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
Maïsbol 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 fricandeau	€ 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

Franse kaassoorten (brie roquefort, port salut) met roggebrood, serranoham met meloen, gerookte zalm met wasabi crème, varkenshaas medaillon met champignonsaus, kipsaté met satésaus, aioli, 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 garnaltjes	€ 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, maïs, 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

ITALIAANS BUFFET

€ 19,50 per persoon

Salades

Caprese; tomaat en mozzarella
Pastasalade met mais, courgette, pesto en salami
Salade bowl met geplukte sla, feta, komkommer, pommedori tomaat, olijfjes en pijnboompitten

Koude gerechten

Spinata Romana; Italiaanse worst
Coppa di Parma; parmaham

Warme gerechten

Tri colore pasta met gestoofde vis overgoten met een met groente gevulde dille saus
Osso bucco van sukade
Plaatpizza met ham / tonijn
Spaghetti met gehaktballetjes in tomatensaus en salie
Toscaanse aardappels met uitgebakken pancetta

Diversen

Ciabatta met boter en tappenade

NASI RAMES BUFFET

€ 19,75 per persoon

Gado Gado; groenteschotel met een kruidige pindasaus
Atjar Tjamper; 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