



Medewerkers Catering

Leidinggevende medewerker per uur	€ 51,30
Bedieningsmedewerker per uur	€ 37,80
Hostess / Gastdame / per uur	€ 45,90
Portier per uur	€ 35,10
Kok per uur	€ 51,30
Op- en afbouwmedewerker per uur	€ 35,10

Eventuele toeslagen zoals tijdens feestdagen zijn hierin nog niet opgenomen.

Drankenassortiment

Koffie, thee	€ 2,75
Diverse frisdranken	€ 2,75
Bier	€ 3,15
Jus d'orange	€ 2,75
Jenever	€ 3,50
Alcoholvrij bier per flesje	€ 4,30
Port, sherry, Vermouth	€ 4,25
Wijnen	€ 4,25
Wijnen 0,0 %	€ 4,25
Hollandse likeuren, Campari	€ 4,50
Buitenlands gedistilleerd **	€ 5,30
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 ltr	€ 6,00

Ontvangstcocktail

Aperol Spritz in groot wijnglas	€ 6,50
Blueberry Gin Tonic 0,0% in groot wijnglas (<i>alcoholvrij</i>)	€ 6,75
Port met tonic en citroen in groot wijnglas	€ 6,65

Extra feestelijke drankjes:

	Fles
La Tordera Prosecco Spumante Brut 200ml	€ 9,95
Mistinguett Cava Brut Bio Organic	€ 34,50
La Tordera Prosecco Frizzante	€ 36,50
La Tordera Spumante Rosé Brut 'Cuvée di Gabry'	€ 37,50
Laurent-Perrier La Cuveé Brut champagne	€ 75,00



Feestelijk met koffie:

Koffie crème per kopje	€ 2,50
<i>Voor bij de koffie:</i>	
Bonbons	€ 1,50
Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit, Mint kussentjes en chocoladeboontjes	€ 3,00
Crème hoorntjes en slagroomsoesjes	€ 4,00
Petitfours van Jongeneel	€ 3,60
Petitfours van Jongeneel met logo/ schildje	€ 4,05
Gesorteerde gebakjes van Jongeneel	€ 4,50
Friandises: gepresenteerd in etagères	€ 5,50
Crème hoorntjes, roomsoesjes, mini-petitfours en assortiment amandelkoekjes	
Beschuit met muisjes p.p.	€ 1,95
Uitserveren van (bruids)taart p.p.	€ 2,25

Bruidstaarten van Bakkerij Jongeneel:

20 à 25 personen (1 hoog)	€ 115,50
25 à 30 personen (2 hoog)	€ 138,60
30 à 40 personen (3 hoog)	€ 184,80
40 à 50 personen (4 hoog)	€ 231,00
50 à 70 personen (5 hoog)	€ 319,50
70 à 90 personen (6 hoog)	€ 415,80
90 à 110 personen (7 hoog)	€ 506,00

(Deze prijzen zijn voor de standaard bruidstaarten van bakkerij Jongeneel,
uiteraard kunt u ook zelf u wensen met de bakker bespreken en de taart bij ons laten bezorgen)

LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

Belegde broodjes (bolletjes wit of bruin) € 3,60

Bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau

Luxe broodjes assortiment: € 6,20

- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei.
- Bruine pistolet met roombrie, honing en walnoten
- Waldkorn met zalmzalade en gerookte zalm
- Focaccia met mozzarella, tomaat, salami en pesto
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui

Kopje soep

Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere € 7,00

geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Sandwiches:
€ 1,55 per puntje

- Kaas
- Ham
- Eiersalade
- Rosbief
- Fricandeau
- Roomkaas

Sandwiches deluxe:
€ 3,25 per puntje

- Gerookte zalm, roomkaas
- Gerookte paling, roomkaas
- Gezond; ham, kaas, komkommer, tomaat
- Ossenworst
- Gerookte kipfilet met kerrie mayonaise
- Mozzarella met tomaat & pesto



HORS-D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel te nuttigen als maaltijd of als hapjes buffet.

Hors d'oeuvre vis € 29,50 p.p.

Zalmsalade, tonijn-pastasalade, zoute haring, gemarineerde tijgergarnalen, gevuld ei, gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn, gevulde komkommer met tonijn en gevulde tomaat met Hollandse garnalen.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 59,00
4 personen	€ 118,00
6 personen	€ 177,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 29,50
4 personen	€ 59,00
6 personen	€ 88,50

Hors d'oeuvre vlees € 23,50 p.p.

Huzarensalade, kip-pastasalade, Ardennerham met meloen, gevuld ei, mini-chorizoworstjes, gemarineerde kippenboutjes, wrap gevuld met gerookte ribeye, bonbon van rundercarpaccio met parmezaanse kaas, gevulde minipaprika met geitenkaas.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 47,00
4 personen	€ 94,00
6 personen	€ 141,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 23,50
4 personen	€ 47,00
6 personen	€ 70,50

Hors d'oeuvre vegetarisch € 19,00 p.p.

Pasta-paddenstoelsalade, Waldorfsalade, meloen, gevuld ei met kerriecrème, stokje met gekookte ei en zongedroogde tomaten, gevulde komkommer met roomkaas, spiesje van cherrytomaat met mozzarella, gemarineerde champignons, paprika in knoflookolie, gegrilde groene asperge en courgettes.

Als maaltijd per schaal voor:

2 personen	€ 38,00
4 personen	€ 76,00
6 personen	€ 114,00

Als hapjesbuffet per schaal voor:

2 personen	€ 19,00
4 personen	€ 38,00
6 personen	€ 57,00

Hors d'oeuvre vlees en vis € 30,00 p.p.

Huzaren-, zalm- en pastasalade, gevuld ei, gevulde komkommer met tonijn, gevulde tomaat met Hollandse garnalen, Ardennerham met meloen, paling van Eveleens, haring en rundercarpaccio met parmezaanse kaas.

2 personen	€ 60,00
4 personen	€ 120,00
6 personen	€ 180,00

2 personen	€ 30,00
4 personen	€ 60,00
6 personen	€ 90,00

Fingerfoodbuffet € 21,00 p.p.

Ideaal voor tijdens de borrel, een feestavond of als lichte lunch, als hapjesbuffet gepresenteerd.

Huzarensalade, zalmsalade, rundercarpaccio met parmezaanse kaas, mozzarella spiesje met rauwe ham en tomaat, wrap met gerookte zalm met roomkaas, spiesjes met grote garnalen, gevulde peppersweet, mini-kippenborrelboutjes en bonbons van runderrookvlees gevuld met monchou crème.

Minimaal aantal vanaf 2 personen.

In de Rustende Jager worden alle hors-d'oeuvres gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter.

Bij het afhalen van hors-d'oeuvres bedraagt de prijs voor stokbrood, boter en kruidenboter € 1,85 p.p.



HIGH TEA

High tea

Inclusief onbeperkt thee € 31,00

Exclusief onbeperkt thee € 26,80

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)
2 ½ per persoon gegarneerd met sla en
gedresseerd met diverse lekkernijen

waaronder:

- Gerookte zalm met uienringen
- Gerookte, gefileerde paling van Gerrit
Eveleens
- Ossenworst met kappertjes
- Gerookte kipfilet met fruit
- Brie

Scones met aardbeienjam en half-
geslagen dikke room

Diverse banketbakkerskoekjes

Met crème opgespoten bitterkoekjes
Muffins in diverse smaken

Thee in verschillende smaken

High tea de luxe

Inclusief onbeperkt thee en een glas
La Tordera Prosecco Frizzante € 44,00

Exclusief onbeperkt thee en een glas
La Tordera Prosecco Frizzante € 36,00

Ontvangst met een glas mousserende wijn:
La Tordera Prosecco Frizzante

In koffie kopje geserveerd:

Pomodori soep met mini kaasstengel

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)
2 ½ broodje per persoon gegarneerd met
sla en gedresseerd met diverse lekkernijen
waaronder:

- Gerookte zalm met uienringen
- Gerookte, gefileerde paling van Gerrit
Eveleens
- Ossenworst met kappertjes
- Gerookte kipfilet met fruit
- Brie

Lepelhapjes (2 per persoon), hapjes
gepresenteerd in lepels met sauzen:

- Ossenhaas met balsamicosaus
- Kip met kerriesaus
- Gamba met pikante saus
- Gerookte zalm met wasabisaus
- Vitello Tonnato ;kalfsmuis met tonijnsaus

Scones met aardbeienjam en halfgeslagen
dikke room

Diverse thee gebakjes

Met crème opgespoten bitterkoekjes
Muffins

Luxe bonbons

Thee in verschillende smaken



BRUNCH

Brunchbuffet

€ 41,00

Koude gerechten:

Verschillende ovenverse luxe broodsoorten zoals ciabatta 's, croissants, pistolets, krentenbollen, waldkorn broodjes e.d. Ardennerham met meloen, diverse fijne vleeswaren, kaasplank van Hollandse en Franse kazen, belegen kaas, komijnekaas, vers gerookte zalm, burrata en tomaat met balsamico-azijn, olijfolie en pesto, diverse zoetwaren

Warme gerechten:

Roereieren, uitgebakken spek, gebakken champignons
Yakitori, kipspiesjes met nasi goreng en ketjapsaus, kalfsvleespasteitjes

Nagerechten:

Bavarois in verschillende smaken,
Omelette sibérienne, met slagroom en vers fruit

Het brunchbuffet kan gereserveerd worden vanaf 30 personen

Brunch geserveerd

€ 35,00

Vooraf:

Kopje soep naar keuze

Koude gerechten:

Op tafel gepresenteerd via etagères:

- huzarensalade met fijne vleeswaren
- zalmsalade met gerookte zalm en makreel
- Een paletje van jonge kaas, oude kaas en romige brie
- Minibroodjes in verschillende smaken, zoals ciabatta's, croissants en pistolets

Warme gerechten:

Boerenomelet en hartige taartjes

Nagerechten:

Lopend warm chocoladetaartje met vanille roomijs

Brunch geserveerd is ook geschikt voor kleine groepen



HOLLANDSE BUFFETTEN

Winterkost Buffet I

€ 18,50

Stampotten:

Boerenkool, zuurkool, hutspot

Garnituren:

Rookworst, bal gehakt, braadjus, kaantjes, mosterd

Met uitbreiding:

Jachtschotel met aardappelpuree, rodekool en appelcompote

Toeslag uitbreiding € 6,60

Koud Buffet uitgebreid III

€ 37,00

Huzarensalade, zalmalade, Italiaanse pastasalade, gevuld ei, minicocktail van Hollandse garnalen, waldorf salade cocktail met kip en sinaasappel, bonbon van runderrookvlees gevuld met monchou crème, ardennerham met meloen, zoute haring, gepocheerde zalmforel gecombineerd met gerookte zalm, koude vleeschotel van runderrookvlees, fricandeau en rosbief, burrata en tomaat met balsamico-azijn, olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Koud Buffet II

€ 25,50

Huzarensalade, zalmalade, Italiaanse pastasalade, gevuld ei, minicocktail van Hollandse garnalen, bonbon van runderrookvlees gevuld met monchou crème, ardennerham met meloen, zoute haring

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Koud Buffet de luxe IV

€ 41,00

Rundercarpaccio met balsamico saus, minicocktail van Hollandse garnalen, waldorf salade cocktail met kip en sinaasappel, bonbon van runderrookvlees gevuld met monchou crème, salade gourmande met gerookte eendenborst en eendenlever, salade nicoise met tonijn, ardennerham met meloen, palet van Spaanse ham- en worstsoorten, gepocheerde zalmforel gecombineerd met gerookte zalm, burrata en tomaat met balsamico-azijn, olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter



UITBREIDINGEN

De koude buffetten zijn uit te breiden met de volgende opties:

Koude opties

Burrata met tomaat en balsamico-azijn, olijfolie en pesto € 2,70

Paling van Eveleens (40 gram p.p.) € 8,90

Sushi (2 stuks p.p.) € 8,90
verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus

Sashimi (2 stuks p.p.) € 6,50
van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta

Oesters per stuk € 3,70
Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, **per dozijn te bestellen**

Warme opties

Soep naar keuze met stokbrood of pistolet met roomboter en kruidenboter aan tafel geserveerd of op het buffet gepresenteerd € 7,00

Saté gepresenteerd met stokbrood of pistolet met roomboter en kruidenboter
- van kip 2 stokjes per persoon € 7,20
- van kip 3 stokjes per persoon € 10,20
- van varkenshaas 2 stokjes per persoon € 8,10
- van varkenshaas 3 stokjes per persoon € 10,80

Warme beenham met pepersaus of honingmosterdsaus gepresenteerd € 12,00
pommes frites en enkelvoudige saladebar met dressing, mayonaise en cocktailsaus.
(vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)

Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met € 10,00
pommes frites en enkelvoudige saladebar met dressing, mayonaise en cocktailsaus.

Dessert opties

IJscokkarretje gevuld met oubliehoortjes en 3 soorten roomijs € 3,70

Nagerechtenbuffet met: € 13,20
luxe bavarois in verschillende smaken en vormen gepresenteerd op spiegels
gegarneerd met slagroom en vers fruit en gecombineerd met Omelette
sibérienne (Gegratineerde ijstaart bestaande uit cake en ijs en opgeklopt eiwit)



KOUD/WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan,
zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

Traditioneel Koud & Warm Buffet V

€ 63,00

Voorgerechten:

Huzarensalade, zalmalade
Rundercarpaccio met balsamicosaus en parmezaanse kaas
Gerookte Forel, gerookte gefileerde paling van Eveleens
Zoute haring, gevuld ei, Gevulde komkommer met tonijn
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen
Burrata en tomaat met balsamico-azijn,
olijfolie en pesto
Ardennerham met meloen

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met Stroganoffsaus
aan het buffet gesneden
Gegrilde varkenshaasmedaillon met cognacroomsaus
Saté van kip met pindasaus

Parijse aardappeltjes, pommes frites

Saladebar: komkommersalade,
tomatensalade met feta,
gemengde groene salade, aardappelsalade

Gepresenteerd met:

French-dressing, balsamico, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

Nagerechten:

Dessertbuffet met luxe bavarois in verschillende smaken en vormen
gepresenteerd op spiegels gegarneerd met
slagroom en vers fruit en gecombineerd met Omelette sibérienne
(Gegratineerde ijstaart bestaande uit cake en ijs en opgeklopt eiwit)

De varkenshaasmedaillon met cognacroomsaus kan worden vervangen door
gepocheerde zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 3,15

*Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen dan komt er een toeslag
bovenop van € 5,90*



KOUD / WARM BUFFET

Onderstaand buffet wordt gepresenteerd in drie gangen.
Wanneer het hoofdgerecht op het buffet gepresenteerd staat, zal ook het voorgerecht op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het hoofdgerecht.

Eigentijds Koud & Warm Buffet VI

€ 69,50

Voorgerechten:

Rundercarpaccio met balsamicosaus en parmezaanse kaas
Gevuld ei
Minicocktail van Hollandse garnalen
Waldorf salade cocktail met kip en sinaasappel
Bonbon van runderrookvlees met monchou crème
Salade gourmande met gerookte eendenborst en eendenlever
Ardennerham met meloen
Palet van Spaanse ham- en worstsoorten
Gepocheerde zalmforel gecombineerd met gerookte zalm
en Franse zalmsalade

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met rode wijnsaus
aan het buffet gesneden
Gebakken varkenshaas medaillons met bospaddenstoelensaus
Spiesje van grote garnalen gecombineerd met zalmfilet en een roerbak van oosterse eiernoedels
met teriyakisaus

Parijse aardappeltjes, pommes frites en seizoensgroenten

Saladebar: komkommersalade,
tomatensalade met feta,
gemengde groene salade, aardappelsalade
French dressing, balsamico-azijn, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

Grand Dessert:

Dessertbuffet met luxe bavarois in verschillende smaken en vormen
gepresenteerd op spiegels gegarneerd met
slagroom en vers fruit en gecombineerd met Omelette sibérienne
met flensjes en poedersuiker en vanilleroomijs, warme kersensaus, chocoladesaus
en sinaasappelsaus en bollen vanille roomijs
Omlijst met vuurwerk

*Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen komt er een toeslag
bovenop van € 5,90 p.p.*



INTERNATIONALE BUFFETTEN

Indisch Buffet

€ 29,50

Nasi Goreng (vega)

Gebakken rijst met groenten
en diverse kruiden

Mihoen Goreng

Gebakken rijstvermicelli met prei, wortel, ei,
knoflook en diverse kruiden

Sayur Lodeh

Mix van groenten gekookt in kokosmelk

S.G. Telor

Hardgekookte eieren in een
pittige sambal-/kokossaus

Satéballetjes

kipgehaktballetjes in een
Oriëntaalse pindasaus

Ayam Bali

Kippendijenvlees in een
vlammende Balinese saus

Babi Ketjap

Stukjes varkensvlees in een zoete,
kruidige ketjapsaus

Daging Redang

Gestoofd rundvlees in een
Sumatraanse saus met kokos

Garnituren:

Kroepoek, Seroendeng, Atjar, Sambal Badjak

Chinees Buffet

€ 28,50

Nasi Goreng Chinees

Gebakken rijst met ei, prei en ham

Bami Goreng Chinees

Brede stengelmie met ham,
groenten en kruiden

Foe Young Hai Pangxie

Roergebakken ei met groenten en
krabchuncks

Tjap Tjoy

Mix van groenten, met bamboescheuten en
ingebonden bouillon

Babi Pangang Chinees

Reepjes gemarineerd varkensvlees in
een zoetzure saus met atjar

Koe Lo Yuk

Gefrituurde stukjes kipfilet in een
zoetzure saus met ananas

Kip-Pangang balletjes

Kipgehaktballetjes in een zoetzure
saus met ananas

Garnituren:

Kroepoek, Seroendeng, Atjar, Sambal Badjak

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen



Italiaans Pasta Buffet

€ 29,50

Tapenades

in verschillende smaken

Diverse luxe broodsoorten

boter en kruidenboter

Luxe saladebar

Pastasalade met tonijn

Komkommersalade

Tomaten feta salade

Gemengde groene salade

Tomaten met burrata

French dressing, balsamico-azijn,
olijfolie, pesto, croutons,
pijnboompitjes,
zongedroogde tomaatjes

**Penne rigate met fruit de mer
en witte wijnsaus**

(saus apart gepresenteerd)

Lasagne Bolognese

Fussulini

met

bospaddenstoelen saus

&

tomaten-groentensaus

(vegetarisch gerecht)



MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSCHAPPEN BOVEN DE 15 PERSONEN

Menu 1 (3 gangen) € 39,00

Rundercarpaccio

met balsamicosaus en parmezaanse kaas

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Gebakken zalmfilet

met seizoensgroente geserveerd met sauce Beurre Blanc

of

Varkenshaas

met roomsaus

Tiramisu met kaneelijs

Menu 2 (4 gangen) € 48,50

Tartaar van rauwe zalm met crème fraîche

In combinatie met gerookte zalm

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Soep naar keuze of citroensorbet met prosecco

Duo van gebakken zalm filet met een gambaspies

Geserveerd op pasta met teriyakisaus

of

Gebakken kogelbiefstuk

met champignon, ui, spek en rode wijnsaus

Dame Blanche

vanille roomijs met warme chocoladesaus



Menu 3 (3 gangen) € 54,00

Voorgerechten gepresenteerd in etagères, voor iedere gast is er een kleine portie van ieder gerecht en samen vormt dit een voorgerecht:

~Rundercarpaccio

met balsamicosaus en parmezaanse kaas

~Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen

geserveerd met cocktailsaus

~ Burrata

met tomaat, pesto, basilicumazijn en olijfolie

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Gebakken Kabeljauwfilet

geserveerd met pasta en witte wijnsaus

of

Gebakken Tournedos

met rode wijnsaus

Warm chocoladetaartje

geserveerd met vanilleroomijs

Menu 4 (5 gangen) € 61,00

Vitello tonnato

Dungesneden kalbsmuis met tonijnsaus

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Consommé en crôte

dubbel getrokken runderbouillon met fijne groenten gepresenteerd met een dakje van bladerdeeg

Spoorn classique

Gebakken zeebaarsfilet

geserveerd met witte wijnsaus

of

Duo van kalfshaas en ossenhaas

met een saus van rode port

Crème Brûlée

met vanilleroomijs



Walking Dinner I (7 gangen)

€ 44,70

Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche
in combinatie met gerookte zalm

Carpaccio van ossenhaas met balsamicosaus
en Parmezaanse kaas

Tomatensoepje met basilicum

Twee stokjes kipsaté met kroepoek, atjar
tampoer en pindasaus

Gebakken zalmfilet met tagliatelle, worteltjes
en witte wijnsaus

Varkens spiesje met peen en ui
stampot en rode portsaus

Mini Grand Dessert, combinatie van
verschillende, verrassende nagerechten

Walking Dinner II (8 gangen)

€ 51,50

Combinatie van Hollandse garnalen en
gerookte zalm met romige cocktailsaus
geserveerd in een champagneflûte

Vitello tonnato,
dungesneden kalfsmuis met tonijnsaus

Romige kreeftensoep

Twee stokjes yakitori met nasi goreng en
ketjapsaus

Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps

Twee lamskoteletjes gesneden van het carré
met portsaus, pommes d'amande en haricots
verts

Combinatie van Hollandse en Franse kazen
(3 soorten) met briochebroodje

Bosvruchten met witte chocolademousse
geserveerd in een champagneflûte



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen.

Barbecue I

€ 27,50

Vlees:

- Hamburger Speciaal
gepresenteerd met broodje en garnituren:
gefrituurde uien, augurken, ketchup,
mayonaise
- Saté van kip
- Braadworst
- Drumstick

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, komkommersalade,
tomatensalade met feta
en gemengde salade

Sauzen:

Shaslicksaus, mayonaise,
Ketchup en pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue II

€ 33,70

Vlees:

- Shaslick van varkensvlees, paprika,
ui en spek
- Saté van varkenshaas
- Kippenpoot
- Hamburger

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Maiskolf

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, komkommersalade
tomatensalade met feta
en gemengde salade

Sauzen:

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup
en pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen.

Barbecue III

€ 49,70

Vlees:

- Tournedos
- Lamscarré
- Saté van varkenshaas

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Gebakken aardappeltjes

Maiskorf

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, tomatensalade met feta,
komkommersalade, knapperige,
gemengde salade, uitgebakkenspekjes,
pijnboompitten, croutons, yogurtdressing,
French dressing en notendressing

Sauzen:

Shaslicksaus, ravigotesaus, ketchup,
mayonaise, pindasaus, cognacsaus en
Hollandaisesaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue IV

€ 56,70

Cocktails:

- 4 soorten cocktails in
champagne coupes gepresenteerd
- Gerookte zalm met aardappelsalade
 - Hollandse garnalencocktail
 - Caesarsalade met gerookte kip
 - Exotische fruitcocktail
- Stokbrood, roomboter kruidenboter

Warme gerechten:

- Runderentrecôte met peperroomsaus
- Saté van kip met pindasaus
 - Kalfsoester
- Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus,
Gebakken aardappels, maiskorf

Saladebar bestaande uit:

IJsbergsla, komkommersalade,
tomatensalade met feta,
notendressing en French dressing

Sauzen:

Peperroomsaus, pindasaus, shaslicksaus,
ketchup, cocktailsaus,
mayonaise, knoflooksaus (koud)

Nagerecht:

IJscokkarretje gevuld met drie smaken
roomijs in hoorntjes gepresenteerd



OFFERTE OP MAAT

Een activiteit verzorgen op locatie, daarbij komen vele zaken kijken. Uiteraard de gewenste invulling, is voldoende (overdekte) ruimte beschikbaar of bestaat de behoefte aan bijvoorbeeld een tent ter overkapping? De Rustende Jager onderscheidt zich door haar oog voor detail, het meedenken, adviseren en de persoonlijke benadering. Vrijwel alle materialen zijn in eigen beheer, van meubilair tot glaswerk, van verlichting tot tafellinnen en van tent tot servies. Ook transport en op- en afbouw worden door eigen medewerkers verzorgd, vertrouwd en prettig voor u als opdrachtgever.

Graag maken wij, indien door u gewenst geheel vrijblijvend, een afspraak met u op locatie waarbij wij de mogelijkheden die De Rustende Jager u kan bieden, kunnen uiteenzetten en een offerte op maat kunnen samenstellen.

Voor het maken van een afspraak kunt u bellen met telefoonnummer: 0252 - 629333, wij zijn u graag van dienst.

DE PRIJZEN IN DEZE INFORMATIEMAP

* Prijswijzigingen voorbehouden.

* Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) van toepassing.

Een exemplaar hiervan hebben we voor u beschikbaar.

HOTEL

De Rustende Jager beschikt over 42 comfortabele economy hotelkamers, 10 business hotelkamers en 3 suites die alle voorzien zijn van een heerlijk bed, kleurentelevisie, telefoon, kluisje en badkamer met douche of bad.

In combinatie met uw reservering kunnen wij u en uw gasten een hotelarrangement samenstellen voor een overnachting in aansluiting op het feest de prijs is op aanvraag en op basis van tweepersoonsgebruik per kamer.

De prijs is exclusief toeristenbelasting en ontbijt.

Indien gewenst verzorgen wij bedrukte kaartjes (gratis) met vermelding van de speciale hotelaanbieding. De kaartjes kunnen bij uw uitnodigingen verzonden worden om uw gasten over de perfecte combinatie feesten & overnachten te informeren.

MENUKAARTEN

Tevens kunnen wij menukaarten ter gelegenheid van uw diner verzorgen. Deze menukaartjes (zonder tekst) worden u aangeboden. Wanneer wij een tekst op de menukaarten verzorgen is de prijs per menukaartje € 1,50.

COUVERTPRIJS

Voor het gebruik van serviesgoed, bestek, glaswerk en presentatiematerialen wordt doorgaans een vast bedrag per persoon gerekend. Wij zorgen ervoor dat er voldoende materiaal dan aanwezig is.



Wijnkaart

Mousserende wijnen

LA TORDERA PROSECCO SPUMANTE BRUT 200 ML Glera, Chardonnay.....Licht fruitig appel acacia	<i>Veneto, Italië</i>	Fles	€ 9,95
MISTINGUETT CAVA BRUT BIO ORGANIC Macabeo, parellada, xarel-lo.....Fris en levendig appel en peer brioche	<i>Penedès, Spanje</i>	Fles	€ 34,50
LA TORDERA PROSECCO FRIZZANTE Glera.....Zacht bloemig appel peer perzik	<i>Veneto, Italië</i>	Fles	€ 36,50
LA TORDERA SPUMANTE ROSÉ BRUT 'Cuvée di Gabry' Merlot, incrocio manzoni.....Aromatisch rood fruit citrus vanille	<i>Veneto, Italië</i>	Fles	€ 36,50
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT Chardonnay, pinot noir, pinot meunier.....Citrus witte bloemen perzik wit fruit	<i>Champagne, Frankrijk</i>	Fles	€ 68,00

Rosé wijnen

M. BY MONTGRAVET GRENACHE ROSÉ grenache.....Fruitig en sappig framboos aardbei specerijen	<i>Languedoc, Frankrijk</i>	Fles Glas	€ 35,00 € 6,50
GUILLAUME & VIRGINIE PHILIP MIP CLASSIC ROSÉ cinsault, syrah, grenache.....Perzik citrus rood fruit rozenblaadjes	<i>Provence, Frankrijk</i>	Fles Glas	€ 45,00 € 9,00

Witte wijnen

SIMONSIG CHENIN BLANC Chenin blanc.....Stuivend passievrucht kiwi appel peer	<i>Stellenbosch, Zuid-Afrika</i>	Fles Glas	€ 34,00 € 6,50
CA'TULLIO PINOT GRIGIO Pinot grigio.....Fruitig peer banaan geroosterde amandelen	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	Fles Glas	€ 36,50 € 6,75
KURT ANGERER GRÜNER VELTLINER KIES Grüner veltliner.....Sappig golden delicious perzik bloesemhoning kruidig	<i>Kamptal, Oostenrijk</i>	Fles Glas	€ 39,50 € 8,50
LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBINS CHARDONNAY Chardonnay.....Citrus peer perzik botertje	<i>Bourgogne, Frankrijk</i>	Fles Glas	€ 49,50 € 12,50

Rode wijnen

DAGUET DE BERTICOT MERLOT Merlot.....Soepel aromatisch rood fruit kruiden	<i>Sud-Ouest, Frankrijk</i>	Fles Glas	€ 34,00 € 5,95
SOLENE NEGROAMARO – PRIMITIVO Negroamaro, primitivo.....Kers pruim braam vanille chocolade	<i>Puglia, Italië</i>	Fles Glas	€ 36,50 € 6,50
LA BELLE ENSEIGNE MALBEC Malbec.....Geconcentreerd zwarte bessen bramen chocolade	<i>Languedoc, Frankrijk</i>	Fles Glas	€ 37,50 € 6,95
BARÓN DE LEY CLUB PRIVADO Tempranillo.....Aardbei kers cederhout vanille	<i>Rioja, Spanje</i>	Fles Glas	€ 39,50 € 7,95
CHÂTEAU LA TOUR CHANTECAILLE SAINT-EMILION GRAND CRU Merlot, cabernet franc.....Chique houtgerijpt donkere kersen specerijen	<i>Bordeaux, Frankrijk</i>	Fles Glas	€ 49,50 € 12,50

Dessertwijn & Port

VIU MANET NOBLE SEMILLON Sémillon.....Friszoet exotisch fruit kaneel honing	<i>Colchagua, Chili</i>	Glas	€ 7,25
CROFT RESERVE TAWNY Touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz..... Zacht en rijp rood fruit specerijen butterscotch noten	<i>Douro, Portugal</i>	Glas	€ 8,50

**HAPJESLIJST**

Gemengde noten per persoon à Bokalen gemengde noten op tafel.	€ 1,60	Minibroodjes Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse kazen.	€ 3,15
Banketbakkerszoutjes Banketbakkerszoutjes op tafel p.p.	€ 1,80	Minibroodjes Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis- en vleessoorten.	€ 3,15
Rauwkost tafelgarnituur Rauwkost tafelgarnituur: paprika-, komkommer en wortel sticks met frisse dip, gepresenteerd in glaasjes op tafel p.p.	€ 3,75	Take away Bami Goreng Chinees, geserveerd in take-away bakje en gepresenteerd met stokjes.	€ 5,25
Luxe tafelgarnituur 8 á 10 personen Luxe tafelgarnituren, 2 soorten olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gemengde noten en kaasstengels gepresenteerd op tafel.	€ 31,00	Balletjes gehakt in pittige salsa-saus 2 p.p.	€ 3,70
Stokbrood 8 á 10 personen Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades.	€ 15,00	Lepelhapjes Gamba's met pikante saus, ossenhaas met balsamicosaus, kip met kerriesaus, gerookte zalm met wasabisaus en vitello tonnato met tonijnsaus.	€ 3,10
Koude hapjes Luxe gesorteerde borrelhapjes: brie met walnoot, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes.	€ 1,90	Tapas Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje.	€ 2,95
Kalfsvleesbitterballen	€ 1,10	AMUSES	
Gesorteerde warme hapjes nasi-, bamihapje, kipkrokantje, kaashapje, mini friakndel en gehaktballetje	€ 1,10	Yakitori Twee stokjes Japanse saté met nasi goreng en ketjapsaus.	€ 5,90
Vlammetje/ mini loempia/ kaasstengel	€ 1,35	Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm.	€ 5,90
Minisauccijenbroodjekkerij Jongeneel	€ 1,60	Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas.	€ 5,90
Kaas of worst met augurk, Amsterdamse ui en mosterd. per stuk.	€ 1,00	Schotelhapje huzarensalade: een bol huzarensalade rijkelijk gegarneerd met onder andere luxe vleeswaren.	€ 4,50
Petit Crolino Champignon, kaas, kipkerrie hapje in bladerdeeg	€ 1,90	Schotelhapje zalsalade: een bol zalsalade rijkelijk gegarneerd met onder andere verschillende vissoorten.	€ 5,65
Haringkar Haringhapje versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon.	€ 5,90	Vitello Tonnato Dungesneden kalfsmuis met tonijnsaus.	€ 5,90
Viskar onbepikt p.p. Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 16,00	Getrancheerde eendenborstfilet op een bedje van salade met bosvruchten dressing.	€ 6,60
Luxe viskar onbepikt p.p. Viskar gevuld met 4 vissoorten: gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens, zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 26,25	Pomodori soep met basilicum geserveerd met mini-kaasstengel	€ 4,60
Kaaskar onbepikt p.p. Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 13,15	Romige kreeftensoep	€ 5,65
Hollandse kaas en worstkar onbepikt p.p. Rookworst, leverworst en grilworst. Gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnkeas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 7,90	Gebakken eendenborst op roergebakken bosspaddenstoeltjes en fettuccini.	€ 7,10
Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes.	€ 7,20	Lasagne bolognese met tomatensaus.	€ 6,60
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes.	€ 8,10	Gebakken zalmfilet en rozet aardappelpuree, worteltje en wittewijnsaus.	€ 8,20
Beenham	€ 787,50	Oosters ossenhaasspiesje met peen en ui stampot en rode wijnsaus.	€ 15,10
Puntzak friet Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: Portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup	€ 3,10	Op de huid gegrilde kabeljauwfilet met Hollandaise saus en tagliatelle.	€ 8,30
Balletjes gehakt in pittige salsasaus 2 p.p.	€ 3,70	Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps.	€ 7,50
		Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met Portsau, pommes duchesse en haricots verts.	€ 13,15
		Combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus geserveerd in een champagne flûte.	€ 6,50
		Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met brioche broodje.	€ 6,05
		Mini Grand Dessert , combinatie van verschillende, verrassende nagerechten.	€ 7,15
		Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagneflûte.	€ 6,10



AFKOOP ANNULERING

Er kan altijd iets gebeuren waardoor uw feest niet door kan gaan. Indien u gebruik maakt van de afkoop-annulering zullen wij 3% over de totale reserveringswaarde aan u berekenen. Dit geldt alleen voor de catering reserveringen bij De Rustende Jager, niet indien er materialen en of diensten bij derden ingehuurd worden zoals: Muziek, tenten, podium en tribunes.

ANNULERINGSBELEID

Wanneer een Catering reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van die reservering het navolgende:

- a. Bij annulering meer dan 6 maanden voor het tijdstip waarop krachtens de desbetreffende horecaovereenkomst de eerste horecadienst zou moeten worden verleend is de klant niet gehouden enige vergoeding aan het horecabedrijf te betalen.
- b. Bij annulering meer dan 3 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 10% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- c. Bij annulering meer dan 2 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 15% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- d. Bij annulering meer dan 1 maand voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 35% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- e. Bij annulering meer dan 14 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 60% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- f. Bij annulering meer dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 85% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- g. Bij annulering 7 dagen of minder voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 100% van de. reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Materialenlijst	Naam:							versie 29/01/2025			
	Telefoon:		-		0						
Podia:	Prijs/st			Koeling:	Prijs/st			Keukenapparatuur:	Prijs/st		
Podiumelement 1x1	11,15	0	-	Koelaanhanger	189,25	0	-	Keukenunit catering RJ	248,75	0	-
Podiumelement 2x1	16,80	0	-	Koelcontainer	###	0	-	Keukenunit voor verhuur	324,45	0	-
Tapijttegels 1x1 mtr.	2,85	0	-	Koelcontainer incl. stelling	####	0	-	Grilmeubel klein	81,10	0	-
Podiumtrap	8,40	0	-	Staande koelkast, glas deur	89,25	0	-	Grilaanhanger	189,25	0	-
Podiumrok 6 meter	13,80	0	-	Stoelen:				IJscro aanhanger	156,80	0	-
Geluid:				Terrasstoel riet	4,10	0	-	Hot Pot 1 / 2 pots	13,55	0	-
Geluidsinst. In spreekges	53,00	0	-	Kussentjes	0,60	0	-	Heteluchtoven 380 V 10	319,05	0	-
Spreekgestoelte	47,60	0	-	Kleur:				Heteluchtoven 380 V 6	210,90	0	-
Geluidsinst. Middel+CD	83,30	0	-	Barkruk hout	2,75	0	-	Heteluchtoven 220 V	74,65	0	-
Geluidsinst. Groot+CD	129,80	0	-	Barkruk Aluminium wit	7,30	0	-	Pizza oven klein	105,00	0	-
Geluidinst. Klein	41,70	0	-	Barkruk Aluminium zw art	3,85	0	-	Pizza oven groot	157,50	0	-
Garderobe:				Banken lounge	19,50	0	-	Deksel shafingdish plat		0	-
Rek met 25 hangers	14,10	0	-	Zaalstoel rood	3,50	0	-	Deksel shafingdish rond		0	-
Decoratiemateriaal:				Tafels:				Gastro. bak 1/1/1 ondiep/	4,60	0	-
Vaasje bloemen	5,20	0	-	Terrastafel klein rond	5,70	0	-	Gastro. bak 1/2 ondiep/c	14,35	0	-
Kandelaar groot	8,40	0	-	Dinertafel rond 6 pers	11,15	0	-	Gastro. bak 1/3 ondiep/c	2,50	0	-
Partylights (potjes)	3,00	0	-	Dinertafel rond 10 pers	13,85	0	-	Coveryw agen	38,95	0	-
Decordoeck neutr. p/meter	11,15	0	-	Dinertafel rond 12 pers	16,55	0	-	Bain Marie 2 vaks+dekse	46,00	0	-
Decordoeck thema p/mete	11,15	0	-	Klaptafel 80/120	5,70	0	-	Bain Marie 3 vaks+dekse	63,85	0	-
Thema:				Statafel	9,50	0	-	Rok Bain Marie	19,50	0	-
Truss per meter	7,90	0	-	Statafel Lounge/Steiger 80/80	37,85	0	-	Warmtelamp 4 lamp	30,90	0	-
verdeeld in:				Statafel Lounge 80/160	48,65	0	-	Warmtekast RVS 220 V	81,10	0	-
Statief per stuk	16,20	0	-	Lounge tafel laag 80/80	37,85	0	-	Bordenkar	41,10	0	-
Takel per stuk	8,95	0	-	Picknick tafel met 2 banken	14,10	0	-	Thermobox blauw	27,90	0	-
Decorschot thema	28,15	0	-	Tafellinnen: kleur:				Thermokast RVS	46,00	0	-
Thema:				Rok statafel	4,10	0	-	Bordenw armer	38,95	0	-
Kamerscherm klein	13,55	0	-	Rok terrastafel	4,10	0	-	Diepvrieskist	40,30	0	-
Kamerscherm groot	16,80	0	-	Rok dinertafel 8 p.	4,10	0	-	Schaal gastormorm	4,60	0	-
Vlaggemast	27,90	0	-	Rok dinertafel 10 p.	4,10	0	-	Frituur dubbel 220 V	40,30	0	-
Pedestalles (witte plante	18,45	0	-	Rok dinertafel 12 p.	4,10	0	-	Frituur dubbel 380 V 1x3	78,45	0	-
Palmen	16,30	0	-	Napperons met/zonder ga	4,10	0	-	Frituur dubbel 380 V 2x1	59,50	0	-
Bloemstukken nep w it	19,50	0	-	Tafellakens	4,10	0	-	Frietbakken	12,70	0	-
Oud Hollandse viskar	77,90	0	-	Tafellakens groot	4,10	0	-	Enkele gastronommkar	19,50	0	-
Oud Hollandse kaaskar	56,30	0	-	Overgooier	5,15	0	-	Dubbele gastronommkar	22,75	0	-
Oud Hollandse ijszeiler	140,60	0	-	Rok buffet (12 meter)	13,85		-	Gourmetsstel compleet	13,80	0	-
Kerstversiering	472,50	0	-	Buffetklemmen		0	-	Spin/gasbrander	13,80	0	-
Champagnefiets	79,55	0	-	Linnen servet	1,10	0	-	Werkbank 2 meter	55,45	0	-
IJscrokar	75,70	0	-	Theedoeken	0,60	0	-	Wasbak klein	27,90	0	-
Popcornmachine	88,75	0	-	Droog/Poleerdoeken	0,60	0	-	Wasbak groot	55,45	0	-
Hotdogmachine	75,70	0	-	Servetten papier		0	-	Soepketel	13,80	0	-
Rode loper kort, 10 meter	22,75	0	-	Tafelklemmen metaal		0	-	Verlichting:			
Rode loper lang, 20 mete	31,40	0	-	Stoelhoezen:	3,00	0	-	Streng 10 mtr	10,80	0	-
6 Standaards + 4 koorde	40,60	0	-	Sjerp zw art		0	-	Streng 8 bollen	10,80	0	-
Decoratieve boompjes	10,80	0	-	Sjerp rood		0	-	Discobal 1 meter	58,30	0	-
Parasol w it incl. voet	17,85	0	-	Sjerp oranje		0	-	Discobal 50 cm	23,65	0	-
Zw arte marktkraamklemm	2,50	0	-	Rok kraam	4,10	0	-	Parr Spots per 3 stuks	13,55	0	-
Heinekenparasol met voe	140,60	0	-	Rok klaptafel 80/120	4,10	0	-	Kroonluchter koper	60,60	0	-
Bew egw ijzering A3 Klik	8,40	0	-	Rokken picknick set w it	8,35	0	-	Noodverlichting	16,20	0	-
Drankenuitgifte:				Rok bain marie 2 vaks	4,10	0	-	Lichttonnen per stuk	43,25	0	-
Barunit catering RJ	278,50	0	-	Rok bain marie 3 vaks	4,10	0	-	Verwarming:			
Barunit voor verhuur	327,20	0	-	Lichtmasten	100,05	0	-	Brandhout	108,15	0	-
Partybar meubel klein:	278,50	0	-	Electra:				Gas paddestoel	38,95	0	-
Koelkast	89,25	0	-	Aggregaat 80 kva	329,85	0	-	Gasflessen	38,95	0	-
Tapkast	89,25	0	-	Aggregaat 35 kva	210,90	0	-	Heater electrisch 380 V	38,95	0	-
Glazenkast leeg	89,25	0	-	Verzamel kist kabels	167,65	0	-	Tenten (excl. transport, op-en afbouw)			
Glazenkast gevuld	144,40	0	-					Tent 5 x 5 carrée	221,70	0	-
Wijntapkast bruin/w it/zw	89,25	0	-	Haspel/verlengsnoer 220	2,20	0	-	zijzeilen dicht			-
Spoelbak zw art	29,80	0	-	Haspel 380 V / 16 Amp	11,15	0	-	zijzeilen doorzicht			-
Eindstuk/bovenstuk	13,55	0	-	Haspel 220V +/- 20 m.	5,70	0	-	Vloer 5 x 5 carrée	135,20	0	-
Baraanhanger	139,00	0	-	Verdeelbord 16 Amp -> 3x220 V	9,50	0	-	Gevels w it per 5 meter	118,95	0	-
Barombouw w it U	16,80	0	-	Paddestoel 32 Amp	31,90	0	-	Gevels bruin per 5 mete	118,95	0	-
Davidstap Amstel	55,70	0	-	Paddestoel 63 Amp	59,50	0	-	Tent 5 x 5 pagode	297,40	0	-
Davidstap zw art groot	73,05	0	-	Kabel 380V/16Amp 10 m.	5,70	0	-	Tent 5 x 5 pagode incl.v	432,60	0	-
Koelkast middel zw art	68,70	0	-	Kabel 380V/32Amp 10 m.	5,70	0	-	Foldikap	135,20	0	-
Koelkast klein zw art	33,55	0	-	Kabel 380V/63Amp 10 m.	5,70	0	-	Overig			
Kraam met lekblad	19,50	0	-	Kabelgoot per 90 cm	8,95	0	-	Springkussen	199,10	0	-
Kraam klein	19,50	0	-	Verloop 32 -> 16 Amp.	5,70	0	-	Golfkar	135,20	0	-
Zinken teil	8,15	0	-	Verloop 16 -> 32 Amp.	5,70	0	-	DJ Booth	81,10	0	-
Audiovisueel:				Brandblusser	18,95	0	-	Broodjeszaak/Sandwichcorner/Snackcorn			
Beeldscherm op statief	113,05	0	-	Garderobenummers p/stu	0,15	0	-	Compleet w it / bruin	340,70	0	-
Beamer + Scherm	140,60	0	-	Vuurkorf klein	27,05	0	-	Alleen gevel w it / bruin	118,95	0	-
Wii Playstation Tvset	167,65	0	-	Vuurton	11,15	0	-	Witte hekjes	13,55	0	-
Totaal deze zijde			-	Totaal beide zijdes			-	Exclusief 21 % btw			



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Materialenlijst	Naam:	-					versie 29/01/2025
	Telefoon:						
Glaswerk:	Prijs/st		Bestek:	Prijs/st		Dranken:	Prijs/st
Bier stapelglazen (rek 50 gl.)	11,45 0	-	Cocktailvork	0,35 0	-	Drankenpakket vlgs lijst	0 -
Bier fluitjes (rek 49 gl.)	11,10 0	-	Cocktaillepel	0,35 0	-	<i>inclusief / exclusief buitenlands g</i>	0 -
Bier vaasjes (rek 25 gl.)	5,70 0	-	Mini-mes	0,35 0	-	Amstel 50 liter	0 -
Longdrink (rek 49 glazen)	11,10 0	-	Kleine vork	0,35 0	-	Amstel 30 liter	0 -
Wijngl. groot (rek 25 gl.)	11,45 0	-	Kleine mes	0,35 0	-	Amstel 20 liter (david)	0 -
Wijngl. klein (rek 36 gl.)	8,15 0	-	Kleine lepel	0,35 0	-	Amstel 4 liter (tender)	0 -
Champ coupes (25 glazen)	5,70 0	-	Pochet met klein bestek:	0,35 0	-	Heineken:	0 -
Champ flûtes (49 glazen)	11,10 0	-	vork / mes / lepel	0,85 0	-	Pepsi cola 12 x 1,1 ltr	0 -
Waterglas (36 glazen)	7,80 0	-	Grote vork	0,35 0	-	Pepsi light 12 x 1,1 ltr	0 -
Combirek (5 w hiskey, 5 psv)	11,50 0	-	Groot mes	0,35 0	-	Sourcy Rood 12 x 1,1 ltr	0 -
5 borrel, 5 coupes, 5 cognac)	0	-	Grote lepel	0,35 0	-	Sourcy Blauw 12 x 1,1 ltr	0 -
			Vismes	0,35 0	-	Sourcy pure blue 12 x 0,75	0 -
Glaswerkpakket Standaard:			Oplegbestek vork	0,35 0	-	Sourcy pure red 12 x 0,75	0 -
100 / 150 personen	91,95 0	-	Oplegbestek lepel	0,35 0	-	Jus d'orange 6 x 1 ltr	0 -
3 rek bierglas à 50	0	-	Tangen	1,90 0	-	Witte wijn 0,7 ltr	0 -
3 rek w iinglas à 36	0	-	Pollepel klein	0,85 0	-	Rode wijn 0,7 ltr	0 -
2 rek longdrink à 49	0	-	Pollepel groot	1,90 0	-	Rosé wijn 0,7 ltr	0 -
1 rek combiglas à 25	0	-	RVS Saladelepels	1,90 0	-	Zoet witte wijn 0,7 ltr	0 -
Diversen:			Koffielepel	0,35 0	-		-
Rietjes normaal	0	-	Wit bestekkistje 1/2 gastr.	1,90 0	-		-
Rietjes met fruitje	0	-	Wit bestekkistje 1/1 gastr.	3,00 0	-	Koolzuur :	-
Stampers	0	-	Grijze bestekbak	1,10 0	-	Koolzuur 10 kg	32,40 0 -
Viltjes	0	-	Servies:	0,35 0	-	Koolzuur 2 kg	19,55 0 -
Plateau's rond	0	-	Koffiekop	0,35 0	-	Embalage per fles	12,60 0 -
Plateaudoeckjes rond	0	-	Koffiemok porselein	0,35 0	-		-
Dienblad Gastronorm	2,75 0	-	Koffiemok metaal rood	0,35 0	-		-
Place-mats plateau's	0	-	Koffieschotel groot	0,35 0	-		-
Dienblad Gastronorm RVS	4,60 0	-	Koffieschotel klein	0,35 0	-		-
Randjes gastronorm	0	-	Side plate	0,35 0	-	Water:	-
Koffie en toebehoren:			Mini-bordje	0,35 0	-	2 x 1000 liter tank	140,60 0 -
Koffiekar (inclusief Bravilo	83,85 0	-	Dessertbord	0,35 0	-	6000 liter tank RVS	248,75 -
4 schenkkannen, w armplaatje,	0	-	Groot bord	0,35 0	-	Portocabin (incl. 2 x 1000	405,55 0 -
koffiebus met schep, filters	0	-	Soepbord klein	0,35 0	-	water tanks,	-
w aterkoker, thermoskan thee,	0	-	Soepbord groot	0,35 0	-	1x warmwatervoorziening	-
ds theezakjes)	0	-	Soepkop	0,35 0	-	80 graden) 15m./25m./35m.	-
Bravilor koffiezetmachine	18,95 0	-	Soepschotel	0,35 0	-	Waterslang 100 meter	56,80 0 -
Koffiecontainer klein 5 ltr.	11,15 0	-	Suikerpot	0,85 0	-	Waterslang 50 meter	27,90 0 -
Koffiecontainer middel 10 lt	13,30 0	-	Melkkannetje	0,85 0	-	Rijplaat aluminium	27,70 0 -
Koffiecontainer groot 20 ltr	15,45 0	-	Papieren randjes	0	-	Rijplaatkunststof 2/1 M	2,65 0 -
Melkcups per doos	0	-	Asbak staal	0	-	RVS afzuigkap incl.	43,25 0 -
Koekjes per doos	0	-	Peper en zout stel	0	-	4 rvs standaarden en flexibele stang	-
Suikersticks	0	-	Mandje klein	0	-	Bouw hekken RJ	7,90 0 -
Pak koffiemelk	0	-	Mand groot	0	-		-
Pak koffie gemalen	0	-	Glazen schaaltes	0	-		-
Doos bonbons	0	-	Porseleine bakjes vierkant	0	-		-
Doos suikerfruit	0	-	Bokalen (noten)	0	-		-
Zak dessertmints	0	-	Bokalen (complet) gepoetst	0	-		-
Slagroom vers spuitzak	0	-	Bokalen champagne	19,00 0	-	Dranken meenemen in:	-
Slagroom vers w itte schaal	0	-	Wijnkoeler luxe	0	-	Koelaanhanger	0 -
Slagroom spuitbus	0	-	Sourcykoeler		-	Koelcontainer groot	0 -
Stofzuiger	27,05 0	-	Etagères	3,00 0	-	Koelcontainer klein	0 -
Pak suiker	0	-	Glazen kan 1 liter	3,00 0	-	Koelkast wit	0 -
Etenswaren:			Plastic kan	3,00 0	-	Blauw e koelbox	0 -
Notenmix	0	-	Leeuw enkopjes klein	0,35 0	-	Vrieskist	0 -
Banketbakkerszoutjes	0	-	Super groot bord	0,35 0	-	Koelbox 24L met ijsblokjes	8,50 0 -
							-
Buffetdecoratie:			Staaende asbak	8,65 0	-		-
1 kok	8,30 0	-	Frietbakjes incl. vork	0,35 0	-		-
1 rechthoekige spiegel	7,30 0	-					-
2 w itte stenen	4,60 0	-	Afval:		-	Units:	-
1 rozen w it/rood	8,30 0	-	Afvalbak klein	0,85 0	-	Toiletunit	427,20 0 -
4 w itte kistjes	11,15 0	-	Grijze zakken	0	-	Materialenunit nr 4	135,20 0 -
2 kandelaars groot + kaars	17,35 0	-	Afvalbak groot	6,00 0	-	Kassaunit	319,05 0 -
			Blauw e zakken	0	-	Verkoopunit	278,50 0 -
Diversen:			Asbakleger	1,10 0	-	Pizza w aranda	278,50 0 -
Kabelgoten p.m. zw art/gee	14,10 0	-	Stoffer en Blik		-	Plaskruis	54,10 0 -
Verkeersbord	5,40 0	-	Staaende asbak / diablo	8,95 0	-		-
Schrikhek + C1 bord	10,80 0	-		0	-		-
Steekw agen	14,10 0	-		0	-		-
Reclame bord	### 0	-	Kleding:		-		-
Voorzettoog per 2 meter	18,95 0	-	Sloven	3,95 0	-		-
Pompw agen	14,10 0	-	Koksmutsen	2,80 0	-		-
Totaal deze zijde		-	Totaal beide zijdes		-	Exclusief 21 % btw	