



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Drankenassortiment

	Restaurant	Groepen vanaf 30 pers.
Koffie, thee	€ 4,00	€ 3,60
Speciaal koffie	€ 4,10	€ 3,75
Diverse frisdranken	€ 4,00	€ 3,60
Diverse frisdranken per flesje 20cl	€ 4,00	€ 3,60
Bier Amstel tap	€ 4,00	€ 3,50
Bier Heineken tap	€ 4,25	€ 3,75
Bier Amstel Radler per flesje	€ 6,00	€ 5,50
Jus d'orange	€ 4,00	€ 3,50
Jenever	€ 5,00	€ 4,50
Alcoholvrij bier per flesje	€ 6,00	€ 5,50
Speciaal bier, per fles	€ 6,00	€ 5,50
Port, Sherry, Vermouth	€ 5,50	€ 5,00
Wijnen	€ 5,00	€ 4,50
Wijnen 0,0 %	€ 5,00	€ 4,50
Hollandse likeuren, Campari	€ 5,00	€ 4,50
Buitenlands gedistilleerd, vanaf **	€ 6,00	€ 5,50
Sourcy blauw of rood	€ 8,00	€ 7,50
Kan ijswater	€ 3,50	€ 3,50

Gemiddelde prijs drankje naar keuze (excl. buitenlands)	€ 4,25	€ 4,00
--	---------------	---------------

Ontvangstcocktail

Aperol Spritz in groot wijnglas	€ 8,50	€ 7,00
Blueberry Gin Tonic 0,0% in groot wijnglas (alcoholvrij)	€ 10,50	€ 7,50
Port met tonic en citroen	€ 9,50	€ 7,25

Extra feestelijke drankjes

	Glas	Fles
La Tordera Prosecco Spumante Brut 200ml		€ 9,95
Mistinguett Cava Brut Bio Organic	€ 6,00	€ 34,50
La Tordera Prosecco Frizzante	€ 7,50	€ 36,50
La Tordera Spumante Rosé Brut 'Cuvée di Gabry'	€ 7,75	€ 37,50
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagne		€ 75,00



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Feestelijk met koffie:

Voor bij de koffie:

Bonbons	€ 1,50
Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit, mint kussentjes en chocoladeboontjes	€ 3,00
Crème hoorntjes en slagroomsoesjes 1½ p.p.	€ 4,00
Petitfours van Jongeneel	€ 3,60
Petitfours van Jongeneel met schildje/logo	€ 4,05
Gesorteerde gebakjes van Jongeneel	€ 4,50
Friandises: gepresenteerd in etagères crème hoorntjes, roomsoesjes, thee gebakje en assortiment amandelkoekjes	€ 5,50
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 uw wensen met de bakker bespreken en de taart bij ons laten bezorgen).



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

RECEPTIEARRANGEMENTEN

Wij hebben verschillende receptiearrangementen.

Hier kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen.

Een receptie is gebaseerd op 1 ½ uur.

Receptie:

- * Bokalen gemengde noten op tafel
- * Gesorteerde luxe koude borrelhapjes
1 p.p. bestaande uit toastjes met:
 - Brie met walnoot
 - Paling van Eveleens
 - Gerookte zalm
 - Zoute haring
 - Ossensorst
 - Kaasblokje
- * Kalfsvleesbitterballen 1 p.p.
- * Warme, gesorteerde minisnacks 1 p.p.
bestaande uit, e.d.:
 - Kipkrokantjes
 - Bamihapjes
 - Nasihapjes
 - Kaashapjes
 - Pittige gehaktballetjes
 - Mini frikandel

Hapjes per persoon € 5,70

Stelpost, ongeveer 3
drankjes per persoon à
gemiddeld € 4,00 € 12,00

Begroot receptie per persoon € 17,70

Receptie de luxe:

- * Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven,
gevulde dadels omhuld met spek,
gevulde peppersweet, gemengde noten
en kaasstengels gepresenteerd op tafel
- * Lepelhapjes, hapjes gepresenteerd in
lepels met sauzen, 1 per persoon
 - Gamba's met pikante saus
 - Ossenhaas met balsamicosaus
 - Kip met kerriesaus
 - Gerookte zalm met wasabisaus
 - Vitello tonnato met tonijnsaus
- * Yakitori, twee stokjes Japanse saté met
nasi goreng en ketjapsaus, per persoon

Hapjes per persoon € 12,90

Stelpost, ongeveer 3
drankjes per persoon à
gemiddeld € 4,00 € 12,00

Begroot receptie per persoon € 24,90

Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

FEESTARRANGEMENTEN

Voor uw feest hebben wij verschillende arrangementen.
Hier kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen.
Een feest duurt meestal 4 ½ - 5 uur.

Party arrangement:

- * Bokalen gemengde noten op tafel
- * Gesorteerde luxe koude borrelhapjes
2 p.p. bestaande uit toastjes met:
 - Brie met walnoot
 - Paling van Eveleens
 - Gerookte zalm
 - Ossenworst
 - Zoute haring
 - Kaasblokjes
- * Kalfsvleesbitterballen, 2 p.p.
- * Warm gesorteerde minisnacks,
1 p.p. bestaande uit:
 - Kipkrokantjes
 - Bamihapjes
 - Nasihapjes
 - Kaashapjes
 - Pittige gehaktballetjes
 - Mini frikandel

Tapas party:

- * Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren
olijven, gevulde dadels omhuld met
spek, gevulde peppersweet,
gemengde noten en kaasstengels
gepresenteerd op tafel
- * Lepelhapjes, hapjes gepresenteerd in
lepels met sauzen, 2 per persoon:
 - Gamba's met pikante saus
 - Ossenhaas met balsamicosaus
 - Kip met kerriesaus
 - Gerookte zalm met wasabisaus
 - Vitello tonnato met tonijnsaus
- * Yakitori, twee stokjes Japanse saté
met nasi goreng en ketjapsaus
- * Tortilla ingerold met kruidenroomkaas
en gerookte zalm, gepresenteerd in
een vierkant porseleinen bakje
- * Balletjes gehakt in pittige salsasaus
2 p.p.

Hapjes per persoon	€ 8,70
Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 4,00	€ 40,00
Begroot feestavond p.p.	€ 48,70

Hapjes per persoon	€ 19,55
Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 4,00	€ 40,00
Begroot feestavond p.p.	€ 59,55

Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs



FEESTARRANGEMENTEN

Voor uw feest hebben wij verschillende arrangementen.
Hier kunt u een keuze uit maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen.
Een feest duurt meestal 4 ½ - 5 uur.

Amuse party de luxe:

- * Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en
2 soorten tapenades

* Amuse uitgeserveerd:

Combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen

met een romige cocktailsaus
geserveerd in een champagneflûte

Vitello tonnato

dungesneden kalfsmuis met tonijnsaus

Kalfsvleesbitterballen

1 stuk

Pomodori soep met basilicum

geserveerd in een glas met een minikaasstengel

Yakitori

twee stokjes Japanse saté met nasi goreng en
ketjapsaus

Hapjes per persoon € 26,00

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à
gemiddeld € 4,00 € 40,00

Begroot feestavond p.p. € 66,00

Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

Hollandse lunch p.p. € 18,90

Diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.), boter en een snack.

Snack: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje (per reservering te bepalen).

Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze.

Inclusief melk en karnemelk p.p. € 26,30

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 gerookte zalm
- Focaccia met mozzarella, tomaat, salami en pesto
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui

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

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Sandwiches:
€ 1,55 per puntje

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

Sandwiches de luxe:
€ 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.

Als maaltijd per schaal voor:

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

Als hapjesbuffet per schaal voor:

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 en 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.



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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
- Ossenvorst 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
- Ossenvorst 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



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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*



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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.) verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus	€ 8,90
Sashimi (2 stuks p.p.) van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta	€ 6,50
Oesters per stuk Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, per dozijn te bestellen	€ 3,70

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 met pommes frites en enkelvoudige saladebar met dressing, mayonaise en cocktailsaus. (vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)	€ 12,00
Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met pommes frites en enkelvoudige saladebar met dressing, mayonaise en cocktailsaus.	€ 10,00

Dessert opties

IJscokkarretje gevuld met oubliehoortjes en 3 soorten roomijs	€ 3,70
Nagerechtenbuffet 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)	€ 13,20



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 voorgerecht.

Traditioneel Koud & Warm buffet V

€ 63,00

Voorgerechten:

Huzarensalade, zalmzalade
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-azijn, 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

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



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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.

Eigentijs 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 rijkelijk gegarneerd
Franse zalmsalade

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met rode wijnsaus
aan het buffet gesneden
Gebakken varkenshaasmedaillon met bospaddenstoelensaus
Spiesje van grote garnalen gecombineerd met zalmfilet, 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,
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.



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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/kokossaas

Satéballetjes

Kipgehaktballetjes in een
Oriëntaalse pindasaus

Ayam Bali

Kippendijenvlees in een
vlammende Balinese saus

Babi Ketjap

Stukjes varkensvlees in een zoete,
kruidige ketjapsaus

Daging Rendang

Gestoofd rundvlees in een
Sumatraanse saus met kokos

Garnituren:

Kroepoek, seroendeng, atjar
en 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 bamboe scheuten
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-pangangballetjes

Kipgehaktballetjes in een
zoetzure saus met ananas

Garnituren:

Kroepoek, seroendeng, atjar
en Sambal Badjak



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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)



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, verschillende groenten en gemengde salade



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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 kalfsmuis 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

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappeltgarnituur, verschillende groenten en gemengde salade



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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 wittewijnsaus

Varkenshaas 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,
dungeneden 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



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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, maiskolf

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



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

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
SOLENNIE 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



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

ZAALHUREN

De zaalhuren van onze verschillende zaalaccommodaties voor een feestelijke bijeenkomst zijn als onderstaand. Als u gebruik maakt van meerdere zaalaccommodaties, wordt de huur van één accommodatie in rekening gebracht. Indien een bepaalde minimum omzet van F&B wordt gerealiseerd neemt Hotel De Rustende Jager de gehele zaalhuur voor haar rekening.

OFFERTE OP MAAT

Graag maken wij voor u geheel vrijblijvend een afspraak waarin wij onze mogelijkheden kunnen bespreken en toelichten. Aan de hand van uw wensen zullen wij een offerte op maat maken.

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

Zaalhuur	<i>excl. btw</i>	<i>incl. btw</i>	Vervalt bij F&B omzet hoger dan
* De Hoeck van Aemstel	€ 90,00	€ 108,90	**
* Eetkamer	€ 90,00	€ 108,90	**
* Patrijzenkamer	€ 110,00	€ 133,10	€ 1.975,-
* De Jonge Jager	€ 235,00	€ 284,35	€ 3.000,-
* Jachtzaal	€ 345,00	€ 417,45	€ 5.000,-

De zaalhuur van de Patrijzenkamer, Jonge Jager en Jachtzaal vervalt alleen bij een bepaald bedrag aan F&B omzet en alleen wanneer wij de gehele omzet aan 1 persoon of 1 bedrijf factureren. Dit is exclusief alle posten die door derden worden verzorgd of een hotelovernachting.

Wenst u de trouwplechtigheid in één van onze zalen bedraagt de zaalhuur à € 275,00 excl. 21 % btw

Zaalaccommodaties	M²	U-vorm	Theater	Cabaret	Diner	Receptie/Feestavond
Eetkamer	30	-	-	-	30	-
Patrijzenkamer	70	24	70	50	60	70
Hoeck van Aemstel	35	-	-	-	-	50
Jonge Jager	270	16	48	36	100	250
Jachtzaal	350	40	350	250	250	400



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

HOTEL

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

De Rustende Jager officiële trouwlocatie / Huis der Gemeente

Een officiële trouwlocatie is een door een Nederlandse Gemeente goedgekeurde locatie waar een huwelijk mag worden voltrokken door een (buitengewoon) ambtenaar van de burgerlijke stand.

Bruidskamer:

Alle bruidsparen die het huwelijksfeest vieren in één van de zalen van De Rustende Jager krijgen van de directie aansluitend op het feest een overnachting inclusief ontbijtbuffet aangeboden.

Hotelkamers voor u en uw gasten:

In combinatie met uw zaalreservering kunnen wij voor u en uw gasten een hotelarrangement samenstellen. De prijs is op aanvraag en op basis van tweepersoonsgebruik per kamer. De kamerprijs is exclusief toeristenbelasting en ontbijt.

Indien gewenst verzorgen wij een kortingscode waarbij uw gasten via onze eigen website een hotelkamer kunnen boeken met korting op de dan geldende dagprijs.

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.

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.

ANNULERINGSBELEID

Wanneer een reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van de 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

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 à 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 à 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 kaasblokje.	€ 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 frikandel en gehaktballetje	€ 1,10	Yakitori Twee stokjes Japanse saté met nasi goreng en ketjapsaus.	€ 5,90
Vlammetje/ mini loempia/ kaasstengel	€ 1,35	Vietnamese loempia , geserveerd in een glaasje met brunoise gesneden komkommer en chilisaus.	€ 4,15
Mini saucijzenbroodje van Bakkerij Jongeneel	€ 1,60	Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm.	€ 5,90
Kaas en worst met augurk, Amsterdamse ui en mosterd. per stuk	€ 1,00	Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas.	€ 5,90
Petit Crolino Champignon, kaas, kipkerrie hapje in bladerdeeg	€ 1,90	Schotelhapje huzarensalade: een bol huzarensalade rijkelijk gegarneerd met onder andere luxe vleeswaren.	€ 4,50
Haringkar Haringhapje versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon.	€ 5,90	Schotelhapje zalsalade: een bol zalsalade rijkelijk gegarneerd met onder andere verschillende vissoorten.	€ 5,65
Viskar onbeperkt 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	Vitello Tonnato Dungesneden kalfsmuis met tonijnsaus.	€ 5,90
Luxe viskar onbeperkt 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	Getrancheerde eendenborstfilet op een bedje van salade met bosvruchten dressing.	€ 6,60
Kaaskar onbeperkt p.p. Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 13,15	Pomodori soep met basilicum geserveerd met mini-kaasstengel	€ 4,60
Hollandse kaas en worstkar onbeperkt p.p. Rookworst, leverworst en grillworst. Gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnekaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 7,90	Romige kreeftensoep	€ 5,65
Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes.	€ 7,20	Gebakken eendenborst op roergebakken bosspaddenstoeltjes en fettuccini.	€ 7,10
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes.	€ 8,10	Lasagne bolognese met tomatensaus.	€ 6,60
Beenham Beenham warm in de zaal gesneden met honing mosterdsaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 been ham circa 10 a 11 kilo (60 à 80 personen)	€ 787,50	Gebakken zalmfilet en rozet aardappelpuree, worteltjes en wittewijnsaus.	€ 8,20
Puntzak friet Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: Portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup	€ 3,10	Oosters ossenhaasspiesje met peen en ui stampot en rode wijnsaus.	€ 15,10
Balletjes gehakt in pittige salsasaus 2 p.p.	€ 3,70	Op de huid gegrilde kabeljauwfilet met Hollandaise saus en tagliatelle.	€ 8,30
		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