



VERGADEREN

Apparatuur

Schermbord	€ 35,00
Flip-over (inclusief papier)	€ 29,00
Grootbeeld-tv / beeldscherm	€ 110,50
Beamer met scherm	€ 110,50

De huurprijzen van bovenvermelde apparatuur zijn exclusief 21% btw.

Drankenassortiment

Koffie, thee	€ 4,00
Speciaal koffie	€ 4,10
Diverse frisdranken	€ 4,00
Diverse frisdranken in flesje 20 cl.	€ 4,00
Bier Amstel tap	€ 4,00
Bier Heineken tap	€ 4,25
Bier Amstel flesje	€ 6,00
Jus d'orange	€ 4,00
Jenever	€ 5,00
Alcoholvrij bier per flesje	€ 6,00
Speciaal bier, per fles	€ 6,00
Port, sherry, Vermouth	€ 5,50
Wijnen	€ 5,00
Wijnen 0,0 %	€ 5,00
Hollandse likeuren, Campari	€ 5,00
Buitenlands gedistilleerd ** vanaf	€ 6,00
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 L	€ 8,00
Kan ijswater	€ 3,50
Koffie/thee per thermoskan (+/- 8 kopjes)	€ 29,50

Faciliteiten

Graag assisteren wij u om uw bijeenkomst zo vlekkeloos mogelijk te laten verlopen. Wij kunnen onder andere zorgen voor:

- Het versturen en ontvangen van uw berichten;
- Het fotokopiëren van uw documenten;
- Het verzenden van uw post of e-mail;

Hotelkamers

Bijeenkomsten zijn uitstekend te combineren met een overnachting in ons hotel.

Alle 49 comfortabel ingerichte hotelkamers en drie suites **** zijn voorzien van badkamer (met bad en/of douche), televisie, kluisje, theefaciliteiten, zitje, telefoon met buitenlijn en hotel-voicemail. In geheel De Rustende Jager is draadloos internet gratis beschikbaar.



Lunchsuggesties:

Belegde broodjes € 3,60 per stuk

Witte of bruine bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau

Luxe broodjes € 6,20 per stuk

- 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 per kop

Keuze uit verschillende soorten soep zoals pomodori soep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere

Hollandse Lunch € 18,90 per persoon

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

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

Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze

Inclusief melk en karnemelk. € 26,30 per persoon.

Bittergarnituur/snacks

Luxe koude hapjes: brie met walnoot, paling, haring, tartaar, gerookte zalm en kaasblokjes € 1,90 per stuk

Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamihapjes, balletjes gehakt, kipkrokantjes, kaashapjes en mini frikandel. € 1,10 per stuk

Voor de invulling van bittergarnituur hebben wij meerdere mogelijkheden, vraag vrijblijvend om de informatie.

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 en 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 € 16,50 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.

VERGADEREN

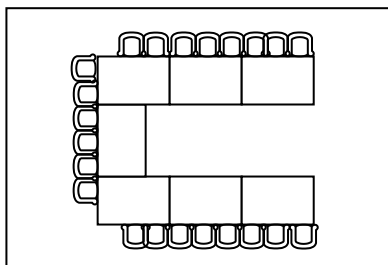
Zaalhuren

	M ²	U vorm	Theater	Cabaret	1 Tafel	Dagdeel***	Hele dag
Eetkamer	30	-	-	-	28	€ 165,00	€ 295,00
Patrijzenkamer	70	24	60	50	-	€ 180,00	€ 325,00
Jonge Jager	240	24	60	54	-	€ 225,00	€ 405,00
Jachtzaal	290	40	250	180	-	€ 345,00	€ 450,00

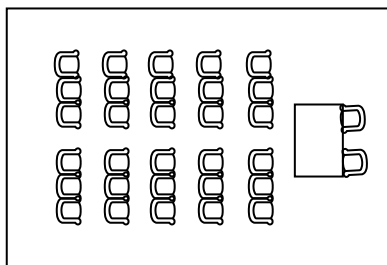
Bij meerdere dagdelen wordt het dagtarief berekend.
Vermelde zaalhuren zijn exclusief 21% BTW.

Indien u gebruik maakt van één van onze vergaderarrangementen, komt de zaalhuur te vervallen.

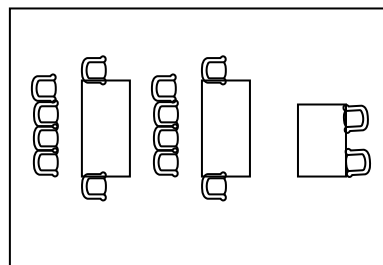
U-Vorm



Theater



Cabaret



4-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mint kussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Een zaal gedurende een dagdeel

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 39,00
	- 15 personen	€ 31,15
	- 20 personen	€ 27,45
	- 25 personen	€ 25,10
	- 30 personen	€ 23,20

8-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mint kussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse lunch; 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. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk
- Een zaal gedurende een dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 90,90
	- 15 personen	€ 76,90
	- 20 personen	€ 69,60
	- 25 personen	€ 65,90
	- 30 personen	€ 62,90

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.

12-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mint kussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse lunch; 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. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk
- Driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok
- Een zaal gedurende een dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 135,85
	- 15 personen	€ 120,75
	- 20 personen	€ 112,75
	- 25 personen	€ 107,55
	- 30 personen	€ 105,00

24-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mint kussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse lunch; 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. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk
- Driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok
- 1 x een overnachting in een van onze hotelkamers, gebaseerd op eenpersoons gebruik
- Uitgebreid Internationaal ontbijtbuffet
- Een zaal gedurende een dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 248,25
	- 15 personen	€ 234,25
	- 20 personen	€ 226,90
	- 25 personen	€ 223,25
	- 30 personen	€ 219,55

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.

32-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mint kussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- 3x Hollandse lunch; 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. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk
- 2 x een driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok
- 2 x een overnachting in een van onze hotelkamers, gebaseerd op eenpersoons gebruik
- 2 x uitgebreid Internationaal ontbijtbuffet
- Een zaal gedurende twee dagen

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 484,00
	- 15 personen	€ 475,75
	- 20 personen	€ 466,95
	- 25 personen	€ 459,25
	- 30 personen	€ 452,00

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.

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 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	Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm.	€ 5,90
Minisaucijzenbroodjekkerij 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 zalmalade: een bol zalmalade 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 komijnekaas, 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 witte wijnsaus.	€ 8,20
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	Oosters ossenhaasspiesje met peen en ui stampot en rode wijnsaus.	€ 12,10
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