

BUITENLUST

café • restaurant • hotel

Dit zijn de voorbeelden van door ons samengestelde mogelijkheden, deze gelden allemaal vanaf een groepsgrootte vanaf 10 personen.

Als u andere voorkeuren heeft, is er in overleg bijna alles naar uw wensen aan te passen.

Zaalhuur

Roode Kamer: €50,- per dagdeel

De Deel (grote+kleine): €100,- per dagdeel

- Materiaalhuur op aanvraag: flipover, beamer, geluidsapparatuur.

- Personeelhuur op aanvraag.

Vergaderarrangementen, per dagdeel

Vergadering 1 - €6,25 p.p.

Tijdens de gehele duur koffie en thee, water en mintjes

Vergadering 2 - €9,75 p.p.

Tijdens de gehele duur koffie en thee, water, frisdranken en mintjes

Vergadering 3 - €13,50 p.p.

Tijdens de gehele duur koffie en thee, water, frisdranken en mintjes. Ontvangst met appelgebak.

Desgewenst tegen meerprijs:

Appelgebak à €4,25 per stuk

Versgebakken gevulde koek à €2,50 per stuk

Saucijzenbroodje à € 3,00 per stuk

Recepties en condoléances, per dagdeel

Arrangement 1 – € 8,75 p.p.

Tijdens de gehele duur koffie en thee, water

Muffins in verschillende smaken, 1 stuks per persoon

Arrangement 2 – € 10,50 p.p.

Tijdens de gehele duur koffie en thee, water

Per persoon een wit bolletje kaas en bruin bolletje ham

Arrangement 3 – € 15,50 p.p.

Tijdens de gehele duur koffie en thee, water

Per persoon 3 luxe kleine ciabatta's met gerookte zalm, carpaccio en belegen kaas met ei en groen

Desgewenst tegen meerprijs:

Caramelcrème-, kasteelcrème-, Christoffelcrème- of Limoncello-gebak €4,50 per stuk

Appelgebak à €4,25 per stuk

Versgebakken gevulde koek à €2,50 per stuk

Saucijzenbroodje à € 3,00 per stuk

Broodje kroket met mosterdmayonaise à 5,75 per stuk

Natuurlijk zijn deze arrangementen uit te breiden met gekoelde frisdranken, bieren en/of wijnen.

Dit kan naar geschat verbruik worden geoffreerd.

Buitenlust Borrelarrangement, per dagdeel

Diverse soorten bittergarnituur, per stukje €0,70

Belegde toastjes met gerookte zalm, carpaccio, p ate en geitenkaas met nootjes, per stuk   € 2,25

Bordje met olijven, zoutjes, crudit es en dipsausjes, voldoende voor 5 personen € 12,50

In combinatie per persoon   € 7,75

2x bittergarnituurhapjes, 2x toastjes, bordje met olijven, zoutjes, crudit es en dipsausjes,

Hartige happen om de avond lekker af te sluiten

Zakje frites met mayonaise € 3,25

Mini BL-burger € 4,75

Saucijzenbroodje € 3,00

Natuurlijk is dit arrangement uit te breiden met gekoelde frisdranken, bieren en/of wijnen.

Dit kan naar geschat verbruik worden geoffreerd.

Turkse traktatie - €10,25 p.p.

Turks brood belegd met gerookte zalm en roomkaas

Turks brood belegd met beenham en honingmosterd-saus

Turks brood belegd met brie en versgebrande nootjes

Turks brood belegd met eiersalade en bacon

Naar keuze: melk, karnemelk

12-uurtje – €12,00 p.p.

Klein kopje soep

Boterham met kaas

Boterham met een kroket en mosterd

Huzarensalade

Koffietafel - €16,25 p.p.

Vers gebakken brood, wit en bruin

Diverse luxe broodjes

Diverse soorten regionale kaas

Diverse vleeswaren

Huisgemaakte jam en een variatie van zoet beleg

Frisse groene salade met tomaat en komkommer

Verse fruitsalade

Melk, karnemelk en jus d'orange

Tegen meerprijs per persoon:

Soep van de dag   € 3,75

Ambachtelijke kroket   € 2,25

Saucijzenbroodje   € 3,00

High tea - €16,75 p.p.

Diverse soorten thee, muntthee
Honing, kandijnsuiker, citroen
Wrap met zalm en roomkaas
Wrap met carpaccio, Parmezaan en truffelsaus
Hartig taartje
Tartelette met gele room en seizoensfruit
Scones met clotted cream, lemoncurd en confituren
Diverse petit-fours
Mokkaboontjes en boterkoek

High Wine - €32,75 p.p.

Plateautjes met kaas, gedroogde ham, olijven, noten, pâté, worst, aioli en brood
1^e ronde: glas Viña Lisonja Verdejo met een garnalenkroketje en cocktailsaus
2^e ronde: glas Domerval Chardonnay Reservé met een salade van lichtgerookte eendenborst met wakame en sesam
3^e ronde: glas Feudo Badala Negroamaro met stoofvlees in bladerdeeg met truffelolie

Buitenlust Driegangenmenu - €36,50 p.p.**Voorgerechten**

Carpaccio met Parmezaan, rucola, pijnboompitjes en truffelsaus
of
Zalmtartaar met gebakken gamba's
of
Portobello met quinoa, geitenkaas, doperwtjes en verse kruiden (vegetarisch)

Hoofdgerechten

Biefstuk met champignonsaus en passend garnituur
of
Kabeljauwfilet met mosterdsaus en passend garnituur
of
Tagliatelle met mascarponesaus, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas (vegetarisch)

Nagerecht

Creatie van de chef

Babyshower/Gender-reveal in blauw of roze - €14,50 p.p.

Thee
Prosecco met kleur (kan ook alcoholvrij)
Macarons
Soesjes
Hartige taartjes

BUITENLUST

café • restaurant • hotel

Buffet Italiana - € 29,50 p.p. – vanaf 35 personen is live cooking mogelijk

Carpaccio met Parmezaan, rucola en truffelsaus

Salade Caprese met pesto

Tonijnsalade met olijven, ui en basilicum

Brood met aioli, tapenades, olijfolie, zeezout

-

Risotto met Parmezaan

Saltimbocca; kalfsschnitzel met kaas, salie en kruiden-tomatensaus

Canneloni gevuld met spinazie en ricotta

Lasagna met zalm

-

Tiramisu met koffiestroop

Buffet Spagnolo (tapas) - € 19,75 p.p.

Gebakken gamba's in olie

Groene asperges in Parmaham gewikkeld

Pittige gehaktballetjes in tomatensaus

Falafel in knoflook-yoghurtsaus

Diverse soorten gegrilde groenten

Gevulde eitjes

Manchego met vijgencompôte en noten

Gemarineerde olijven

Peppadew met roomkaas

Gedroogde Spaanse fuetworst

Brood met diverse soorten tapenade en aioli

Buffet Buitenlust - € 34,50

Geroosterde aubergine met saffraanyoghurt

Salade van geroosterde groene groenten en halloumi

Portobello's met parelgort en ingemaakte citroen

Brood met diverse soorten tapenade

-

Gekarameliseerde witlof met Serranoham

Rode Camarquerijst en quinoa met sinaasappel en noten

Gebraden kip met saffraan, hazelnoten en honing

Gebakken garnalen met tomaten, olijven en Arak

-

Kwarktaart met gekarameliseerde noten

Tartelettes met meringue

Walking Dinner – Offerte op aanvraag

Een walking dinner is modern, sociaal en origineel. Er is geen vaste tafelschikking meer, simpelweg omdat er niet meer aan tafel gegeten wordt. De verschillende gangen zijn gevuld met kleine gerechten. In vroegere dagen werd een walking dinner ook wel een lopend buffet genoemd. Het grootste voordeel van deze manier van eten is dat u tijdens een walking dinner meer mensen kunt spreken dan wanneer u aan tafel met tafelschikking dineert.

Stamppotparade - € 17,50 p.p.

Boerenkool
Zuurkool
Hutspot
Ambachtelijke rookworst
Stoofvlees
Krokant spek
Huisgemaakte jus
Piccalilly, grove mosterd en Amsterdamse uitjes

Grandioze Grill - € 22,50 p.p.

Kipsaté
Hamburger
Gambaspies
Merquezworstje
Vispakketje
-
Aardappelsalade met spekjes en mosterd
Komkommer zoet-zuur
Frisse koolsalade
Stokbrood
-
Saté-, knoflook- en cocktailsaus
-
Watermeloen