

***Belangrijk! De prijzen die u hier ziet staan zijn een indicatie en een “vanaf – tot” prijs. Uw definitieve prijs is onder andere afhankelijk van de duur van uw arrangement, de dag, het seizoen en het aantal daadwerkelijk aanwezige gasten. Ook de definitieve invulling van culinaire zaken als bijvoorbeeld speciale wijnen zijn hierin niet berekend.***

De genoemde prijzen zijn inclusief het culinaire gedeelte, bediening, een uitgebreid drankenpakket, de door u gekozen zaalopstelling en het gebruik van meubilair, decoratie en verlichting, parkeren, stroom, etc.

Voor kleinere gezelschappen kan het zijn dat er een zaalhuur in rekening gebracht moet worden.

Voor groepen vanaf 40 personen vervalt deze zaalhuur. Informeer hiernaar bij uw contactpersoon!

Prijzen buffetten:

Buffet “de Bourgondiër”	vanaf	€ 57,75	tot	€ 90,-
Buffet “de Fijnproever”	vanaf	€ 61,75	tot	€ 97,-
Buffet “de Limburger”	vanaf	€ 51,25	tot	€ 85,-
Alle seizoensbuffetten	vanaf	€ 64,-	tot	€ 99,50
Thematische buffetten	vanaf	€ 67,75	tot	€ 104,50

Prijzen diners:

Seizoensdiners 3 gangen	vanaf	€ 43,50	<i>exclusief drank!</i>	
4 gangen	vanaf	€ 49,50	<i>exclusief drank!</i>	
5 gangen	vanaf	€ 59,50	<i>exclusief drank!</i>	
Dinerkraampjes seizoen	vanaf	€ 76,25	tot	€ 111,75
Dinerkraampjes “Bruiloft”	vanaf	€ 62,25	tot	€ 98,-
Dinerkraampjes “Caverne”	vanaf	€ 72,25	tot	€ 107,75
Congrespakket “Benelux”	vanaf	€ 72,25	tot	€ 94,-
Congrespakket “Europa”	vanaf	€ 79,-	tot	€ 97,-
Congrespakket “Du Monde”	vanaf	€ 85,-	tot	€ 111,50

Prijzen hapjes:

“Receptiehapjes”	vanaf	€ 4,50		
“Europees Fingerfood”	vanaf	€ 59,-	tot	€ 90,-
Hapjes seizoen	vanaf	€ 61,-	tot	€ 95,-

Prijzen dessertbuffet:

Ijsscokar	€ 3,75			
Dessertbuffet	vanaf	€ 9,25	tot	€ 14,-

Prijzen all-in drankenpakket:

Vanaf	€ 25,-	tot	€ 34,50
-------	--------	-----	---------

# Dinersuggesties:

## 1. Seizoensdiners

### *“Lente”*

Amuse van het huis

~~\*~~

Carpaccio van gemarineerde Ierse zalm en Sint-Jakobsmosselen op een bedje van lentesla met gemarineerde groene en witte asperges begeleid door een champagnedressing met haringkaviaar

~~\*~~

Heldere lamsbouillon met lamsvlees, meiknolletjes en kervel

~~\*~~

Een stukje vis naar het aanbod van de markt, in de oven bereid, begeleid door een bijpassende saus en garnituur

~~\*~~

Zacht gegaarde lamsbout begeleid door zijn eigen jus met verse koriander en gerookte knoflook, begeleid door Rosevalaardappels in de schil bereid en een op de lente gebaseerde groentemelange met o.a. groene en witte asperges

~~\*~~

Een feestelijk lentedessert

Bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de lente ons brengt

### *“Zomer”*

Amuse van het huis

~~\*~~

Huisgemarineerde, gepocheerde zalmfilet op een met zomerse sla gevulde cirkel carpaccio van jonge tonijn met limoen-mascarponecrème

~~\*~~

Flüssige courgetteroomsoep met Hollandse garnaltjes en crème fraîche

~~\*~~

Een stukje vis naar het aanbod van de markt, in de oven bereid en begeleid door een bijpassende saus en garnituur

~~\*~~

Zacht gegaarde ossenhaas, begeleid door zijn eigen jus, met verse koriander en gerookte knoflook, begeleid door Rosevalaardappels in de schil bereid en een op de zomer gebaseerde groentemelange

~~\*~~

Een feestelijk zomerdessert,

bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de zomer ons brengt

*“Herfst”*

Amuse van het huis

~~\*~~

Een frisse, wilde, winterse salade van met ganzenlever gevulde eendenborstfilet, gekonfijte rodekool en een noten-honingdressing

~~\*~~

Romige fazantensoep met een specerijen crème fraîche en oesterzwammen

~~\*~~

Op de huid gegrilde filet van verse vis, naar aanbod van de markt, met een saus van gerookte forel en crème fraîche

~~\*~~

Medaillons van Europese hertenfilet op een bergje van rodekool-aardappelpuree met gekarameliseerde witlof, Brusselse spruitjes en een krachtige vintage port -truffelsaus

~~\*~~

Zoete zaligheden die alleen tijdens onze woeste herfst geserveerd kunnen worden

*“Winter”*

Amuse van het huis

~~\*~~

Een waaier van met ganzenlever gevulde wildzwijnsham met een uiencompote, rode bieten extract en frisse, wilde winterse kruidensla

~~\*~~

Een flüssige aardappelsoep met morieljes, prei en reepjes beenham

~~\*~~

Een stukje verse vis, naar het aanbod van de markt, op de huid bereid en begeleid door gekonfijte winterse groenten en een schuimige saffraan-champagnesaus

~~\*~~

Een waaier van zacht gegaarde, krokante tamme-eendenborstfilet begeleid door zijn gekonfijte bout op een bedje van gekarameliseerde witlof, Brusselse spruitjes, aardappelen en een krachtige port-sinaasappelsaus

~~\*~~

Een “ijzig” winters feestdessert bestaande uit diverse zoete zaligheden

## 2. Diner Kraampjes

### *Diner Kraampjes "Lente"*

Amuse van het huis

~~\*~~

#### Kraampje 1

Carpaccio van gemarineerde Ierse zalm en Sint-Jakobsmosselen op een bedje van lentesla met gemarineerde groene en witte asperges begeleid door een champagnedressing met haringkaviaar

OF

Dunne plakjes zacht gerookte melk kalf filet verscholen tussen lentegroen en begeleid door een blonde eendenlever mousse, groene honingasperges en besprenkeld met een truffeldressing

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

#### Kraampje 2

Een trio van

Heldere lamsbouillon met meiknolletjes en groene kruiden;

Romige aspergesoep met crème fraîche en lente-uitjes;

Stoofje van vis die de markt aanvoert met asperges

en truffel tortellini in een Noilly Prat saus

**Deze gerechtjes worden gepresenteerd vanaf het buffet**

~~\*~~

#### Kraampje 3

**Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:**

Zacht gegaarde lamsbout begeleid door zijn eigen jus met verse koriander en gerookte knoflook

In de oven bereide verse visfilet naar het aanbod van de markt begeleid door een zachte strandkrabbensaus

Rosevalaardappels in de schil bereid

Op de lente gebaseerde groentemelange

~~\*~~

#### Kraampje 4

Een feestelijk lentedessert,

bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de lente ons brengt

**Door onze zwarte brigade bij u aan tafel uitgeserveerd**

*Diner Kraampjes "Zomer"*

Amuse van het huis

~~\*~~

Kraampje 1

Huisgemarineerde, gepocheerde zalmfilet op een met zomerse sla gevulde cirkel van Carpaccio en jonge tonijn met een limoen-mascarponecrème

OF

Een waaier van gerookte tamme-eendenborstfilet op een fleurige zomerse kruidenpluk begeleid door zomerse vruchtjes, truffel en een zachte port-frambozencoulis

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

Kraampje 2

Een trio van

Flüssige courgetteroomsoep met Hollandse garnaltjes en crème fraîche  
Heldere dubbelgetrokken eendenbouillon met kervel en reepjes parelhoen  
Stoofje van grotchampignons en oesterzwammen in een romige saus met knoflook en fijne kruiden

**Deze gerechtjes worden gepresenteerd vanaf het buffet**

~~\*~~

Kraampje 3

**Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:**

In de oven bereide verse visfilet naar het aanbod van de markt met verse tijm en knoflook begeleidt door een Noilly Pratsaus

Hollandse runderkoppahaas, in de oven bereid, met een krachtige Rhone wijnsaus en shiitake paddenstoelen

Beide geserveerd met zomerse groenten en ovenaardappels in de schil bereid

~~\*~~

Kraampje 4

Een feestelijk zomerdessert, bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de zomer ons brengt

**Door onze zwarte brigade bij u aan tafel uitgeserveerd**

*Diner Kraampjes "Herfst"*

Amuse van het huis

~~\*~~

Kraampje 1

Een frisse, wilde, winterse salade met eendenborstfilet gevuld met ganzenlever, geserveerd met gekonfijte rode kool en een noten-honingdressing

OF

Een combinatie van opgerolde, huisgemarineerde zalmfilet met scampi en rivierkreeftstaartjes begeleid door een kruidige crème fraîche en kruidensla

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

Kraampje 2

Een trio van

Romige kreeftensoep met cognac en room

Heldere fazantenbouillon met Riesling wijn

Oesterzwammen en grotchampignons in een romige mascarponesaus met basilicum en knoflook

**Deze gerechtjes worden gepresenteerd vanaf het buffet**

~~\*~~

Kraampje 3

**Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:**

Malse hertenrugfilet met een bordelaisesaus en gekonfijte sjalotjes

Een stukje vis, naar het aanbod van de markt, in de oven bereid door een bijpassende saus

Een klassieke wildragout van haas, everzwijn en hert met bospaddestoelen en port

Een stevige rodekool-aardappelstampot

Een kleurrijke mengeling van winterse groenten

~~\*~~

Kraampje 4

Een feestelijk herfst dessert,

bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de herfst ons brengt

**Door onze zwarte brigade bij U uitgeserveerd**

*Diner Kraampjes "Winter"*

Amuse van het huis

~~\*~~

Kraampje 1

Een mooie mousse van eendenlever ingerold in wildzwijnham met uiencompote, rode bieten extract en frisse, wilde, winterse kruidensla

OF

Een combinatie van opgerolde, gemarineerde zalmfilet met scampi en rivierkreeftstaartjes begeleid door "groene" crème fraîche en kruidensla

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

Kraampje 2

Een trio van

Romige kreeftensoep met cognac en room

Een flüssige aardappelsoep met morieljes en prei

Oesterzwammen en grotchampignons in een romige mascarponesaus met basilicum en knoflook

**Deze gerechtjes worden gepresenteerd vanaf het buffet**

~~\*~~

Kraampje 3

**Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:**

Malse runderkophaas met een bordelaisesaus en gekonfijte sjalotjes

Een stukje vis, naar het aanbod van de markt, in de oven bereid door een bijpassende saus

Een klassieke wildragout van haas, everzwijn en hert met bospaddenstoelen en port

Dit alles wordt begeleid door een seizoengericht aardappel- en groentegarnituur

~~\*~~

Kraampje 4

Een feestelijk winterdessert,

bestaande uit de diverse zoete zaligheden die de winter ons brengt

**Door onze zwarte brigade bij U uitgeserveerd**

*Diner Kraampjes "Bruiloft"*

Handamuse van het huis op schaal gepresenteerd

~~\*~~

Kraampje 1

Carpaccio van gemarineerde zalm met Parmezaanse kaas, olijfsjes, kappertjes  
en "pomodori" tomaten

OF

Carpaccio van rundermuis met Parmezaanse kaas, limoentjes,  
dille en pijnboompitjes

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

Kraampje 2

**Vanaf het buffet in chafing dishes gepresenteerd**

In de oven bereide tilapiafilet en scampi

[een stevige tropische witvis, vergelijkbaar met onze welbekende tongschar]  
op een bedje van prei en soja scheuten in een bieslooksous en Noorse garnalen

En/Of

Zacht gegaarde Hollandse varkenshaasmedaillons in een volle bordelaisesaus met gekonfijte  
sjalotjes, grotchampignons en spekjes

Begeleid door een groenten- en aardappelgarnituur naar het seizoen

~~\*~~

Kraampje 3

**Door ons op buffet voor U klaargezet**

Feestelijk dessert van diverse zoetigheden, op bord gepresenteerd

*Diner Kraampjes "Caverne"*

Amuse van het huis

~~\*~~

Kraampje 1

Carrousel van gemarineerde zalm en carpaccio van tonijnfilet met mascarponecrème,  
geparfumeerd met limoen, zongedroogde tomaat en basilicum

OF

Een fijne salade met gerookte kalfsfilet en blonde eendenlever geserveerd met fijne aardappeltjes,  
spekjes en truffelsalsa

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

Kraampje 2

Een trio van kreeftensoep, grotchampignonsoep en heldere runderbouillon,  
samen à l'espresso geserveerd

~~\*~~

Kraampje 3

**Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:**

Een stukje verse vis naar het aanbod van de markt, eigentijds bereid en begeleid door een  
bijpassende saus en garnituur

En/Of

In de oven bereide ossenhaas begeleid door een robuuste rodewijnsaus met fijne sjalotjes

Begeleid door aardappelen in de schil bereid met knoflook en rozemarijn en

Verse groenten "naar de grillen van het seizoen"

~~\*~~

Kraampje 4

Grandios Grand Dessert op bord naar het humeur van de chef

**Door onze zwarte brigade bij U uitgeserveerd**

### 3. Congres pakketten

#### *Congrespakket "Benelux"*

(beschikbaar voor groepen vanaf 250 personen)

Een handamuse van het huis tijdens het apéritief gepresenteerd

~~\*~~

#### Kraampje 1

Carrousel van gemarineerde zalm en carpaccio van tonijnfilet met mascarponecrème  
geparfumeerd met limoen, zongedroogde tomaat en basilicum

OF

Een fijne salade met gerookte kalfsfilet en blonde eendenlever geserveerd met fijne aardappeltjes,  
spekjes en truffelsalsa

**Beide worden gepresenteerd vanaf het buffet en u kunt aldaar een keuze maken**

~~\*~~

#### Kraampje 2

**Vanaf het buffet gepresenteerd:**

Een flüssige aardappelsoep met reepjes beenham, jonge prei en morieljes

~~\*~~

#### Kraampje 3

**Hoofdgerechten vanaf het buffet gepresenteerd:**

Een stukje verse vis naar het aanbod van de markt eigentijds bereid en begeleid met een  
bijpassende saus en garnituur

~~\*~~

In de oven bereide ossenhaas begeleid door een robuuste rodewijnsaus met fijne sjalotjes  
Begeleid door aardappelen in de schil bereid met knoflook en rozemarijn en  
verse groenten naar de grillen van het seizoen

~~\*~~

#### Kraampje 4

Grandioos Grand Dessert buffet ;

Een uitgebreid scala van diverse zoete zaligheden bestaande uit o.a. vers fruit, bavarois,  
chocomousse, crème brûlée, Belgische patisserie en omelette sibérienne

En/Of:

Een feestelijke taart met uw eigen logo

“Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en passende muzikale begeleiding”

## *Congrespakket "Europa"*

(beschikbaar voor groepen vanaf 250 personen)

### **Italiaans kraampje**

Carpaccio van ossenhaas met Parmesan en kappertjes

~~\*~~

Carpaccio van zalm met limoen, olijfolie, dille en pomodori

~~\*~~

Italiaanse groentesalade met reepjes ham, artisjokken en olijfsjes

~~\*~~

Een Toscaanse pastaschotel met reepjes parelhoen, paddenstoelen, basilicum en een romige mascarponesaus

### **Hollands kraampje**

Noordzee tongsscharrolletjes gevuld met zalm op een bedje van prei met Gulpense mosterdsaus en Hollandse krielaardappels

~~\*~~

Frisse Hollandse kropsla met Westlander vleestomaten, komkommers en gekookt ei, begeleid door spekjes en onze speciale huisdressing

~~\*~~

Limburgse beenham aan het buffet getrancheerd met een grotchampignonroomsaus

### **Frans kraampje**

"Salade Nicoise" diverse Franse slasoorten met verse groenten, tonijn, olijven en gekookt ei, begeleid door een Franse dressing

~~\*~~

Traditionele "boeuf bourguignon" met een rodewijnsaus, champignons, zilveruitjes en fijne lardons

~~\*~~

In de oven bereide Rosevalaardappels met tijm en olijfolie

### **Japans kraampje**

Diverse gemarineerde rauwe vissoorten, oesters en garnalen geserveerd met knapperige groenten en een traditionele Japanse oestersaus

~~\*~~

Fijne reepjes knapperige geroosterde varkenslende met kleurrijke groenten en palmharten in een zoetzure saus met Japanse noten en een kleurrijke rijstschotel

### **Dessert**

Een uitgebreid scala van diverse zoete zaligheden bestaande uit o.a. vers fruit, bavarois, chocomousse, crème brûlée, Belgische patisserie en omelette sibérienne

"Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en passende muzikale begeleiding"

### **Kaasbuffet:**

Diverse Europese kaassoorten begeleid met druifjes, nootjes, stokbrood en roomboter

*Congrespakket "du Monde"*  
*(beschikbaar voor groepen vanaf 250 personen)*

**Amuse kraampje**

- Gepresenteerd tijdens de ontvangst -

Fines de Claires; de Bretonse oester

Een ongebonden kreeftensoep a l'espresso opgediend

Een koele vlees creatie op lepel gepresenteerd

**Oriëntaals kraampje**

Diverse Japanse vissushi

Op Thaise wijze gemarineerde en zacht gegaarde koude gevogeltefilets, begeleid door

o.a. kokos, lime's en mango's

Een Oosterse salade met diverse garnaa-soorten en watermeloen [indien verkrijgbaar]

Een bonte verzameling roergebakken groenten in een lichtgebonden gevogelteaouillon met diverse zeevruchten

"Saté babi"; droog gegrilde varkenssaté met zijn pittige "pindabegeleider"

Naturel gekookte Basmati rijst

**Limburgs kraampje**

Een frisse tomatensalade met fijne blokjes Voerendaalse geitenkaas

Gulpener beekforel zacht gerookt en begeleid door een zachte limoen crème met dille

Een assortiment klassieke Limburgse vleeswaren met zijn passende begeleiders

Konijn op Maastrichtse wijze

Limburgse beenham, beide klassiekers begeleid door een puree van St. Pieter aardappelen

**Middellandse zee kraampje**

Carpaccio van rundermuis zoals deze in Italië gegeten wordt

Spaanse Serano ham met Galia meloen

"Salade Niçoise"; deze Franse salade heeft geen verdere uitleg

"Mousaka"; de Griekse groentelasagne met aubergines en lamsgenhakt

Een vrolijk pastagerecht met allerhande Middellandse zeevruchten, knapperige groenten en een pittige tomaten saus

**Kaas kraampje**

Een ruime sortering regionale kaas-soorten ondersteunt door Franse soort genoten, op klassieke wijze gepresenteerd

**Dessert kraampje**

Een uitgebreid scala van diverse zoete zaligheden bestaande uit o.a. vers fruit,

bavarois, chocomousse, crème brûlée,

Belgische patisserie en omelette sibérienne

"Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en passende muzikale begeleiding"