

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:

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

Prijzen all-in drankenpakket:

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

Front Cooking:

Front Cooking Buffet "Geuldal"

Le Menu:

"Vitello tonato" : Fijne plakjes kalfsgebraad op een crème van tonijn met Noorse garnaltjes en zoete aardappel (koud)

~~*~~

Aan het buffet bereide kalfswang met grotchampignons, spekjes en mini aardappeltjes, overgoten met een eigen jus met salie (warm)

~~*~~

Lamboutjes gemarineerd met olijven en basilicumpesto, gearneerd met olijven en zongedroogde tomaten (koud)

~~*~~

Een bavaroise van gerookte paling met reepjes gemarineerde zalm en een gelei van spinazie (koud)

~~*~~

Licht gerookte rollade van speenvarken ingerold in parmaham, daarbij geserveerd een verrassende aceto balsamico saus (warm)

~~*~~

Spiesje van tilapia, rougetfilet en gegrilde scampi, geserveerd op suiker maïs en geserveerd met een witte wijn botersaus(warm)

~~*~~

Geroosterde rib eye, ingelegd in kokos en koriander, gepresenteerd met paprika blokjes en ananas (koud)

~~*~~

Tomatensalade met blokjes mozzarella en verse basilicum(koud)
(croutons en dressing worden apart geserveerd)

~~*~~

Fijne reepjes gevogelte filet met krokante groenten en "penne" pasta in een mascarpone basilicumsaus, voor u "live" aan het buffet bereid (warm)

~~*~~

Een bonte salade van diverse sla soorten en rode uienringen (koud)

~~*~~

Knapperige groenteschotel met broccoli, bospeen en taugé, overbakken met oude Amsterdammer (warm)

~~*~~

Spiesje van gepofte mini aardappelen met knoflook olie (warm)

~~*~~

Het buffet wordt gecombineerd door diverse sausjes en broodsoorten

Front Cooking Buffet "Ingendael"

Le Menu:

Assortiment Italiaanse vleeswaren met onder andere Coppa di Parma en Mortadella met
traditionele Italiaanse garnituren (koud)

~~*~~

Aan het buffet "live" voor u bereide champignons met
malse stukjes kipfilet "à l'escargots" (warm)

~~*~~

Smakelijke basmati rijst met pijpuitjes en anijszwammetjes (warm)

~~*~~

Met cajun kruiden gemarineerde plakjes kalkoenborst, vergezeld
door taugé en Chinese kool (koud)

~~*~~

Carpaccio van kabeljauw, ingelegd in een basilicum-garnalen crème (koud)
- heerlijk met parmezaanse kaas en gedroogde tomaat !

~~*~~

"Gravad lax" : gemarineerde zalm met daarbij kleine blokjes in truffelolie en crème fraiche
aangemaakte aardappeltjes (koud)

~~*~~

Gegrilde varkensrib met een truffelsalsa en een romige truffelsaus (warm)

~~*~~

Een vrolijk gekleurd pastagerecht met gegrilde beenham, blokjes paprika en een romige
mascarpone-basilicum saus, ter plekke gemaakt door de kok (warm)

~~*~~

Een frisse salade met onder andere ijsbergsla, witte kool
en partjes pommodori tomaat (koud)

~~*~~

Tomatensalade met blokjes mozzarella en verse basilicum (koud)
(croutons en dressing worden apart geserveerd)

~~*~~

Met lichtgerookt spek ingerolde en met tomatenpesto gemarineerde pangafilet met een
witte wijn botersaus (warm)

~~*~~

Knapperige groenteschotel met broccoli, bospeen en taugé,
overbakken met oude Amsterdammer (warm)

~~*~~

Het buffet wordt gecompleteerd door diverse sausjes en broodsoorten