

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:

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

Prijzen all-in drankenpakket:

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

Tapas / hapjes suggesties

“Receptie hapjes”

Optie 1

Scampi's in filodeeg, knapperig gebakken en geserveerd met een pittige chilisaus

~~*~~

Kippenvlerkje gemarineerd en gegrild met sojasaus

~~*~~

Italiaans brood belegd met diverse soorten carpaccio, traditioneel Italiaans gegarneerd

Optie 2

Sandwich belegd met gemarineerde Noorse zalm, fris afgearneerd

~~*~~

Italiaans rozemarijnbrood belegd met Parmaham, kappertjes en pijnboompitjes

~~*~~

Limburgse Quiche met o.a. grottenham, kaas, prei en fijne kruiden

Optie 3

Ciabatta brood belegd met een carpaccio van ossenhaas en traditioneel Italiaans afgearneerd

~~*~~

Minibroodjes fris belegd met vleestomaat, gemarineerde zalm
en een dille-mascarponecrème

~~*~~

Een romige espresso van kreeft met cognac

Amusekraampje

(of als trio op een groot bord gepresenteerd)

Fines de Claires: de Bretonse oester

~~*~~

Een ongebonden kreeftensoep à l'espresso opgediend

~~*~~

Een koele vleescreatie op lepel gepresenteerd

“Europees Fingerfood”

Vanaf verschillende kraampjes/buffetten geserveerd:

Carpaccio van Schotse zalm en ossenhaas, beide met passende garnituren en
Italiaans brood gepresenteerd

~~*~~

Grof boerenbrood belegd met Romeinse sla, brie en gemengde nootjes

~~*~~

Rolletjes gemarineerde zalm gevuld met mascarpone en fijne groentes, op een bedje van sla,
gepresenteerd op schaal

~~*~~

Een kruidig mosselstoofje met pasta penne, knoflook en crème fraîche

~~*~~

‘Quiche Lorraine’; hartige Elzasser kaastaart met onder andere spek, ui en prei

~~*~~

Knapperig gebakken ciabattabrood besmeerd met mascarponecrème en
belegd met plakjes Parmaham en olijven

~~*~~

Fries roggebrood belegd met ‘Hollandse Nieuwe’ en gesnipperde uitjes

~~*~~

Een oesterzwammen schuimsoepje, à l’espresso geserveerd

~~*~~

Limburgse grotchampignons à l’escargot in een cocotte gepresenteerd

~~*~~

“Boeuf bourguignon”; een stevige runderstoof met o.a. spek, champignons en zilveruitjes

~~*~~

Diverse Euregionale kaassoorten gepresenteerd met witte en blauwe druifjes, nootjes en
Limburgs roggebrood

~~*~~

“Salade Niçoise”; Frisse Franse salade met groene boontjes, tonijn,
olijfjes en verse groenten

~~*~~

Frisse Griekse salade met feta kaas, peperoni’s, paprika’s en pruimtomaten

~~*~~

Hollandse aardappelsalade met bosuitjes, gekookt ei en reepjes ham

~~*~~

Dit geheel wordt begeleid door diverse huisgebakken broodsoorten en roomboter

“Lentehapjes”

Vanaf verschillende kraampjes/buffetten geserveerd:

Carpaccio van gerookte zalm, Sint-Jakobsmosselen en oude kaas op lepel gepresenteerd

~~*~~

Italiaans rozemarijnbrood besmeerd met frisse mascarponecrème en belegd met gemarineerd
lamsvlees en lente-uitjes

~~*~~

Rolletjes Limburgse beenham gevuld met gele en groene asperges

~~*~~

Een zachte aspergecrème à l’espresso opgediend

~~*~~

Een stoofje van zeeduiwel, asperges, truffeltortellini en pomodori in een Pinot-Blancsaus

~~*~~

“Quiche Printanière”;

Een hartige lentetaart met fijne groenten, gevogeltefilets en bosuitjes

~~*~~

Knapperig gebakken ciabattabrood besmeerd met ansjoviscrème en belegd
met dunne plakjes kalfsvlees

~~*~~

Rolletjes zacht gegaard piepkuiken met Italiaanse ham en Spaanse asperges

~~*~~

“Hollandse Nieuwe”- haringfilets geserveerd met uitjes en wittebrood “on the side”

~~*~~

“Asperges à la flamande”; de Klassieker vanuit de dish gepresenteerd

[sterk afhankelijk van de aanvoer gedurende het seizoen]

~~*~~

Diverse Europese kaassoorten begeleid door vers fruit salade en
zijn bijpassende lentegarnituren

~~*~~

“Limburgse salade”; een fris slapluksel met asperges, reepjes, beenham
en een zachte huisdressing

~~*~~

“Lentesalade”; een prachtige salade zoals alleen ons voorjaar die kent

~~*~~

“Hollandse aardappelsalade” met bosuitjes, gekookt ei en reepjes ham

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter

“Zomerhapjes”

Vanaf verschillende kraampjes/buffetten geserveerd:

Carpaccio van gemarineerd kalfsvlees met bosuitjes en oude kaas op lepel gepresenteerd.

~~*~~

Italiaans rozemarijnbrood besmeerd met frisse mascarponecrème en belegd met zalmcarpaccio
gemarineerd met basilicumpesto

~~*~~

Een zomers gerecht van koude champignons op Griekse wijze bereid

~~*~~

”Gazpacho”: een klassieke Spaanse, koude tomatensoep met paprika en komkommer

~~*~~

Een stoofje van zeeduivel, truffeltortellini en zomerprei in een Pinot Noir saus.

~~*~~

“Quiche L’été”;

Een hartige zomerse taart met fijne groenten, gevogeltefilets en bosuitjes.

~~*~~

Knapperig gebakken ciabattabrood besmeerd met ansjoviscrème en
belegd met dunne plakjes lamsvlees.

~~*~~

Rolletjes zacht gegaarde parelhoen met Italiaanse ham en Spaanse artisjokbodems.

~~*~~

Hollandse haringfilets geserveerd met uitjes en wittebrood “on the side”.

~~*~~

Gegrilde roodbaarsfilets op Zuid - Europese wijze bereid met een
pikante tomatensaus en fusili

~~*~~

Diverse Europese kaassoorten begeleid door een vers-fruitsalade
en passende zomergarnituren

~~*~~

“Limburgse salade”; een fris mengsel van sla met zomerse groenten, reepjes Parmaham
en een zachte huisdressing.

~~*~~

“Zomer salade”; een prachtige salade zoals alleen onze zomer die kent.

~~*~~

“Hollandse aardappelsalade”; met bosuitjes, gekookt ei en reepjes ham

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter

“Herfsthapjes”

Vanaf verschillende kraampjes/buffetten geserveerd:

Carpaccio van hertenbief met notenolie en oude kaas op ludieke wijze gepresenteerd.

~~*~~

Italiaans rozemarijnbrood besmeerd met frisse mascarponecrème en belegd met een carpaccio van gemarineerde hertenbief met notenolie

~~*~~

Franse “fines de claires” oesters met hun traditionele begeleiders

~~*~~

Zachte paddestoelencrème à l’espresso opgediend.

~~*~~

Een stoofje van zeeduivel, truffeltortellini en pomodori in een Pinot Blanc saus.

~~*~~

“Quiche L’automne”;

Een hartige herfsttaart met fijne groenten, gevogeltefilets en bosuitjes.

~~*~~

Knapperig gebakken ciabattabrood besmeerd met ansjoviscrème en belegd met dunne plakjes kalfsvlees

~~*~~

Rolletjes zacht gegaarde eendenbout met Italiaanse ham en kastanjes

~~*~~

Hollandse haringfilets geserveerd met uitjes en wittebrood “on the side”.

~~*~~

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

~~*~~

Diverse Europese kaassoorten begeleid door vers-fruitsalade en bijpassende herfstgarnituren.

~~*~~

Een robuuste herfstsalade met diverse najaarsgroenten, paddenstoelen en spekjes

~~*~~

Een stevige aardappelsalade met blokjes beenham, peterselie en gekookt ei

~~*~~

Een Limburgse salade met o.a. geitenkaas, rodekool en honing

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter

“Winterhapjes”

Vanaf verschillende kraampjes/buffetten geserveerd:

Carpaccio van gemarineerde ossenhaas met notenolie en oude kaas
op ludieke wijze gepresenteerd.

~~*~~

Italiaans rozemarijnbrood besmeerd met frisse mascarponecrème en
belegd met tonijn carpaccio

~~*~~

‘n Flüssige aardappelcrèmesoep met zwarte-truffelsalsa

~~*~~

Een stoofje van verse vis, naar aanvoer van de markt, truffeltortellini en
pomodori in een Pinot Blanc saus

~~*~~

“Quiche d’hiver”

Een hartige wintertaart met fijne groenten, spekjes en bospaddestoeltjes

~~*~~

Knapperig gebakken ciabattabrood besmeerd met tonijn crème en belegd
met dunne plakjes kalfsvlees.

~~*~~

Rolletjes zacht gegaard piepkruiken met Italiaanse ham en Spaanse asperges.

~~*~~

Hollandse nieuwe haringfilets geserveerd met uitjes en wittebrood “on the side”

~~*~~

Een winterse stoof van tam konijn op Maastrichtse wijze met pruimen en appelstroop

~~*~~

Diverse Europese kaassoorten begeleid door druifjes en nootjes.

~~*~~

“Limburgse salade”; een fris mengsel van sla met winterse groenten, grotchampignons
en een zachte huisdressing

~~*~~

“Wintersalade”; een prachtige salade zoals alleen onze winter die kent

~~*~~

“Hollandse aardappelsalade”; met bosuitjes, gekookt ei en reepjes beenham

~~*~~

Vers gebakken broodassortiment en roomboter