

Geachte gast,

**Hartelijk dank voor uw belangstelling in Restaurant De Koningshof.
Al 150 jaar worden gasten hoffelijk ontvangen in dit alom vermaarde restaurant.**

**Door de gunstige ligging, naast de A32 is De Koningshof zeer goed bereikbaar.
(met groot en verlicht eigen parkeerterrein)**

**Het multifunctionele bedrijf met diverse zalen en restaurant biedt u vele mogelijkheden om in een ongedwongen en sfeervolle ambiance uw feest te laten verzorgen van verjaardag tot receptie/bruiloft.
Natuurlijk zijn de zalen ook uitermate geschikt voor uw vergadering, presentatie, training/brainstormsessies en cursusbijeenkomsten.**

**Sinds 1995 heeft De Koningshof een gedegen catering kwaliteit met vakbekwame service en oog voor details.
Voor u is het dan ook de perfecte oplossing om zowel bij bedrijf als thuis. U zorgt voor de gasten wij doen de rest.**

**In deze infomap zijn diverse suggesties opgenomen, die uiteraard aangepast kunnen worden naar uw eigen ideeën en wensen.
Na bespreking stellen wij graag een vrijblijvende offerte voor u op.**

Het Koningshof team adviseert u graag.

Inhoudsopgave

	Bladzijde
Welkomst cocktail, Friese koffietafel en brunch	2
Lunchsuggesties	3
Bittergarnituren	4
Bitterhapjes	5
Keuzemenu suggesties	6 t/m 8
Afternoon tea en tapas buffet	9
Koud/warme buffet suggesties	10 t/m 12
Walking diner buffet	13
Barbecue en dessert suggesties	14
Verhuur materialen, apparatuur, meubilair, servies etc.	15
Globale kostenbegrotingen	16
Zaalhuren & faciliteiten	17
Routebeschrijving	18

Welkomst cocktail € 5,75

Champagnoise en crème de cassis met feestelijke garnering
(kan ook alcoholvrij geserveerd worden)

(wordt geserveerd bij binnenkomst van uw gasten)

Friese koffietafel € 15,75

(Minimaal vanaf 10 personen)

Wordt geserveerd in mandjes etc. op de tafels of in buffetvorm

Kop soep van de dag

Wit en volkorenbrood, beschuiten en Fries roggebrood
Fries suiker en krentenbrood, assortiment minibroodjes en mini croissants

Drie soorten luxe vleeswaren

Twee soorten kaas

Schaaltjes met roomboter, hagelslag en jam assortiment

Karaffen met melk en karnemelk

Koffie en/of thee

De koffietafel kan verder uitgebreid worden met:

Vleeskroket (Kwekkeboom) € 2,25

Saucijzenbroodje (eigen bakkerij) € 2,25

Brunch buffet € 24,75

(Minimaal vanaf 15 personen)

Kop runderbouillon met geurige tuinkruiden

Diverse broodsoorten, minibroodjes en croissants

Koffiebroodjes en banketbakkersroom broodjes

Showspiegels met luxe soorten vleeswaren en kaas assortiment

Roomboter en verschillende zoetwaren

Kannen koffie en thee

Karaffen met melk, karnemelk en vruchtensappen

Huzarensalade (eigen keuken) met rauwkostgarneringen

Zalmsalade (eigen keuken) met garnering van zeebanket

Showspiegel met gerookte hamsoorten en partjes meloen

Roereieren met bacon en sjalotjes

Pasteibakjes met ragout van kippenvlees en champignons

LUNCH SUGGESTIES

(minimaal vanaf 10 personen)

Lunch buffet Mildam € 14,75

Tarwe kadet met kaas, sla en tomaat
Witte kadet met ham, sla en komkommer
Krentenbol met roomboter
Broodje met vleeskroket en mosterd
Karaffen melk en karnemelk
Thermoskannen koffie/thee

Lunch buffet Bontebok € 19,75

Kop soep van de dag

Tarwe pistolet met Friese kruidenkaas
Witte pistolet met gerookte zalm, sla en wasabisaus
Saucijzenbroodje
Mandje met vers fruit
Karaffen melk en karnemelk
Thermoskannen koffie/thee

De keuken kan bij het bereiden van de gerechten (indien u dit van te voren opgeeft) rekening houden met diëten.

Met ingang van 1 januari 2017 zijn hiermede alle voorgaande informaties met suggesties en prijzen vervallen.

Prijsnoteringen blijven vrijblijvend i.v.m. eventuele kostenstijgingen.

BITTER GARNITUREN

(Minimaal vanaf 15 personen, de vermelde prijzen zijn per persoon)

Garnituur 'Lemsterlân' € 3,75

Partje jong belegen kaas
Rolletje ham met komkommer en roomkaas
Gevuld eitje met pikant gekruide paprika/kerriemousse
Partje leverworst gearneerd met komkommerschijf
Partje boerenmetworst gearneerd met Amsterdamse ui

Garnituur 'Smellingerlân' € 4,75

Partje riperkrite kaas
Mini wrap met roomkaas en gerookte kipfilet
Pittig gekruid vleesballetje met chili dipsaus
Partje turf gerookte Friese worst
Presenteren van 2 x bitterballen met mosterddip

Garnituur 'Hearrenfean' € 5,75

Haring bitterbal
Flensje gevuld met tapenade en rosbief
Rolletje rauwe ham met kruidenkaas
Minisandwich met gerookte zalm en dille
Presenteren van 2 x warm assortiment van minihapjes met dip

Voor op de tafel

Schaaltje (per 6 personen) gemengde nootjes	€ 4,75
Schaaltje (per 6 personen) olijven met fetakaas	€ 6,25

BITTERHAPJES

Hiermee kunt u zelf uw bittergarnituur samenstellen
(minimale afname per soort vanaf 10 stuks)

Koude hapjes

Partje Friese boerenmetworst	€	0,70
Partje leverworst met komkommer schijf	€	0,80
Partje gegrilde worst met zilveruitje	€	0,80
Partje jong belegen kaas met garnering van ananas	€	0,80
Partje riperkrite kaas	€	0,80
Partje turf gerookte Friese worst	€	0,95
Rolletje ham met komkommer en roomkaas	€	0,95
Canapé met brie kaas en walnoot	€	0,95
Gevuld eitje met pikante paprika/kerriemousse	€	1,00
Canapé met gerookte zalm en dille kruid	€	1,10
Pittig gekruid vleesballetje met chili dipsaus	€	1,15
Haring op roggebrood met gesnipperde uitjes en tuinkers	€	1,20
Haring bitterbal	€	1,20
Canapé met gerookte paling en zalmforelkaviaar	€	1,40
Minisandwich met gerookte zalm en Japanse wasabisaus	€	1,40
Flensje gevuld met carpaccio van ossenhaas en Parmezaanse kaas	€	1,40
Bonbon van geitenkaas en parmaham	€	1,40
Lepelamuse met zalmtartaar en groene kruiden pesto	€	1,95
Lepelamuse met Hollandse garnalen, vinaigrette en dille	€	1,95
Lepelamuse met gerookte eendenborst en veenbessen compote	€	1,95
Amuseglaasje met gerookte paling mousse	€	1,95
Amuseglaasje met knoflook gekruide gegrilde gamba	€	1,95
Amuseglaasje met spiesje parmaham, meloen en mango	€	1,95

Warme hapjes

Bitterbal met mosterddip	€	0,60
Kipnugget met chili sausdip	€	0,75
Minihapje (assortiment)	€	0,90
Mini saucijzenbroodje	€	0,95
Pittig gekruid vleesballetje met ketjapsaus	€	1,35
Gamba met knoflook/kruiden dip	€	1,60
Mini kip satéstokjes met pindasaus	2 stuks	€ 1,60
Mini varkenshaas satéstokjes met pindasaus	2 stuks	€ 3,00

DINER SUGGESTIES

(alle vermelde menu's zijn vanaf 10 personen)

Keuzemenu 'Aldskoat' € 25,75

Boerengroentensoep

of

Gebonden tomatensoep

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

WIENER SCHNITZEL

Met garnering van Wiener garnituur

of

MÉDAILLONS VAN VARKENSHAAS

Met romige saus van bospaddenstoelen

of

GEBAKKEN ZEE VISFILETS

Met garnituur van uien, paprika, champignons en garnalen

De hoofdgerechten worden geserveerd met een 'vorstelijk' garnituur van daggroenten, gemengde salade en aardappelen.

Bavarois gearneerd met verse vruchten, saus en slagroom

of

Drie soorten roomijs, vruchten, saus en slagroom

Vegetarisch keuzemenu € 26,75

Tomatenbouillon met garnituur van tomaat en groenten

of

Champignonsoep met room en geurige kruiden

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

ALI KEBABI

Turkse bladerdeeg buideltjes met een vulling van geitenkaas en uitheemse groenten

Geserveerd met walnotensaus en salade van couscous

of

CHILI CON CARNE

Bonenschotel met vegetarisch vlees, gepelde tomaten, groenten, knoflook en kruiden

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met vegetarische garnituren

Dame blanche met chocoladesaus, gebruineerd amandelschaafsel en slagroom

of

Bavarois met verse vruchten, vruchtensaus en slagroom

Keuzemenu 'Tsjalbert' € 28,75

Kippensoep met reepjes eieromelet en fijngesneden prei
of
Champignonsoep verfijnd met room

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

ENTRECÔTE

Geserveerd met peperroomsaus

of

SCHNITZEL

Met gebakken garnituur van o.a. ui, paprika, champignons en spekjes

of

GEBAKKEN SNOEKBAARS

Geserveerd met kreeftensaus en garnituur van garnalen

De hoofdgerechten worden geserveerd met een 'vorstelijk' garnituur van
daggroenten, gemengde salade en aardappelen

Italiaans cassata-ijs met garnering van vruchten en slagroom

of

Walnotenijs met karamelsaus, slagroom en vruchtengarnering

Keuzemenu 'Aldehaske' € 32,75

Mosterdsoep met inventaris van partjes Friese droge worst

of

Franse uiensoep, geserveerd met kaascroutons

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

VARKENSHAAS 'CHEZ FRANÇOIS'

Met een gebakken garnituur van uitheemse groenten en gegratineerd met roombrie

of

HATALET 'ORIËNTAL'

Gegrilde spies van varkenshaas, ossenhaas en kipfilet, geserveerd met oosterse saus

of

KABELJAUW À LA NORMANDE

Kabeljauwmoot omwikkeld met katenspek en geserveerd met mosterdsaus

De hoofdgerechten worden geserveerd met een 'vorstelijk' garnituur van
daggroenten, gemengde salade en aardappelen

Dame blanche met warme chocoladesaus, slagroom en parfum van mint

of

Vanilleroomijs met warme kersen en slagroomrozetten

Keuzemenu 'Oranjewâld' € 39,75

SALADE 'DE OVERTUIN'

Gemengde slasoorten met reepjes gerookte ham, meloen en vruchten
of

ASSIETTE 'DE TJONGER'

Verskillende gerookte vissoorten en schaaldieren met cocktailsaus

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

FILET DE PORC À LA ALBERTINE AGNES

Varkenshaas, omwikkeld met bacon en geserveerd met roomkaassaus

of

TOURNEDOS FAÇON MARIJKE MUOI

Biefstuk van de ossenhaas met pittig gekruide stroganoff saus

of

FILET DE SAUMON 'ORANJE - NASSAU'

Gepocheerde filet van rode zalm met luchtige eierwijnsaus en groene kruiden

De hoofdgerechten worden geserveerd met een 'vorstelijk' garnituur van
daggroenten, gemengde salade en aardappelen

GRAND DESSERT À LA DE KONINGSHOF

Een keur van kleine nagerechten geserveerd op een spiegel van
met likeur verfijnde vanillesaus, slagroom en exotische vruchten garnering

Kindermenu € 12,75

Kopje groentensoep of tomatensoep

Kroket, frikadel, kipnuggets, knakworst of pizza

Geserveerd met patat friet, appelmoes en mayonaise

Pipo ijsje, Mr. Eggy of Ovetto

Natuurlijk kunt u ook een keuze maken uit onze

Lunch & plateservice kaart

À la carte kaart met seizoen specialiteiten

Maandmenu

Actuele festiviteiten menu's

Afternoon tea € 19,75

(minimaal vanaf 15 personen)

Op stoofjes geserveerde theepotten met gekookt heet water
Diverse soorten thee, suiker, melk, kandisuiker en room
(koffie voor de gasten die daar prijs opstellen)

Etagères met o.a. Friese duimpjes, roomboterkoekjes en bonbons
Partjes gevulde oranjekeek met slagroom

Minisandwiches met Friese beenham, sla en roomkaas
Minisandwiches met gerookte zalm, sla en mierikswortelsaus
Minisandwiches met kipfilet, sla, komkommer en eiermayonaise

Consumpties & wijnen worden apart berekend

Tapas buffet € 22,50

(minimaal vanaf 15 personen)

KOUD

Gevarieerde hapjes van vleeswaren, kip, vis en kaas.
Vishapjes van schaal en schelpdieren.
Aardappelsalade met room en uitgebakken spekjes.
Salade met o.a. fetakaas, tomaten, olijven, uien met limoendressing.
Salade met tonijn, haricotverts, eieren, knoflook en paprika.
Vegetarische salade van gesneden rauwe groenten met yoghurt dressing.

WARM

Gemarineerde kipsticks met pittige kruidensaus
Vleesballetjes met saus van Spaanse pepertjes
Shoarma met groenten, pittige kruiden en knoflooksaus
Gamba's gebakken in boter met kruiden en knoflook

Mand met verschillende broodsoorten en stokbrood
Schaaltjes met kruidenboters en tapenades

BUFFET SUGGESTIES

(Alle onze buffetten worden geserveerd vanaf 15 personen)

Natuurlijk kunt u ook zelf uw buffet samenstellen uit de diverse suggesties of met uw eigen voorkeur gerechten (prijs dan in overleg)

Buffet met vooraf kop soep van de dag (extra € 4,25)

Met nagerecht (zie bij dessert suggesties/buffetten)

Warm buffet Nostalgie € 18,50

Médailles van varkenshaas met stroganoff saus
Tranches kipfilet in pittig gekruide Oriëntaalse saus
Gepocheerde zeevissoorten met witte wijnsaus
Gebakken aardappelen
Pilav rijst gekruid met uitheemse kruiden
Melange van roerbakgroenten
Gemengde rauwkostsalade

Surprise buffet € 19,50

Huzarensalade (eigen keuken) met garnering van vleeswaren en vruchten
Italiaanse pasta salade met o.a. tomaten en tonijn
Gemengde salade van rauwe groenten met vinaigrette
Ketelkost van kipfilet met kruiden en groenten
In kruiden gemarineerde varkenslapje met peperroomsaus
Gebakken visfilets met huisgemaakte kruiden mayonaise saus
Aardappel gratin
Ratatouille van groenten
Bakkersmand met stokbroodsoorten

Friesch buffet € 22,75

Huzarensalade (eigen keuken) met garnering van diverse vleeswaren en vruchten
Zalmsalade (eigen keuken) met garnering van gerookte vissoorten en garnalen
Tranches varkenshaas met stroganoff saus
Pittig gekruide vleesballetjes met pindasaus
Met oosterse kruiden gemarineerd kippenvlees met ketjapsaus
Gebakken Harnser zeevisfilets met remouladesaus
Mand met stokbroodsoorten
Kruidenboter
Vegetarische groentensalade
Gebakken aardappelen en witte rijst
Roerbakgroenten

Méditerranée buffet € 23,75

Tonijnsalade (eigen keuken) met garnering van vissoorten
Aardappelsalade met garnering van vleeswaren
Griekse salade met o.a. fetakaas, olijven, tomaten, salami en uien
Shoarma met exotische groenten, kruiden en knoflooksaus
Varkenshaas met roombrie/paddenstoelen saus
Pittig gekruide saucijsjes met aioli saus
Gepocheerde middellandse- zeevis met witte wijnsaus
Mand met ciabatta en minibroodjes assortiment
Italiaanse tapenades
Tricolore pasta en aardappel gratin
Ratatouille van groenten

Winter buffet € 19,75

Stamppot boerenkool met uitgebakken spekjes
Stamppot zuurkool
Heerenveenster hutspot
Slagersrookworst
Speklapje gemarineerd met kruiden
Runderstoofvlees met jus
Gehaktballetjes
Mosterd en piccalilly
Vegetarische groentensalade, zilveruitjes en augurkjes

Buffé 'Italiano' € 24,75

Showspiegel met Italiaanse vleeswaren en hamsorten
Napolitaanse salade met vissoorten, schelp en schaaldieren
Pastasalade met pijnboompitten, geitenkaas en groenten
Stoofgerecht van kalfsvlees met chiantiwijn, champignons en kruiden
Lasagna met gehakt, groenten, ragoût en kaas
Reepjes kipfilet met romige saus van groene pepers
Gepocheerde filets van rode zalm met mozzarella en limoensaus
Mand met ciabatta en focaccia brood
Schaaltjes tapenade
Tagliatellapasta

Oriëntaals buffet € 22,75

Satéspiesjes van kip met Javaanse pindasaus
Gehaktballetjes gekruid met Indonesische specerijen
Reepjes varkensvlees met pangang saus
Met ketjapsaus gemarineerd kippenvlees
Eieromelet met garnalen en groenten
Mini loempia's met chili dipsaus
Oosterse atjarsalade
Nasi goreng, bami goreng en witte rijst
Sambal, sojasaus en kroepoek

Hollandia buffet € 27,50

Haringsalade (eigen keuken) gearneerd met zeebanket
Huzarensalade (eigen keuken) gearneerd met vleeswaren
Vegetarische salade (eigen keuken) gearneerd met o.a. olijven en geitenkaas
Tranches runder entrecôte met béarnaisesaus
Varkenshaas spiesjes met exotisch gekruide notensaus
Beenhammetjes met honing/mosterd roomsaus
Gamba's gebakken in knoflook/kruiden olie
Mand met stokbrood en molensteenbroodjes
Gebakken aardappelen met sjalotjes en spekjes
Gekookte rijst met pilavkruiden

Koningshof dinerbuffet € 44,75

1^{ste} GANG (koude gerechten)

Showspiegel met verschillende vissoorten, schelp en schaaldieren
Showspiegel met luxe soorten vleeswaren met garnering van vruchten
Mand met assortiment van broodsoorten
Schaal met gevarieerde kruidenboters

2de GANG (warme gerechten)

Ketelgerecht van lamsvlees, rode port, groenten en kruiden
Kipreepjes met bospaddenstoelen, bosuitjes en zingarasaus
Tranches ossenhaas met Friese 'Heerenburgsaus'
Médaillons van varkenshaas met Dyonmosterdsaus
Gebakken kabeljauw met garnituur van in knoflook gemarineerde gamba's
Aardappelgratin met kaas
Gestoomde rijst gekruid met kurkuma
Vegetarische groentensalade

3de GANG (dessert buffet)

Parade van ijstaarten en bavarois met garnering
Salade van vers fruit met parfum van likeur
Slagroomrozetten

Nieuw:

Walking dinerbuffet € 32,75

Diverse soepjes, voorgerechten, kleine hoofdgerechten en nagerechten worden in glaasjes, kopjes of op bordjes al lopend aan de gasten gepresenteerd

Soepen:

Heldere ossenstaart bouillon
Verse tomatensoep met kip, taugé en bosui
Gebonden knoflooksoep met spekjes en croutons

Voorgerechten:

Gerookte zalmfilet op ciabatta knoflooktoast met mosterddillesaus
Kalfspaté met pruimenjam en vijgen op toastje van zuurdesem brood
Garnalen salade met cocktailsaus, mesclum en radijs salade
Gerookte ribeye met appel en tonijnmayonaise

Hoofdgerechten:

Varkenshaas biefstukjes met brie mosterdbaconsaus en aardappeltaartje
Gamba spiesje met mihoensalade met groenten en pikante chillisous
Verse rode zalm ingerold met salie en rauwe ham met verse pasta en limoensaus
Gemarineerd kippesaté spiesje met pindasous, pandang rijst en kroepoek
Lasagne met runder gehakt en mozzarella

Nagerechten:

Crème brûlée
Chocolade mousse
Rode vruchtensoep met mango sorbetijs
Kleine bavarois met vanille saus
Truffel van ijs op stokje

BARBECUE SUGGESTIES

(minimaal vanaf 20 personen)

Barbecue 'Santa Cruz' € 19,75

Gemarineerde karbonade
Braadworst
Hamburger
Kipspiesje gemarineerd in kruidenolie
Zeevisfilet verpakt in folie met groenten en witte wijn
Huzarensalade, zalmzalade en vegetarische groentensalade
Drie koude sausjes en warme pindasaus
Mand met stokbroodsoorten en schaal met kruidenboter

Barbecue 'Montevideo' € 24,75

Provençaalse spies met ossenhaas en groenten
Satéspies van varkenshaas
Entrecôte van 't rund
Biologische filet van rode zalm
Gambaspiesje in knoflookmarinade
Huzarensalade, zalmzalade en vegetarische groentensalade
Verschillende koude sausjes en warme satésaus
Mand met stokbroodsoorten en schaal met kruiden boter
Gebakken aardappelen met spekjes en bosuitjes

DESSERT SUGGESTIES & BUFFETTEN

Bavarois met bijpassende saus en slagroom	€ 6,00
Sorbet met 3 soorten ijs, vruchten, saus en slagroom	€ 6,75
Dame blanche van vanille roomijs en warme chocoladesaus	€ 6,75
Cassata siciliana (Italiaans ijs)	€ 7,25

Dessert buffet 'Favorite' € 9,75

Variatie van ijstaarten en bavarois soorten met bijpassend garnituur
Vruchtensalade van vers fruit geparfumeerd met likeur
Chocoladesaus, sinaasappelsaus en aardbeiensaus
Schalen met slagroom

Grand dessert buffet 'Parisienne' € 14,75

Parade van luxe gegarneerde ijstaarten
Chocolade toren van met boerenijs gevulde soesjes
Crème Brûlée du chef
Warme kersen (wordt bij het buffet geflambeerd met o.a. crème de cassis)
Kaasplank met Friese kaassoorten, appelstroop, roggebrood en druiven
Schalen met slagroom

MATERIALEN/APPARATUUR VERHUUR

Prijzen zijn inclusief reinigingskosten en 21% BTW.

Bij levering van dranken geen huur voor glaswerk.

Bij levering van buffetten etc. geen huur servies en bestek.

Bij breuk of schade worden de herstel/aanschafkosten berekend.

Prijzen zijn exclusief bezorg, inrichting/opstelling en afvoerkosten.

Bier, wijn, limonade, borrel, longdrink en champagne glazen	€ 0,25
Diner of lunchborden	€ 0,55
Koffiekopje, schotel en lepeltje	€ 0,55
Gebakshotel met vorkje	€ 0,40
Soepkop, schotel en lepel	€ 0,95
Bestek (mes en vork)	€ 0,65
Tafellaken of naparon (inclusief wasserij)	€ 3,25
Kunststof stapelstoel met armleuning	€ 2,85
Luxe zaalstapelstoel met stoffen bekleding	€ 4,75
Terras (rotan) stapelstoel met armleuning	€ 4,75
Barkruk (hout)	€ 2,50
Ronde tafel of rechthoekige tafel	€ 4,25
Grote ronde terrastafel	€ 7,50
Sta/bar tafel inclusief tafelrok en naparon	€ 10,75
Koffiezetapparaat (inclusief filters en schenkan)	€ 35,70
Koffiecontainer (10 of 20 liter)	€ 17,50
Biertap installatie met spoelbak en opzetruiimte	€ 135,00
Tafel biertap installatie	€ 50,00
Drankenkoeling met bovenblad	€ 75,00
Barbecue op gas (inclusief gasfles)	€ 75,00
Haring kar met luifel	€ 95,00
Chafing dish (inclusief brandpasta)	€ 16,50
Party kraam met luifel	€ 27,50
Party kraam met luifel en verlichting	€ 37,50
Parasol (3 x 3) met voet	€ 15,00
Prikkabel (per meter)	€ 1,75
Grote planten	€ 32,50
Garderobe plm. 40 jassen (verrijdbaar)	€ 27,50
Tuin partytent (3 x 3)	€ 37,50
Tuin partytent (6 x 3)	€ 75,00
Tuin partytent (8 x 4)	€ 95,00
Terras heater (inclusief gas)	€ 57,50
Grote feest paviljoen/tent	€ aanvraag
Eco-toilet	€ aanvraag
Geluidsinstallatie	€ aanvraag
Fust bier 20 liter Hertog Jan (inclusief koolzuurgas)	€ 82,50
Fust bier 50 liter Hertog Jan (inclusief koolzuurgas)	€ 175,00
Fust bier 50 liter Heineken (inclusief koolzuurgas)	€ 180,00
Fust Bier 30 liter Heineken (inclusief koolzuurgas)	€ 117,50

In overleg kunnen wij u gehele party en/of opening verzorgen

(Graag stellen wij na bespreking geheel vrijblijvend een offerte voor u op)

Geconditioneerd vervoer volgens HACCP normen

Receptie/bruiloft

1 x koffie/thee met gebak naar uw keuze	€	4,75
Gemiddelde consumptie/wijnprijs (receptie assortiment)		
Vanaf 60 tot 125 gasten € 2,50 boven 125 gasten € 2,25		
Koud/warm bittergarnituur (Hearrenfean)	€	5,75
Suggesties voor afsluiting feest:		
Kop koffie/ thee met ham, kaas of rollade belegd broodje	€	3,90
Kop boerengroentensoep met partje stokbrood	€	4,00
Gehaktballetje met rauwkostgarnering en mosterddip	€	4,50
Shoarma broodje met piri piri saus	€	4,75

Familiebijeenkomst

2 x koffie/thee met gebak naar uw keuze	€	6,75
2 x aperitief	± €	6,00
2 x luxe bitterhapjes	€	2,70
Diner (keuzemenu) of koud/warm buffet (zie suggesties)	± €	27,50
2 x consumptie/wijn tijdens het diner/buffet	± €	6,00
Bruidstaart (opmaak en smaak in overleg) per persoon	± €	4,75
Feestelijke welkomstcocktail bij binnenkomst van uw gasten	à €	5,75

Zaalhuur voor receptie, bruiloft en feestelijke familiebijeenkomst wordt niet berekend

Berekening van de consumpties op basis van het verbruik

Al onze prijzen zijn (tenzij anders vermeld) inclusief BTW.

Catering van Bedrijfsopening, openhuis, huis of tuinparty

1 x koffie/thee met gebak naar uw keuze	€	4,75
(gebak voorzien van uw logo supplement kosten à € 0,65)		
Flûte champagnoise	€	6,50
(kan geserveerd worden met likeur in uw bedrijfs/huis kleur)		
Flûte met champagne	€	11,75
Gemiddelde consumptie/wijnprijs (receptie assortiment) vanaf	€	2,50

Bitterhapjes, buffetten en diners zie bijgaande suggesties

Ook verhuur van meubilair, materialen, apparatuur, servies, glaswerk etc.

Aan en afvoerkosten afhankelijk van de locatie, afstand en aantal personen

Dranken & wijnen kunnen ook op slijterij basis aan u geleverd worden
(is dan zonder bediening)

VERGADERING & BIJEENKOMST

Zaalhuur KONINGSZAAL (btw 0%) (215 m2 en Toneel 60 m2)	Per dagdeel 2 dagdelen	vanaf vanaf	€ 175,00 € 250,00
Zaalhuur PRINSEKAMER (btw 0%) (38 m2)	Per dagdeel 2 dagdelen	vanaf vanaf	€ 75,00 € 112,50
Zaalhuur JAGT WEIDE (btw 0%) (105m2)	Per dagdeel	vanaf	€ 125,00

De zalen & restaurants zijn voorzien van WIFI

Faciliteiten

Flipover met stiften en papier	€ 20,00 (incl. 21% btw € 24,20)
Overheadprojector met projectiescherm	€ 25,00 (incl. 21% btw € 30,25)
Beamer met tafel en projectiescherm	€ 50,00 (incl. 21% btw € 60,50)
Laptop	€ 50,00 (incl. 21% btw € 60,50)
Projectiescherm (standaard grote)	€ 12,50 (incl. 21% btw € 15,13)
Groot projectiescherm (4 x 3)	€ 97,50 (incl. 21% btw € 117,98)
Katheder	€ 12,50 (incl. 21% btw € 15,13)
Grootbeeld KTV met video	€ 50,00 (incl. 21% btw € 60,50)
Geluidsinstallatie met 1 microfoon	€ 25,00 (incl. 21% btw € 30,25)
Extra microfoon met standaard	€ 15,00 (incl. 21% btw € 18,15)
Revers microfoon met zender	€ 50,00 (incl. 21% btw € 60,50)
DVD speler	€ 12,50 (incl. 21% btw € 15,13)
Kopie	€ 0,13 (incl. 21% btw € 0,16)

Tafelopstelling

Carré, Blok, U-tafel, T-tafel, Cabaret/Theater, Cursus met docenttafel

Dranken

Kop koffie of thee	€ 2,25
Kan met koffie of thee (8 kopjes)	€ 12,50
Banketbakkers cake	€ 1,50
Banketbakkers gevulde koek	€ 1,75
Originele Friese kruidkoek of lekkerbekjes reepkoek	€ 1,25
Gemiddelde consumptieprijs (receptie assortiment)	€ 2,50