



## Barbecueën bij Hoogeerd

2019

**Soep** naar keuze (bijv. tomaten-, groenten-, champignon-, uien-, kippensoep)

- Op het buffet geserveerd in een hotpot 3,00
- In terrines op tafel uitgeserveerd 3,75
- In kop op tafel uitgeserveerd 4,75

### Barbecuepakket

Hoogeerd Medium 19,75	Hoogeerd Large 23,50	Hoogeerd Extra Large 25,00
1x rauwkostsalade 1x salade 2x saus 3x vlees/vis per persoon  Inclusief: stokbrood met kruidenboter frietjes met mayonaise champignons uienringen	1x rauwkostsalade 2x salade 2x saus 4x vlees/vis per persoon  Inclusief: stokbrood met kruidenboter frietjes met mayonaise champignons uienringen stukjes paprika	1x rauwkostsalade 2x salade 3x saus 5x vlees/vis per persoon  Inclusief: stokbrood met kruidenboter frietjes met mayonaise champignons uienringen stukjes paprika Maiskolfjes

U kunt kiezen uit de gerecht aan de achterzijde. Bij sommige gerechten geldt een meerprijs.

### Allergenen

Wij stellen het op prijs als u allergenen en diëten vooraf meldt. Dan kunnen wij daar rekening mee houden, zodat ook deze gasten culinair kunnen genieten.

### Gasten onder de 12 jaar

- Kinderen tot 4 jaar kunnen gratis mee eten met een boevenbordje
- Kinderen van 4 t/m 11 jaar kunnen mee eten van de barbecue 50 % van de buffetprijs
- Kindermenu: friet met mayonaise, appelmoes en naar keuze  
 Krokot, frikadel, knakworst of kipnuggets 7,30  
 Inclusief een dierenbeker met softijs en smarties



## Buffetkeuzes

### **Rauwkostsalades**

- Witte koolsalade met mandarijn en ananas \*
- Komkommersalade met yoghurt, dille en zilverui \*
- Rode bieten salade met appel en zilverui \*

### **Salades**

- Rundvleessalade gearneerd met rosbief, fricandeau en tafelzuur
- Salade Caprese met mozerella, tomaat en bascilicum \*
- Zalmsalade gearneerd met Noorse garnalen en zalmsnippers
- Pastasalade met rode ui, zongedroogde tomaatjes en Parmazaanse kaas \*
- Griekse salade met paprika, ui, komkommer, tomaat, olijven en feta \*

### **Sauzen**

- Satésaus
- Barbecuesaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus

### **Vlees/vis**

- Kipsaté
- Kipdijspies
- Sjaslick
- Varkenssaté
- Speklapje
- Drumstick
- Karbonade zonder bot
- Gekruide hamburger
- Barbecueworstje
- Gemarineerde biefstuk + 2,00
- Spareribs + 1,25
- Zalmfilet-pakketje + 2,00
- Koolvisfilet-pakketje
- Rodemulfilet-pakketje

Bakt u liever niet zelf dan kunnen wij een kok achter de barbecue het vlees laten bakken.  
Per uur betaalt u dan € 24,50

*De genoemde prijzen en toeslagen gelden voor gezelschappen vanaf 25 personen.  
Prijzen zijn in euro's per persoon onder voorbehoud, inclusief bediening en zaalhuur.*

## Borrelen

Natuurlijk zorgen wij tijdens de barbecue dat uw gasten ook voldoende drinken.

### **Consumpties** turven op basis van bediening, uitsluitend in onze zalen

- Koffie en thee	2,10 per kopje
- Frisdranken	2,10 per glas
- Vruchtensappen	2,25 per glas
- Bier	2,30 per glas
- Jenever, vieux, brandewijn	2,25 per glas
- Wijnen, port, sherry en vermouth	3,50 per glas
- Binnenlands gedistilleerd (apfelkorn, passoa, safari)	vanaf 3,00 per glas
- Buitenlands gedistilleerd (whisky, rum, wodka)	vanaf 4,50 per glas

Bij groepen bieden wij korting op deze consumptieprijzen mits u middels één factuur betaalt:

- 5% bij 25 tot en met 50 gasten
- 15% bij 51 gasten en meer

### **Consumpties afkopen** geldig vanaf 25 personen

- Drankenarrangement * inclusief bediening	4 uur	20,00 / 5 uur	22,75 per persoon
- Drankenarrangement * afhalen bij de bar	4 uur	18,00 / 5 uur	20,75 per persoon

\* Het drankenarrangement is inclusief onbeperkt koffie, thee, frisdrank, vruchtensap, Hertog Jan tappils, huiswijn, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, passoa, safari en apfelkorn. Buitenlands gedistilleerd, likeuren en speciaalbiere worden op uw verzoek geschonken en berekend op basis van nacalculatie.

Genoemde consumptietarieven gelden voor de benedenzalen. Wanneer u een buffet gebruikt in ons restaurant, worden de niet inbegrepen consumpties per stuk doorbelast tegen de geldende restaurant tarieven.

In overleg kunnen wij ook consumptiemunten verstrekken voor uw gezelschap. Ideaal voor bijvoorbeeld familiefeesten, reünies en verenigingsfeesten- of -vergaderingen.

## Desserts

- Oubliehoorn met vers softijs	1,50
- Coupe met vruchten en slagroom	4,00
- Coupe bastogne; softijs met kersen, koekkrumels en slagroom	4,00
- Niftriks boerke: softijs met boerenjongens, caramelsaus en slagroom	4,00
- Glaasje chocolademousse	3,25
- Glaasje panna cotta met frambozensaus	3,25
- Crème brûlée	3,25
- Crème brûlée met een bolletje ijs	4,00
- Ijsbuffet	6,75
Diverse smaken ijs, vers fruitsalade, warme kersen, chocoladesaus en slagroom	
- Dessertbuffet standaard vanaf 25 personen mogelijk	8,50

Laat u verrassen met een combinatie van ijs en verschillende zoetigheden

