

Buffetten bij Hoogeerd

2019

Bij Hoogeerd kunt u uw eigen warm en koud buffet samen stellen op basis van uw wensen, smaak en budget. Natuurlijk adviseren wij u daar graag bij in een persoonlijk gesprek in combinatie met een rondleiding (bij voorkeur op afspraak).

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

Warme en koude buffetten

Hoogeerd Basic 21,00	Hoogeerd Deluxe 25,50	Hoogeerd DeluxePlus 29,00
1x rauwkostsalade 1x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 2x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise	1x rauwkostsalade 2x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 3x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise	1x rauwkostsalade 2x salade 3x koud gerecht (vis of vlees) 3x hoofdgerecht (vis of vlees) 2x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise

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 het buffet voor 50 % van de buffetprijs
- Kindermenu: friet met mayonaise, appelmoes en naar keuze 7,30
 Kroket, frikadel, knakworst of kipnuggets
 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 gearaneerd met rosbief, fricandeau en tafelzuur
- Salade Caprese met mozerella, tomaat en bascilicum *
- Zalmsalade gearaneerd met Noorse garnalen en zalmsnippers
- Pastasalade met rode ui, zongedroogde tomaatjes en Parmazaan *
- Griekse salade met paprika, ui, komkommer, tomaat, olijven en feta *



Koude gerechten vis

- Hele gepocheerde zalm, door ons gefilleerd aan het buffet
- Hele gepocheerde zalm gearaneerd met gerookte zalm + 2,00
- Maatjesharing met een gesnipperd uitje
- Visspiegel met gerookte vissoorten zoals forel, makreel, meerval en heilbot
- Garnalen-krab salade met een romige cocktailsaus

Koude gerechten vlees

- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas + 2,00
- Gerookte ham met meloenstukjes
- Ceasar salade met stukjes gegrilde lauwwarme kip, spekjes, croutons, gekookt ei en Parmezaanse kaas met een Ceasar dressing
- Salade gerookte kip met rucola-sla, zongedroogde tomaatjes en sesam-mosterdsaus

Hoofdgerechten vis

- Zalmfilet met kruidensaus + 2,00
- Koolvisfilet met witte wijnsaus en garnaltjes
- Rode mulfilet met safraansaus

Hoofdgerechten vlees

- Biefstukreepjes met stroganoffsaus + 1,50
- Hoogeerds beroemde runderstoofschotel
- Gemarineerde stukjes kipfilet met satésaus
- Gesneden plakken beenham met mosterd-honingsaus
- Gemarineerde stukjes varkensvlees met Bourgignonsaus
- Varkenshaasmedaillons met champignon-roomsaus
- Kipfilet stukjes met ananas in kerriesaus



Groentengarnituren

- Gestoofde witlof met ham en kaas
- Bloemkool met kaassaus *
- Groentenmix *
- Broccoli *
- Seizoensgroenten *

Aardappelgarnituren *

- Gebakken aardappels
- Aardappelgratin met kaas gegratineerd
- Gekruide rozevalaardappeltjes uit de oven
- Witte rijst

* Vegetarische gerechten

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



Borrelen

80% van onze gasten boekt een gezellige middag van 15.00 tot 20.00 uur. Een feestelijk ontvangst met een lekkernij mag dan zeker niet ontbreken. Onze lekkernijen zijn een smakelijk voorproefje op het warm-koud buffet.

- | | |
|--|---------------------|
| - Welkomstdrankje, zoals een mousserende wijn | vanaf 3,25 |
| - Taartenbuffet | 2,50 p.p. |
| - Taarten / vlaaipunten uitgeserveerd | 2,75 per stuk |
| - Petit fours (met foto/cijfer +€ 0,25 per stuk) | vanaf 2,50 per stuk |
| - Gesorteerd gebak uitgeserveerd | 3,00 per stuk |
| - Gesorteerde kleine gebakjes uitgeserveerd | 2,50 per stuk |
| - Slagroomsoezen (poedersuiker, banaan en chocolade) | 1,50 per stuk |
| - Muffins (bosbes, chocolade, vanille, appel-kaneel) | 1,50 per stuk |
| - Luxe, gesorteerde borrelnootjes | 1,00 per persoon |
| - Diverse kaaskoekjes | 1,50 per persoon |
| - Diverse bonbons | 3,00 per persoon |
| - Warm gemengd bittergarnituur
(bitterballen, nasihapjes, bamihapjes, gehaktballetjes, kipnuggets, frikadelletjes) | 0,60 per stuk |
| - Koude hapjes
(o.a. kletsenbrood met brie, caprese-spiesje, wrap met carpaccio, toast met kip-pesto salade, meloen met ham, wrap met zalm en roomkaas, garnalen met appel en cocktailsaus, toast met tonijnsalade, toast met gerookte forel) | 1,50 per stuk |
| - Hollandse borrelplank
(o.a. kaasblokjes, leverworst, cervelaatblokjes met komkommerreepjes, snoeptomaatjes, paprikareepjes, wortelstengels in kruidensaus) | 2,50 per persoon |

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 consumptieprijsen 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 speciaalbieren 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



- **Bruidsijsstaart** (klassiek of meringue) vanaf 7,25



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

*** vastgestelde buffetten, het is helaas niet mogelijk om deze samenstellingen te wijzigen.*