



## Buffetten bij Hoogeerd

## 2020

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	1x rauwkostsalade 2x salade 2x koud gerecht (vis of vlees) 3x hoofdgerecht (vis of vlees) 1x groentegarnituur 1x aardappelgarnituur	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	Inclusief: Stokbrood met kruidenboter Frietjes met mayonaise	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  
Kroket, 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 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.

### *Warm welkom voor bij de koffie en de thee*

- Taartenbuffet	2,50 per persoon
- Taart- en vlaipunten uitgeserveerd	2,75 per persoon
- Gesorteerd gebak uitgeserveerd	3,00 per persoon
- Kleine gesorteerde gebakjes uigeserveerd	2,50 per persoon
- Petit fours	vanaf 2,50 per persoon
Toeslag voor een foto / cijfertje € 0,25	
- Medium warme appelflapjes	2,50 per persoon
- Moorkoppen (poedersuiker, banaan en chocolade)	1,50 per persoon
- Muffins (bosbes, chocolade, vanille, appel-kaneel)	1,50 per persoon

### *Knabbels voor bij de borrel*

- Luxe, gesorteerde borrelnootjes	1,00 per persoon
- Diverse kaaskoekjes	1,50 per persoon
- Diverse bonbons	3,00 per persoon

### *Koude hap om de avond mee aan te kleden*

- Koude hapjes	1,50 per stuk
(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)	
- Hollandse borrelplank	2,50 per persoon
(o.a. kaasblokjes, leverworst, cervelaat blokjes met komkommerreepjes, snoeptomaatjes, paprikareepjes, wortelstengels in kruidensaus)	

### *Warme hap voor de snack-trek*

- Bitterballen	0,45 per stuk
- Ambachtelijke bitterballen van eigen slager	0,65 per stuk
- Warm gemengd bittergarnituur	0,60 per stuk
(bitterballen, nasihapjes, bamihapjes, gehaktballetjes, kipnuggets, frikadelletjes)	
- Minisauisjes en minikaasbroodjes	1,25 per stuk
- Hapjesbuffet, vanaf € 17,50 per persoon, op aanvraag toe te zenden	

### *Drankenarrangement\**

prijs per persoon

	<i>inclusief bediening</i>	<i>afhalen aan de bar</i>
2 uur	16,00	14,50
3 uur	19,50	17,50
4 uur	22,50	20,25
5 uur	24,00	21,50
6 uur	27,50	24,75

### *Consumpties turven*

prijs per consumptie

		<i>inclusief bediening</i>	<i>afhalen aan de bar</i>
Koffie en thee		2,25	2,00
Frisdranken, vruchtensappen	vanaf	2,35	2,15
Pils van de tap		2,50	2,25
Jenever, vieux, brandewijn		2,30	2,05
Wijn, port, sherry en vermouth		3,90	3,50
Binnenlands gedistilleerd		3,50	3,15
vanaf (apfelkorn, passoa, safari)			
Buitenlands gedistilleerd (whisky, rum, wodka)	vanaf	4,90	4,40

Bij grotere gezelschappen kunnen wij op de geturfde consumpties een korting bieden van 5% bij 50 tot en met 79 gasten en 10% bij 80 of meer gasten.

\* Het drankenarrangement is inclusief onbeperkt koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, Hertog Jan tappils, alcoholvrij bier, Radler, huiswijnen, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, passoa, safari en apfelkorn.

Buitenlands gedistilleerd, likeuren en speciaalbieren worden op uw verzoek wel / niet 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



- **Bruidsijskaart** (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.*