

Buffetten bij Hoogeerd

2021

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 3,50
- In terrines op tafel uitgeserveerd 4,00
- 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 de barbecue 50 % buffetprijs
- Kindermenu: € 8,50
 - o Friet met mayonaise, appelmoes en naar keuze een kroket, frikadel of kaassoufle
 - o Pannenkoek met stroop en poedersuiker
- Dierenbeker; gevuld met softijs en smarties € 2,00

Het kindermenu is inclusief een dierenbeker die je mee naar huis mag nemen.

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

Buffetkeuzes

Brood

- Stokbrood met kruidenboter
- Oerbrood met aioli en tomatentapenade + 1,00
- Tortillachips met crème fraîche en chilisaus + 0,50 of ipv stokbrood

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 Parmazaan *
- Kruidige couscous salade met paprika, rozijnen, rucola en feta kaas *

Koude gerechten vis

- Hele gepocheerde zalm, door ons gefilleerd aan het buffet
- Hele gepocheerde zalm, extra afgearneerd met gerookte zalm + 2,00
- Maatjesharing met een gesnipperd uitje
- Visspiegel met gerookte vissoorten zoals forel, makreel, zalmwraps en garnaaltjes

Koude gerechten vlees

- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas + 2,00
- Gerookte ham met meloenstukjes
- Ceasar salade met stukjes gegrilde lauwarme kip, spekjes, croutons, gekookt ei en Parmezaanse kaas met een Ceasar dressing
- Vleesplateau met diverse gerookte ham, paté, worst en fuet

Hoofdgerechten vis

- Zalmfilet met Oosterse saus + 2,00
- Koolvisfilet met witte wijnsaus en garnaaltjes
- Rode mulfilet met safraansaus

Hoofdgerechten vlees

- Biefstukreepjes met pepersaus + 1,50
- Hoogeerds beroemde runderstoofschotel
- Gemarineerde stukjes kipfilet met satésaus
- Gesneden plakken beenham met mosterd-honingsaus
- Gemarineerde stukjes varkensvlees met ketjapsaus
- Varkenshaasmedaillons met champignon-roomsaus
- Kipdijreepjes in romige knoflooksaus
- Mini gehaktballetjes in tomatensaus

Groentengarnituren

- Gestoofde witlof met ham en kaas
- Bloemkool met kaassaus *
- Mix van gegrilde groenten *
- Seizoensgroenten *

Aardappelgarnituren *

- Gebakken aardappels
- Aardappelgratin met kaas gratineerd
- Gekruide rozeval-aardappeltjes uit de oven
- Witte rijst



* Vegetarische gerechten

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 uitgeserveerd 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, grillworst met komkommerreepjes, snoeptomaatjes, paprikareepjes, wortelstengels in kruidensaus)

Warme hap voor de snack-trek

- Bitterballen 0,60 per stuk
- Ambachtelijke bitterballen van eigen slager 0,70 per stuk
- Warm gemengd bittergarnituur 0,70 per stuk
(bitterballen, nasihapjes, bamihapjes, gehaktballetjes, kipnuggets, frikadelletjes)
- Minisaucijsjes en minikaasbroodjes 1,25 per stuk

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	24,50	22,00
6 uur	27,00	25,25

Consumpties turven
prijs per consumptie

	<i>inclusief bediening</i>	<i>afhalen aan de bar</i>
Koffie en thee	2,25	2,00
Huis gefilterd water	1,50	1,25
Frisdranken, vruchtensappen va	2,35	2,15
Pils van de tap	2,50	2,25
Jupiler 0%, Radler 0%	3,00	2,75
Jenevers, vieux, brandenwijn	2,30	2,05
Wijn, port, sherry, vermouth	3,90	3,50
Binnenlands gedistilleerd va (apfelkorn, passoa, safari)	3,50	3,15
Buitenlands gedistilleerd va (whisky, rum, wodka)	4,90	4,40

Bij grotere gezelschappen kunnen wij op de geturfde consumpties een korting bieden: 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, huiswijnen, port, sherry, vermouth, jenevers, vieux, passoa, safari en apfelkorn. Buitenlands gedistilleerd, likeuren en speciaalbiere worden op uw verzoek wel / niet geschonken en berekend op basis van nacalculatie.

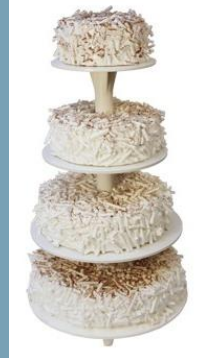
Genoemde tarieven gelden mits u middels één factuur betaald. In overleg kunnen wij ook consumptiemunten verstrekken voor uw gezelschap. Ideaal voor bijvoorbeeld familiefeesten, reünies en verenigingsfeesten- of -vergaderingen.

Desserts

- Oubliehoorn met vers softijs 1,50
- Coupe softijs met een topping naar keuze en slagroom 4,50
kersen/crumble, vruchten, boerenjongens, advocaat, chocoladesaus, bitterkoekjes
- Glaasje chocolademousse 3,50
- Glaasje panna cotta met frambozensaus 3,50
- Crème brûlée 3,50
- Huisgemaakte bavaroise 4,00
- IJsbuffet 6,75
Diverse smaken ijs, vers fruitsalade, warme kersen, chocoladesaus en slagroom
- **Dessertbuffet standaard** *alleen vanaf 25 personen mogelijk* 8,50
Laat u verrassen met een combinatie van ijs en verschillende zoetigheden



- **Bruidsijsstaart** (klassiek of meringue) vanaf 7,50



Prijzen zijn in euro's per persoon