

Zaalhuur

De Schaapskooi, per 4 uur, met tuin	€ 650,00/ 4 uur
Extra tijd per uur	€ 150,00
De Schaapskooi gecombineerd met De Vijverzaal per 4 uur	€ 900,00/ 4 uur
Extra tijd per uur	€ 150,00
De Schaapskooi met De Vijverzaal incl. 1e aansluitende restaurantgedeelte en veranda	€ 1150,00 / 4 uur
Extra tijd per uur	€ 185,00
De Vijverzaal losse verkoop met tuin	€ 540,00 /4 uur
Extra tijd per uur	€ 150,00
De Vijverzaal met 1 ^e gedeelte van het restaurant met veranda	€ 790,00/ 4 uur
Extra tijd per uur	€ 150,00
De Vijverzaal met gehele restaurant en bar/lounge	€ 1.150,00/ 4 uur
Extra tijd per uur	€ 250,00

Logies

Logies prijs per persoon per nacht exclusief toeristenbelasting	
Per persoon (vanaf 10 personen)	€ 75,00
Ontbijt	€ 15,00
Toeristenbelasting	€ 1,68

Schotelgeld en kurkengeld

• Kurkengeld wijn per fles	€ 12,50
• Kurkengeld mousserende wijn per fles	€ 15,50
• Schotelgeld per persoon	€ 2,50

Facilitaire zaken overig

Prijs op aanvraag

Inhuur materialen

- Audiovisuele zaken zoals microfoon en versterker op aanvraag
- Buitentrouwen faciliteiten: kathedr voor de trouwambtenaar, tafel voor het tekenen van de akte, vlonder met stoelen en loper (per persoon, vanaf 20 personen) op aanvraag
- Styling en bloemen op aanvraag of in eigen beheer



Catering

Om een korte indicatie te geven, hierbij een aantal prijzen. Mocht u een andere invulling wensen dan horen wij dat graag, zoals al gezegd dan kunnen we op heel veel manieren de catering regelen. Onderstaande items kunnen allemaal ook in verschillende combinaties worden geserveerd.

Mini broodjes voor in de hand € 3,85 per stuk

1. Wit brood, belegd met gerookte kipfilet, gegrild spek, rode ui en kropsla
2. Wit brood, belegd met gerookte zalm, roomboter, rode ui en kropsla
3. Bruin brood, belegd met oude brokkelkaas, rucola en appelstroop
4. Bruin brood, belegd met roomkaas bieslook, komkommer en fijngesneden sla

Wilt u deze broodjes in sandwich formaat bedraagt de prijs € 4,50 per stuk

Combinatiesnack

soep en snack op tapasplanken geserveerd € 8,30 per persoon

1. **Vegetarische pompoensoep** in een Picardië glas geserveerd met dessertlepel naast het glas.
Bruschetta tomatensalsa (tomaat, verse koriander, rode ui, limoensap).
2. **Vegetarische champignonsoep** in een Picardië glas geserveerd met dessertlepel naast het glas.
Canapé met gebakken champignons, verse peterselie en een gebakken henneneitje.
3. **Vegetarische groentesoep** met verse kruiden in een Picardië glas geserveerd met dessertlepel naast het glas.
Bruschetta visvrije tonijn (Vegetarische Slager), met rode ui, augurk gratineerd met kaas.
4. **Vegetarische gebonden aspergesoep** in een Picardië glas geserveerd met dessertlepel naast het glas.
Canapé met roerei en verse peterselie.
5. **Gebonden tomatensoep** in een Picardië glas geserveerd met dessertlepel naast het glas.
Canapé, Caprese met mozzarella, tomaat en verse basilicum uit de grill.
6. **Vegetarische paprikasoep** in een Picardië glas geserveerd met dessertlepel naast het glas.
Spaanse vegetarische spinazietortilla.

Borrelhapjes

1. **3 soorten kaas**, zachte geitenkaas, zachte schapenkaas en oude koekaas
walnoten, druiven, vijgenbrood en stokbrood met gezouten boter op etagères verdeeld
vanaf 5 personen te bestellen € 9,50 per persoon
2. **5 soorten kaas**, walnoten, druiven, vijgenbrood en stokbrood met gezouten boter op etagères
verdeeld vanaf 10 personen te bestellen € 11,25 per persoon
3. **Zoute koekjes (per 2 stuks)** € 0,90 per persoon
4. **Garnalenkroketje Holtkamp** met limoenmayonaise € 3,70 per stuk
5. **Portie olijven** € 1,15 per persoon
6. **Bitterballen Van Dobben** met mosterd 3 stuks € 3,30 per portie
7. **Vegetarische bitterballen**, 3 stuks € 3,30 per portie
gevuld met spinazie en Shi-i-take paddenstoelen

*prijspeil 2021, alle prijzen zijn inclusief 9 of 21% BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*





8. **Crudités** € 5,00 per puntzak
Assortiment van vier soorten rauwkost met tzatziki en hummus
9. **Assortiment van gefrituurde hapjes per portie** € 6,10 per portie
Gefrituurde hapjes met mosterd en chilisaus (6 stuks)
Gemengde nootjes en naturel chips
10. **Hollands garnituur** € 9,40 per portie
- Bitterballen Van Dobben (3 stuks)
 - Blokjes oude en jonge kaas (2 stuks)
 - Ossenworst (2 plakjes)
 - Leverworst (2 plakjes)
 - Mosterd
 - Gemengde nootjes
 - Chips naturel
11. **Japans garnituur (van elk 1)** € 9,60 per portie
- Ebi Katsu (fris, knapperig, gefrituurd garnalenhapje)
 - So Khun (mini loempia met groente, vegetarisch)
 - Kamo Harumaki (mini loempia met eend)
 - Tatsuta (kiphapje in tempurabeslag gefrituurd)
 - Chuka Wakame (gemarineerd zeewier)
 - geserveerd met sojasaus, reepjes rettich, komkommer en wortel
12. **Mediterraan garnituur** € 14,85 per portie
- Olijven
 - Mozzarellaspiesjes met basilicum (2 stuks)
 - Wrapje met zalm en roomkaas (2 stuks)
 - Gambastaartjes (lauwwarm) gemarineerd in Thaise basilicumsaus (2 stuks)
 - Kipgehaktballetjes (warm) met chilisaus (2 stuks)
 -
13. **Assortiment van vishapjes** € 14,20 per portie
- Miniwraps met makreel, salade en mayonaisedressing (2 stuks)
 - Miniwraps met gerookte zalm, bieslook en roomkaas (3 stuks)
 - Kibbeling met remouladesaus (3 stuks)
14. **Viskroketjes mix** € 13,70 per portie
- Garnalenkroketjes (2 stuks)
 - Kabeljauwkroketjes (3 stuks)
 - Citroenmayonaise





15. **Mix garnituur** € 17,70 per portie

- Bitterballen Van Dobben met mosterd (3 stuks)
- Miniwraps met gekookte kip, avocado en mayonaisedressing (2 stuks)
- Miniwraps met gerookte zalm, bieslook en roomkaas (2 stuks)
- Kibbeling met remouladesaus (2 stuks)
- Cruditès 1 puntzak

16. **Assortiment van koude Arabische hapjes** € 6,70 per portie

- Gedroogde vijgen (4 stuks)
- Gedroogde abrikozen (4stuks)
- Verse dadels met roomkaas (4 stuks)

17. **Koud garnituur op tapasplank geserveerd** € 14,95 per portie

- Oude kaas (3 stuks)
- Komijnekaas (2 stuks)
- Jonge kaas (3 stuks)
- Ossensorst (2 stuks)
- Harde salami (2 stuks)
- Parmaham (2 stuks)
- Augurkjes
- Amsterdams zuur
- Mosterd
- Gezouten pinda's

High tea (vanaf 10 personen) € 22,50 per persoon

- Hartige taart van spinazie, ei en aardappel
- Verse pompoensoep afgemaakt met verse koriander
- Vers afgebakken scones met clotted cream en biologische aardbeienjam
- Mix van sandwiches wit en bruin:
 - ✓ Sandwich wit brood met gerookte zalm, roomboter, rode ui en kropsla
 - ✓ Sandwich bruin brood met oude brokkelkaas en een likje appelstroop
 - ✓ Sandwich wit brood, belegd met gerookte kipfilet, gegrild spek, rode ui en kropsla
- Plaatappeltaart (met slagroom apart geserveerd)
- Thee vanaf buffet met diverse biologische theesoorten

Extra gangen :

- Mini saucijzenbroodje (€ 1,50 per stuk)
- Verse slagroomtruffels (€ 1,50 per stuk)
- Garnalenkroketjes Kwekkeboom (€ 2,65 per stuk)



Diner drie gangen (vanaf 10 personen)

€ 38,50 per persoon

Voorbeelden van componenten waaruit u uit kunt kiezen voor het diner

Alle menu's worden geserveerd met een slagarnituur met vers gesneden kruiden en een puntzak verse friet met mayonaise.

Voorgerechten:

- Vegetarische pompoensoep afgemaakt met verse koriander
- Salade geitenkaas met aspergetips waterkers en radijs, frambozenvinaigrette
- Salade Caprese met mozzarella
- Carpaccio met pijnboompitten en ruccolasla
- Rauw gemarineerde zalm met mosterd en verse dille

Hoofdgerechten

- Op de huidgebakken zalmfilet met een botersaus
- Gekonfijte eendenbout
- Parelhoender
- Gepocheerde scholfilet met verse dillesaus

Bijgerechten

- Haricot verts
- Gestoomde Bimigroente
- Gestoomde verse worteltjes, venkel
- Gemengde gegrilde groenten
- Gebakken spinazie in olijfolie en knoflook
- Gegratineerde aardappels
- Gebakken aardappeltjes uit de pan
- Gekookte peterselie-aardappeltjes

Nagerechten

- Crème brûlée
- Verse chocolademousse huisgemaakt
- Lauwwarm appeltaartje met vanille-ijs
- Verse tiramisu huisgemaakt
- Lauwwarm chocoladetaartje en frambozen coulis

Gedeeld Diner drie gangen gedeeld diner (vanaf 10 personen) € 39,50 per persoon

Plateau/plank/schaaltjes proeverij voorgerechten

piri piri gebakken gamba's op spiesje, courgettesoepje met kokosroom (in glas), Italiaanse kaas (op plank), bruschetta Caprese, garnalenkroketje, meloen in Parmaham gedraaid, graved lax, en breekbrood met olijfolie en zeezout, tzatziki en gezouten boter.

*prijspeil 2021, alle prijzen zijn inclusief 9 of 21% BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*



Plateau/plank/schaaltjes proeverij hoofdgerechten

spaghetti aoili, kabeljauwfilet in pancetta gebakken, gegrilde groenten, gebakken rozemarijnardappeltjes, salade geitenkaas en lamskoteletjes.

Plateau/plank/proeverij nagerechten

Tiramisu, vers fruit in munt dressing en breekchocolade Fair trade, bolletje vanille ijs.

Overige catering

1. Fles prosecco € 29,50 per stuk
 2. Belegd broodje vanaf € 3,85 per stuk
 3. Uitgebreid lunchbuffet (vanaf 25 personen) € 23,00 per persoon
 - Vers afgebakken ambachtelijke broden (4 soorten)
 - Wisselend assortiment vers afgebakken broodjes zoals Kaiser broodjes, pistolets en waldkorn bollen.
 - Warme snack vlees of vis en een vegetarische variant
 - Soep (vegetarisch)
 - Wisselend vleeswarenassortiment (4 soorten)
 - Assortiment van gesneden kaassoorten (5 soorten)
 - 4 gemengde verse salades een groene salade, komkommerschijfjes, tomaatplakjes en diverse losse componenten om zelf een salade samen te
 - Assortiment van zoet broodbeleg o.a. jam, honing, chocopasta, pindakaas en hagelslag puur en melk
 - Wisselend assortiment van handfruit (deels biologisch)
 - 2 soorten biologisch fruitsap
 - Biologische melk en karnemelk
 - Biologische yoghurt met biologische honing
- Inclusief koffie en thee op basis van zelfbediening uit de verse bonen (Fair trade) machine.

Prijzen dranken die u doorberekend worden op basis van werkelijk verbruik:

Frisdranken en bronwater per flesje	€ 2,70
Vruchtensappen biologisch: jus d'orange	€ 3,20
Bier tap	€ 2,80
Wijn per glas	€ 3,95
Koffie uit verse bonenmachine:	
Koffie, espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,80
Thee biologisch	€ 2,40

