

Zaalhuur

De Schaapskooi, per 4 uur, met tuin	€ 790,00/ 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	€ 185,00
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	€ 185,00
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

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 € 4,10 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 **normaal** formaat bedraagt de prijs € 4,85 per stuk

Wilt u deze broodjes in **sandwich** formaat bedraagt de prijs € 5,10 per stuk

High tea (vanaf 10 personen) (excl. Drank) € 22,00 p. p.

Uitgeserveerd warm:

10 x **Huisgemaakte soep naar wens** in Picardiëglas geserveerd (Bijv.: pompoensoep of gerookte paprika of tomatensoep of champignonsoep of aspergesoep).

Uitgeserveerd lauwwarm:

Plaatappeltaart met slagroom (bio Stevia gezoet)

Verdeeld over de tafels : Mini belegde luxe broodjes op houten planken:

wit met gerookte kipfilet, **gegrild spek, rode ui en kropsla**

wit met gerookte zalm, **roomboter, rode ui en kropsla**

bruin met oude brokkelkaas, **rucola sla en appelstroop**

bruin met brie, **gekarameliseerde rozemarijn walnoot en veldsla**

Op etagères:

slagroomsoesjes, mini muffins , mini brownies, petit glacés

Uitgeserveerd warm:

Combinatie van Mini quiche **geitenkaas** en mini ovenhapje **kipkerrie**

Extra te bestellen als aanvulling per 2 stuks :

Garnalenkroketjes (per 2 stuks) met **citroenmayonaise** € 3,75

Tomaat-mozzarellakroketjes (per 2 stuks) met **pijnboompittensausje** € 3,75





Combinatiesnack soep en snack op houten planken geserveerd € 9,50 p. persoon

1. Vegetarische pompoensoep in een Picardiëglas geserveerd met Bruschetta tomatensalsa (tomaat, verse koriander, rode ui, limoensap) EN
2. Bruschetta geitenkaas met walnoot
3. Vegetarische aspergesoep in een Picardiëglas geserveerd Toast gerookte zalm met verse dille
4. Vegetarische gerookte paprikasoep in een Picardië glas geserveerd met Spaanse vegetarische spinazietortilla (2 stukjes).

Borrelarrangementen

1. **Crudités** € 5,00 in glas/portie
Assortiment van vier soorten rauwkost (komkommer, cherytomaatjes, wortel en radijs) met tzatziki en hummus
2. **Assortiment van gefrituurde hapjes per portie** € 8,00 per portie
Gefrituurde hapjes met mosterd en chilisaus (6 stuks)
Gemengde nootjes en naturel chips
3. **Japans garnituur (van elk 1)** € 11.00 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
4. **Assortiment van vishapjes** € 11,50 per portie
 - Miniwraps met makreel, salade en mayonaisedressing (3 stuks)
 - Miniwraps met gerookte zalm, bieslook en roomkaas (3 stuks)
 - Kibbeling met remouladesaus (3 stuks)
5. **Hollands garnituur** € 13,50 per portie
 - Bitterballen biologisch A'dam en of vega (3 stuks)
 - Blokjes oude en jonge kaas (3 stuks)
 - Ossenvorst (2 plakjes)
 - Leverworst (2 plakjes)
 - Mosterd
 - Gemengde nootjes
 - Chips naturel

*prijspeil 2022, alle prijzen zijn inclusief 9 of 21% BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*



6. **Mediterraan garnituur** € 15,50 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)
7. **Koud garnituur op houten planken geserveerd** € 17,50 per portie
- Oude kaas (2 stuks)
 - Komijnekaas (2 stuks)
 - Jonge kaas (2 stuks)
 - Ossensorst (2 stuks)
 - Harde salami (2 stuks)
 - Parmaham (2 stuks)
 - Augurkjes
 - Amsterdams zuur
 - Mosterd
 - Gezouten pinda's
8. **Mix garnituur** € 18,50 per portie
- Bitterballen Biologisch en of vega 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)
 - Kipstokje Japanse stijl lente ui, geroosterde sesamzaadjes (per stuk)
 - Cruditès 1 portie

Borrelhapjes overig

1. Zoute koekjes **per persoon (2 stuks)** € 0,90
2. Gemengde noten **per portie (1 pers)** € 1,50
3. Dadels gevuld met roomkaas **(per stuk)** € 2,25
4. Stokje met mozzarella, basilicum en tomaat **(per stuk)** € 2,95
5. Olijven **per portie** € 1,50
6. Huis geroosterde amandelen **per portie** € 1,85
7. Vegetarische bitterballen (Oesterzwam)
met mierikswortelmayonaise **per portie van 2 stuks (1 pers)** € 2,20
8. Bitterballen Biologisch A'dam met mosterd **per portie van 2 stuks** € 2,20
9. Vegan bitterballen (tofu) met mosterd € 2,20
10. Pittige kipballetjes met knoflookmayonaise **per portie van 2 stuks** € 2,20

*prijspeil 2022, alle prijzen zijn inclusief 9 of 21% BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*





11. Kipstokje Japanse stijl met lente ui en geroosterde sesamzaadjes	€ 2,95
12. Kipsaté klein, met satésaus en kroepoek, per stuk	€ 2,95
13. Minikaaskroketje met mosterd per portie van 2 stuks	€ 3,00
14. Vegetarische miniloempia met sojasaus per portie van 2 stuks	€ 3,00
15. Gepaneerde gambavleugeltjes met chilisaus per portie van 2 stuks	€ 3,00
16. Minisaucijzenbroodje per stuk	€ 1,50
17. Minikaasbroodje per stuk	€ 1,50
18. Mini quiche met tomaat en geitenkaas per stuk	€ 1,50
19. Mini ovenhapjes met zalm per stuk	€ 1,50
20. Mini ovenhapjes met kip/kerrie per stuk	€ 1,50
21. Stukjes haring met ui en zuur per portie van 4 stukjes	€ 4,75
22. Portie kaas 1 blokje oude, 1 komijn, 1 jonge kaas mosterd	€ 4,25
23. Portie worst 1 plakje leverworst, plakje ossenworst mosterd	€ 2,25
24. Falafel balletjes met vegan knoflookmayonaise per 3 stuks	€ 3,30
25. Miniwraps makreel, salade en mayonaisedressing (2 stuks)	€ 2,85
26. Miniwraps gerookte zalm, bieslook en roomkaas (2 stuks)	€ 2,85
27. Miniwraps met gerookte kip, avocado en mayonaisedressing (2stuks)	€ 2,85
28. Bruschetta met tomatensalsa OF geitenkaas met pijnboompit Vega)	€ 2,85
29. Bruschetta met (salsa walnoten en geroosterde paprika Vegan)	€ 2,85
30. Bruschetta vitello tonato OF gerookte zalm met dillemayonaise	€ 2,85
31. Kibbeling met remouladesaus (3 stuks)	€ 3,20
32. Garnalenkroketjes (2 stuks) met citroenmayonaise	€ 3,75
33. Tomaat-mozzarellakroketjes (2 stuks) met pijnboompittensausje	€ 3,75
34. Toastjes (huisgemaakt) (Roompaté met chutney, Rosbief met augurk, Filet Americain met ei en ui, zalm met dillemayonaise, geitenkaas met walnoot) per 10 stuks te bestellen	€ 19,50

Diner drie gangen (vanaf 10 personen)

€ 38,50 p.p.

Voorbeelden van componenten waaruit u vooraf uw keuze kunt maken

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

- Vegetarische pompoensoep afgemaakt met kokosroom en verse koriander
- Salade geitenkaas met aspergetips, waterkers en radijs, frambozenvinaigrette en pijnboompitjes
- Salade Caprese met mozzarella, basilicum en tomaat
- Carpaccio met pijnboompitten en rucolasla
- Rauw huisgemaarineerde zalm met mosterd en verse dille

prijspeil 2022, alle prijzen zijn inclusief 9 of 21% BTW
Prijswijzigingen voorbehouden



Hoofdgerechten

- Op de huidgebakken zalmfilet met een botersaus
- Ossenhaaspuntjes in pepersaus
- 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 frambozencoulis

Gedeeld Diner drie gangen gedeeld diner (vanaf 10 personen) € 41,00 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.

Plateau/plank/schaaltjes proeverij hoofdgerechten

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

Plateau/plank/proeverij nagerechten

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





Losse items catering

1. Verse slagroomtruffels per 5 stuks	€ 7,50
2. Slagroomsoesjes per 5 stuks	€ 4,50
3. Mini muffins per stuk	€ 1,50
4. Rozijnenbrood met roomboter per persoon	€ 1,95
5. Suikerbrood met roomboter per persoon	€ 1,95
6. Krentenwegge met roomboter per persoon	€ 1,95
7. Puntje spekkoek per puntje	€ 1,50
8. Krentenbol met roomboter besmeerd per stuk	€ 2,50
9. Petit Four per stuk	€ 2,45
10. Cheesecake formaat petitfour per stuk	€ 2,45
11. Petit glacés per stuk	€ 1,50
12. Vruchten- choco- of naturelcake per plak	€ 1,35
13. Tipje vers geslagen slagroom bij de cake	€ 0,50
14. Ontbijtkoek met roomboter per plak	€ 1,25
15. Vers afgebakken biologische gevulde koek	€ 2,95
16. Huisgemaakte soep (pompoensoep of champignonsoep of gerookte paprikasoep of aspergesoep) per persoon, uitgeserveerd in Picardië glas	€ 4,50
17. Uitgeserveerd in kop en schotel met stokbrood en gezouten boter	€ 6,50
18. Belegd broodje standaard vanaf prijs per stuk	€ 4,10
19. Broodje biologische kroket met mosterd	€ 5,10
20. Vegan biologisch seitanbroodje per stuk	€ 5,50
21. Scone met bio aardbeienjam en clotted cream per stuk	€ 3,85
22. Gebak assortiment per stuk	€ 4,15
23. Mini gesorteerd gebak per stuk	€ 2,80
24. Mini appelflap (vers afgebakken)	€ 2,15
25. Plaatappeltaart per stuk	€ 2,85
26. Plaatappeltaart met slagroom (bio Stevia gezoet) per stuk	€ 3,60

prijspeil 2022, alle prijzen zijn inclusief 9 of 21% BTW
Prijswijzigingen voorbehouden



Prijzen dranken (op basis van werkelijk verbruik)

• Frisdranken en bronwater per flesje	€ 2,70
• Ice tea (groen)	€ 2,90
• Vruchtensappen biologisch: jus d'orange, appelsap	€ 3,20
• Bier van fles	€ 2,85
• Alcoholvrij bier	€ 2,85
• Wijn per glas	€ 3,95
• Pro Secco per fles -	€ 29,50
• Container met water, munt, sinaasappel en citroen en 25 glaasjes	€ 25,00
• Flesje mineraalwater (33cl; incl. statiegeld)	€ 1,65

Warme dranken biologisch:

• Koffie, espresso (verse bonen koffie)	€ 2,50
• Cappuccino	€ 2,80
• Thee	€ 2,40

Schotelgeld en kurkengeld:

▪ Kurkengeld wijn per fles	€ 12,50
▪ Kurkengeld mousserende wijn per fles	€ 15,50
▪ Schotelgeld per persoon (gebak, snacks en broodjes)	€ 2,50

