



Koud & warm buffet 1

Voorgerechten:

Soepen: twee soepen naar keuze
geserveerd met stokbrood en kruidenboter

*

Diversen: gevuld ei, huzarensalade, aardappelsalade, pastasalade,
witte koolsalade en rauwkostsalade

Sauzen: mayonaise en cocktailsaus

Vís: tomaten gevuld met garnalen, gerookte zalm en paling

Vlees: serranoham met meloen en hamrolletje met asperges

**

Hoofdgerecht:

Varkensvlees met champignonsaus en Saté met satésaus
Geserveerd met gebakken aardappeltjes, frietjes, nasi en verse
groenten

*

Dessertbuffet

Prijs: € 28,50 (vanaf 45 pers.)



Koud & warm buffet 2

Voorgerechten:

Soepen: twee soepen naar keuze
geserveerd met stokbrood en kruidenboter

*

Diversen: gevuld ei, hazarensalade, aardappelsalade, zalmzalade,
Pastasalade, witte koolsalade en rauwkostsalade

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus en knoflooksaus

Vís: tomaten gevuld met garnalen, gerookte zalm, paling en nieuw ha-
ring met uitjes (seizoen)

Vlees: serranoham met meloen, hamrolletje met asperges en tomaten ge-
vuld met kipkerrie

**

Hoofdgerecht:

Varkensvlees met champignonsaus, saté met satésaus en gehaktballetjes
in tomatensaus

Geserveerd met gebakken aardappeltjes, frietjes, nasi en verse groenten

*

Dessertbuffet

Prijs: € 29,50 (vanaf 45 pers.)



Koud & warm buffet 3

Voorgerechten:

Soepen: twee soepen naar keuze
geserveerd met stokbrood en kruidenboter

*

Diversen: gevuld ei, huzarensalade, aardappelsalade, zalm­salade, rundvlees­salade, pastasalade, witte koolsalade en rauwkostsalade

Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus en remouladesaus

Vís: tomaten gevuld met garnalen, gerookte zalm, paling, gepocheerde zalm
en nieuwe haring met uitjes (seizoen)

Vlees: serranoham met meloen, hamrolletje met asperges en tomaten gevuld
met kipkerrie

**

Hoofdgerecht:

Varkensvlees met champignonsaus, Stoofvlees en kippenvleugeltjes
Geserveerd met gebakken aardappeltjes, frietjes, nasi en verse groenten

*

Dessertbuffet

Prijs: € 30,50 (vanaf 45 pers.)



Koud & warm buffet 4

Voorgerechten:

Soepen: twee soepen naar keuze
geserveerd met stokbrood en kruidenboter

*

Diversen: gevuld ei, huzarensalade, kartoffelsalade, zalmzalade,
rundvleessalade, pastasalade, witte koolsalade en
rauwkostsalade

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus

Vís: tomaten gevuld met garnalen, gerookte zalm, paling, gepo-
cheerde zalm en nieuwe haring met uitjes (seizoen)

Vlees: serranoham met meloen, hamrolletje met asperges en to-
maten gevuld met kipkerrie

**

Hoofdgerecht:

Varkensvlees met champignonsaus, warme beenham en
diverse soorten vis met een huisgemaakte vissaus

Geserveerd met gebakken aardappeltjes, frietjes, nasi en verse
groenten

*

Dessertbuffet

Prijs: € 32,50 (vanaf 45 pers.)



Koud & warmbuffet 5

Voorgerechten:

Soepen: twee soepen naar keuze
geserveerd met stokbrood en kruidenboter

*

Diversen: gevuld ei, huzarensalade, kartoffelsalade, zalmzalade,
waldorfsalade, pastasalade, witte koolsalade,
rauwkostsalade en diverse kazen.

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus

Vís: tomaten gevuld met garnalen, gerookte zalm, paling, gepo-
cheerde zalm en nieuwe haring met uitjes (seizoen)

Vlees: serranoham met meloen, hamrolletje met asperges, toma-
ten gevuld met kipkerrie en bessenpaté

**

Hoofdgerecht:

kalkoenfilet, biefstukreepjes in stroganoffsaus en diverse soor-
ten vis in kreeftensaus

Geserveerd met gebakken aardappeltjes, frietjes, wilde rijst en
verse groenten

*

Dessertbuffet

Prijs: € 34,50 (vanaf 45 pers.)



Barbecue (A)

Saté, hamburger, gemarineerd spek en een barbecueworst

Prijs: € 20,50 p.p. (Vanaf 25 pers.)

Barbecue (B)

Saté, barbecueworst, hamburger, gemarineerde kipfilet en gemarineerd spek

Prijs: € 21,50 p.p. (Vanaf 25 pers.)

Barbecue (C)

Gemarineerde kalkoenfilet, saté, kogelbiefstuk, gemarineerd spek, gemarineerde spareribs en een barbecueworst

Prijs: € 22,50 p.p. (vanaf 25 pers.)

Supplement

Gambaspiesjes (+ € 3,50 p.p.)

Ingepakte zalm (+ € 4,25 p.p.)

Frietjes (+ € 1,50 p.p.)

Satésaus (+ € 1,00 p.p.)

watermeloen (+ € 1,25 p.p.)

Dessert (+ € 4,75 p.p.)

Punch (+ € 2,00 p.p.)

Bij elke schotel horen de volgende bijgerechten: bloemkool, worteltjes, tomaten- en komkommerschijfjes met een vinaigrette, gekookte eieren, huzarensalade, aardappelsalade, pastasalade, witte koolsalade, rauwkostsalade, tartaarsaus, zigeunersaus, knoflooksaus, cocktailsaus en stokebrood met kruidenboter



Verrassingsmenu:
3 gangen

Amuse

*

Voorgerecht

Keuze uit een voorgerecht of soep

**

Hoofdgerecht

Keuze uit vis of vlees

*

Bijgerechten

Frietjes, gebakken aardappeltjes of aardappelkroketjes
en een gemengde salade

**

Nagerecht

Dessert naar keuze

*

Prijs: € 30,50

vanaf 40 pers.

(Voor gezelschappen groter dan 60 personen wordt er uitgeserveerd op schalen of in buffetvorm)



Verrassingsmenu
4 gangen

Amuse

*

Voorgerecht

variatie van vis of vlees

**

Soep naar keuze

*

Hoofdgerecht

Keuze uit vlees of vis

**

Bijgerechten:

Frietjes, gebakken aardappeltjes of aardappelkroketjes
en een gemengde salade

*

Nagerecht

Dessert naar keuze

**

Prijs: € 34,50

Vanaf 40 personen

(Voor gezelschappen groter dan 60 personen wordt er uitgeserveerd op schalen of in buffetvorm)



Heldere soepen

Groentesoep:

Gevuld met verse groenten en rundvlees

*

Kippensoep

Gevuld met verse groenten en kippenvlees

**

Tomatensoep

Gevuld met verse groenten en rundvlees

*

Wildsoep (seizoen)

Gevuld met verse groenten en wildvlees



Gebonden soepen

Tomaten crème soep

Verse tomatensoep met room, gevuld met gehaktballetjes

*

Champignonsoep

Roomsoep gevuld met champignons en gehaktballetjes

**

Bospaddenstoelensoep

Roomsoep gevuld met diverse soorten bospaddenstoelen en hamblokjes

*

Broccoli soep

Roomsoep gevuld met broccoli en hamblokjes

**

Kerriesoep

Gevuld met verse groenten en kipblokjes

*

Kreeftensoep

Gevuld met diverse vissoorten

**

Aspergesoep (seizoen)

Gevuld met asperges en hamblokjes

*

Erwtensoep (seizoen)

Volgens Hollands receptuur, gevuld met verse groenten, rookworst en varkensvlees



Voorgerechten vlees

Parmaham met meloenparels

Vers gesneden parmaham, lichte salade met honing-mosterddressing omringt met meloenpareltjes

Rundercarpaccio

Dungesneden ossenhaas, rucola met pestodressing of truffeldressing, oude kaas, pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes.

Kipcocktail

Malse stukjes kip met vers fruit, ijsbergsla, knolselderij, komkommer, tomaat, rode ui, augurk, paprika, kappertjes en cocktailsaus.

Fruitsalade met gebakken kipreepjes

Verscheidende soorten fruit en sla met frambozendressing en hete kipreepjes.



Voorgerechten vis

Gerookte zalm met Hollandse garnalen

Verse gerookte zalm met Hollandse garnalen,
een lichte salade aangemaakt met champagnedressing en
kruidencrème fraîche

Krabcocktail

Vers krabvlees, Hollandse garnalen, frisse sla, sjalotjes, grapefruit,
gekookt ei,
cocktailsaus gearneerd met komkommer en tomatenreepjes.

Salade Niçoise

Salade met verse tonijn, ansjovis, haricots verts,
olijven, tomaat, komkommer, rode ui, ei, kappertjes
en een dressing op basis van tonijnolie, olijfolie, mosterd en citroensap

Suggestie Vegetarisch voorgerecht

Salade brie

Drie verschillende soorten sla, toast van rozemarijnbrood met gesmol-
ten brie, walnoten, pijnboompitten, blokjes brie en een honing-
mosterddressing



Hoofdgerechten vlees

Varkenshaas

Varkenshaas op een bedje van gemengde groenten met een klassieke champignonroomsaus

Kogelbiefstuk of Kalfsoester

Malse kogelbiefstuk/malse kalfsoester met verse groene groenten begeleid door een jus afgeblust met rode wijn

Kalkoenfilet

Kalkoenfilet met verse grof gesneden groenten overgoten met een kerriesaus met kleine stukjes appel en rozijnen

Stoofvlees

Stoofvlees met een frisse salade van witlof, groene appel, walnoten en honing



Hoofdgerechten vis

Gebakken zalm

Op de huid gebakken zalm,
vergezeld van gemengde groenten met hollandaise saus

Kabeljauwfilet

Op de huid gebakken kabeljauwfilet,
vergezeld van haricots verts, risotto met een witte wijnsaus

Trio van vis

Drie soorten vis, groene groenten en een huisgemaakte vissaus

Suggestie vegetarisch hoofdgerecht

Gevulde courgette met verse groenten,
vegetarisch gehakt aangemaakt met kookroom, chilisaus en gegrati-
neerde kaas



Desserts

Hangop met rood fruit

Tiramisu met mokka ijs

Wentelteeftjes met vanille ijs

Chocolade trio

Aardbeienbavaroise met verse aardbeien

Rijstepap met een kaneelstengel

Vers fruit met champagne sabayon

Crème brûlée met karamelijs

Aardbeien Romanoff

Coupe aardbeien, coupe chocolade,

Coupe advocaat



Koffietafel Baarle

Diversen soorten brood: wit brood, bruin brood, krentenbrood en
zachte broodjes

*

Beleg: ham, salami, kipfilet en zult

**

Kaas, zoetwaren en een bourgondische vleeskroket

*

Dranken: koffie, thee, melk en Jus d' Orange

Prijs: € 15,50 p.p (vanaf 25 pers.)



Brabantse koffietafel

Diversen soorten brood: wit brood, bruin brood, zachte broodjes,
krentenbrood, roggebrood, suikerbrood en peperkoek

*

Beleg: ham, salami, rauwe ham, kipfilet en zult

**

Kaas, komijnkaas, zoetwaren en een bourgondische vleeskroket

*

Soep naar keuze

**

Dranken: koffie, thee, melk en Jus d' Orange

Prijs: € 18,50 p.p. (vanaf 25 pers.)



Brabantse koffietafel extra

Diversen soorten brood: wit brood, bruin brood, zachte broodjes,
krentenbrood, roggebrood, suikerbrood en peperkoek

*

Beleg: ham, salami, rauwe ham, kipfilet en zult.

**

Kaas, komijnkaas en zoetwaren

*

Soep naar keuze

*

Gebraden rundvlees en varkensvlees met champignonsaus

*

Dranken: koffie, thee, melk en jus d' Orange

Prijs: € 21,50 p.p. (vanaf 25 pers.)



Kempische koffietafel

Diversen soorten brood: wit brood, bruin brood en zachte broodjes

*

Warme kersen, warm fruit en appelmoes

**

Kipfilet, balletjes gehakt en chipolata worstjes

Melk, thee en koffie

*

Koffiekoek

Prijs: € 21,75 p.p. (vanaf 25 pers.)



Castelse koffie tafel

Diversen soorten brood: wit brood, bruin brood, zachte broodjes, Duitsebollen, krentenbrood, roggebrood, suikerbrood en peperkoek

*

Beleg: ham, rosbiëf, salami, rauwe ham, kipfilet en zult

**

Kaas, komijnkaas en zoetwaren

*

Soep naar keuze

**

Kalfsragout en warme beenham

*

Dranken: koffie, thee, melk en jus d' Orange

Prijs: € 22,50 p.p. (vanaf 25 pers.)



Luxe hapjes

Mini sandwich brie (warm)

Mini sandwich met brie
gegarneerd met walnoten en honing

Mini wrap gerookte zalm

Mini wrap met vers gesneden gerookte zalm, komkommerreepjes
en kruidencrème fraîche

Mini sandwich peperpaté

Mini sandwich peperpaté met een truffelmayonaise of cranber-
ries

Vegetarisch spiesje

Spiesje van mozzarella, olijf,
zongedroogde tomaat, komkommer en basilicum

en verder nog



vervolg Luxe hapjes

Toastje gerookte paling

Gerookte palingfilet met een groene appelsalade en tuinkers geserveerd op een luxe kruiden toastje

Spiesje

Van parmaham, meloenparels met een saus van honing en grove mosterd

Zalmbonbon

Gerookte zalm met Hollandse garnalen en kruidencrème fraîche

Bonbon van carpaccio

Dungesneden carpaccio met rucola, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes en pestodressing of truffeldressing

Soesje

Gevuld met zalmousse

Supplement

Olijven, ansjovis, geitenkaas, mini pizza (warm) en gevulde pepertjes Prijs: € 3,75 p.p.

Prijs: € 17,50 p.p. (vanaf 45 pers./5 grote hapjes p.p.)



Warme hapjes

Luxe bittergarnituur:
Kwekkeboom bitterballen, vlammetjes, kaassouffléetjes,
garnalen in panko en partysnacks
Prijs: € 5,75 p.p.

Koude hapjes

Jonge kaas, oude kaas, salami, ansjovis, olijven, augurken,
Amsterdamse uitjes, Parmaham en gevulde pepertjes
Prijs: € 6,25 p.p.

Variatie plateau

Jonge kaas, salami, ansjovis, olijven,
luxe bittergarnituur: Kwekkeboom bitterballen, vlammetjes,
kaassouffléetjes, garnalen in panko en party snacks
Prijs: € 7,50 p.p.



Kaasplateau

Vijf door de chef geselecteerde kazen,
druiven en walnoten

Prijs: € 8,75 p.p.

Gemengde nootjes

Heerlijke suikernootjes, borrelnootjes, pinda's, Japanse mix,
aangevuld met pittig gekruide nootjes

Prijs: € 2,25 p.p.

Tortilla chips

Tortilla chips met vers gemaakte salsasaus

Prijs: € 2,25 p.p.

Roomsoesjes

Zelfgemaakte soesjes gevuld met verse slagroom
gegarneerd met poedersuiker.

Prijs: € 3,25 p.p.

Bonbons

Belgische bonbons aangevuld met zoete lekkernijen

Prijs: € 5,50 p.p.

Gebakjes

Keuze uit 5 verschillende gebakjes vers van de banketbakker

Prijs: € 4,25 p.p.

Appel-notentaart

Overheerlijke appeltaart gevuld met verse appels, rozijnen en 3
verschillende noten

Prijs: € 3,75 p.p.



Argumenten

High Tea

Een ruime keuze uit: hartig belegde zachte broodjes, sandwiches, wraps, kleine gebakjes, koekjes, bonbons, cupcakes, koffie en verschillende soorten thee

Prijs: € 20,50 p.p. (vanaf 25 pers.)

Spek met eieren

Katenspek met dagverse eieren, rauwkostsalade met Franse dressing, hele broden en roomboter, inclusief koffie en thee

Prijs: € 12,50 p.p. (vanaf 25 pers.)

Castels broodje met tomatensoep

Rijk gevulde roomkaas op rozemarijnbrood, vers gesneden serranoham en rucola
Verse tomatenroomsoep gevuld met gehaktballetjes, prei en groene kruiden

Prijs: € 12,50 p.p. (vanaf 25 pers.)

Erwtensoepp met een kaasplateau (seizoengebonden)

Ouderwetse erwtensoepp gevuld met verse groenten, varkensvlees en rookworst

Geserveerd met roggebrood, hele broden, roomboter, vijf geselecteerde kazen uit de omgeving, gedroogde worst, druiven en walnoten.

Prijs: € 14,75 p.p. (vanaf 25 pers.)



Warme beenham en saté

Warme beenham met cocktailsaus, kipsaté stokjes in pindasaus, rauwkostsalade en hele broden met roomboter

Prijs: € 18,50 p.p. (vanaf 45 pers.)

Pannenkoeken

Keuze uit 3 verschillende pannenkoeken:

Boerenpannenkoek

Pannenkoek naturel

Appelpannenkoek met rozijnen

Prijs: € 12,50 p.p. (vanaf 25 pers.)

Frietjes met een snack

Versgebakken Belgische frietjes met een snack naar keuze:
een ambachtelijke kaassoufflé, kroket of frikandel

Prijs: € 6,75 p.p. (vanaf 25 pers.)



Ontbijt

Broodsoorten:

Wit brood, bruin brood, zachte broodjes en harde broodjes

Eiergerechten:

Gekookte eieren en gebakken eieren

Kazen:

Jonge kaas, komijnkaas en oude kaas

Vleeswaren:

Gekookte ham, rosbief, kipfilet en salami

Zoetwaren:

*Jam, hagelslag, pindaakaas
yoghurt, muesli en vers fruit*

Dranken:

Koffie, thee, melk en Jus d' Orange

Prijs: € 14,50 p.p.

(Het ontbijt is te bestellen vanaf 25 personen)



Bovendien verzorgen wij graag voor u:

Haardblokken	(2 karretjes)	€ 50,00
Muziekset	(per dag)	€ 175,00
Wandellaarzen	(per persoon)	€ 2,50
Wandeling met een gids	(per persoon) (minimaal 25 personen)	€ 5,00
Oudhollandse spelletjes	(per persoon)	€ 2,50
Buitenspelletjes	(per persoon)	€ 2,50
Huifkartocht	(2,5 uur/30 pers.)	€ 250,00
Overige activiteiten	(op aanvraag)	

Natuurlijk is het ook mogelijk om geheel naar u wens een menu of activiteit samen te stellen

vraag geheel vrijblijvend naar de mogelijkheden

Wij zijn u graag van dienst!