

Receptie-arrangementen

Een receptie is informeel en niet stoelgebonden en geeft u de gelegenheid uw familie, kennissen, collegae –kortom iedereen- te spreken in een relatief korte tijdsduur. Onze receptie-arrangementen zijn gebaseerd op een duur van anderhalf tot twee uur. Aan zaalhuur brengen wij € 200,00 excl. BTW in rekening

Klassieke receptie

Koffie en thee

Vier keuzes uit onze lijst van bittergarnituren

Onbeperkt dranken uit het nationale drankenassortiment

€ 16,- p.p.

Traditionele receptie

Flute Champenoise

Vijf keuzes uit onze lijst van bittergarnituren

Onbeperkt dranken uit het nationale drankenassortiment

€ 18,50,- p.p.

Feestelijke receptie

Flute Champenoise

Zes keuzes uit onze lijst van bittergarnituren

Onbeperkt dranken uit het nationale drankenassortiment

€ 21,00 p.p.

Royale receptie

Flûte Champagne Brut

vier keuzes uit onze lijst van bittergarnituren

luxe fingersandwiches

onbeperkt dranken uit het internationale drankenassortiment

€ 27,50 p.p.

Nationaal drankenassortiment

Frisdranken, jus d'orange, mineraalwaters,
tap pils, alcoholvrij bier, jenevers, sherry, witte en rode wijn

Internationaal drankenassortiment

Frisdranken, jus d'orange, mineraalwaters,
tap pils, alcoholvrij bier, jenevers, sherry, witte en rode wijn, port, diverse biersoorten, whisky van
het huis en divers buitenlands gedistilleerd

Overzicht keuze bittergarnituren

Zoute koekjes, krokante kaasbollen en gemengde noten

vis

baguette met gerookte zalm en mierikswortel
Hollandse haring met ui
wrap gevuld met gerookte zalm, roomkaas en bieslook
gefrituurde gambastaartjes met sojasaus

vlees

combinatie van leverworst, ossenworst en hamrolletjes
mini ciabatta met carpaccio van ossenhaas, Italiaanse kaas en pesto
vitello tonato, gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise
kiprolletjes gevuld met kerrie
gefrituurde Amsterdamse bitterbal met Zaanse mosterd
mini sateh van kip met pinda-cocossaus
saucijsje van pittige rundergehakt
Spaanse gehaktballetjes
Javaanse frikadelletjes met kerriemayonaise
bami en nasihapjes met pittige saus

vegetarisch

diverse blokjes van verschillende kazen
baguette met mozzarella, tomaat en pesto
wrap van jonge kaas gevuld met kruidenkaas
spring rolls van groenten en taugé
gefrituurde soufflé van kaas