

GROEPSARRANGEMENTEN



GROEPEN GRATIS PRIVÉ-ZAALHUUR

Vanaf 20 personen bieden we gratis een privé-zaal aan. We hanteren een vast drankarrangement. Bij groepen is het mogelijk om 7 dagen per week een privé-zaal te reserveren (minimale afname 3 uur). Voor groepen met minder dan 20 personen hanteren we de shifftijden van het Tuincafé.

KINDEREN

Kinderen onder de 3 jaar zijn gratis. Kinderen van 3 t/m 9 jaar betalen 50% voor het eten/drinken.

DRANKARRANGEMENT: ONBEPERKT DRANKJES INCLUSIEF ZAALHUUR EN BEDIENING

Onbeperkt bier (Gulpener en seizoensbier van de tap, Radler 0% en 2% en Gulpener 0.0%), frisdrank, fruitsap, wijn, koffie/thee en binnenlands gedistilleerd. Inclusief speciaalkoffie's. Extra opties: prosecco, cocktails en glühwein. Prijs € 10,- per persoon per uur overdag. Prijs € 11,- per persoon per uur avond. Inclusief zaalhuur en bediening.

MAATWERK

Een arrangement nog niet helemaal naar wens? Wij bieden altijd de mogelijkheid om een arrangement helemaal naar jullie wensen aan te passen. Wij zijn flexibel en denken graag mee. We bieden altijd vegetarische opties.

DUURZAAM/BIOLOGISCH

We bereiden onze maaltijden met biologisch en duurzaam "3 sterren Beter leven" vlees en vis.

GROEPSARRANGEMENTEN VANAF 20 PERSONEN

Vanaf 20 personen bieden we gratis een privé-zaal aan.

WALKING DINER € 37,50 P.P.

- Bij aankomst op de gastentafels: gemarineerde olijven, brood met diverse huisgemaakte smeersels, komkommer met truffelmayonaise, fuet en worst
- 2e gang wordt uitgeserveerd: pompoensoep met zonnebloempitten, carpaccio, sandwich zalm, serranoham-meloen spies
- Gang 3 wordt uitgeserveerd: glaasje moestuin, ham-pomodori quiche, garnalenkroketje
- Gang 4 wordt uitgeserveerd: gepofte aardappel gevuld met tomatensalsa en crème fraîche, gemarineerde runderspiesjes met zoete ketjap en bosui

Extra optie kaasplank: diverse kazen, vijgenbrood en huisgemaakte jam € 4,50 per persoon

FESTIVALDINER € 42,-

Dit diner is geschikt voor 50 tot 160 personen. Ongedwongen sfeer waar het diner geserveerd wordt vanuit diverse foodstands. Inclusief extra personeel voor live-cooking.

- Grote gamba's, kipspies van de BBQ met live-bereiding door kok
- Do it yourself-hamburger-buffet bij de Houtskoolmees (brandweer-BBQ) met live-bereiding
- Mini-pizza's: zelf maken (met hulp van onze bediening) in de buitenlucht pizza-oven
- Kleine frietzakjes met mayonaise (uitgeserveerd)
- Saladebar met roseval-aardappelsalade, moestuinsalade, pastasalade en brood met smeersels

Optie Festivalveld: geniet van een diner met je voetjes in het gras met onder andere een privé-bar, kampvuurveld, schommel en onze foodtruck. Opstartkosten zijn €275,- voor 3 uur.

MEDITERRAANSE VOGEL € 42,50 (BUFFETVORM) EN € 46,50 (SHARED DINING AAN LANGE TAFELS)

Voorgerecht: pompoensoep (vegetarisch) met brood en diverse huisgemaakte smeersels

- Diverse tapas o.a. serranoham, chorizo, geitenkaas, champignons, artisjok en olijven
- Kip-pesto met parmezaan
- Gekruide gehaktballetjes
- Biefstuk in groene pepersaus
- Gamba's in knoflookolie
- Paella
- Ovenaardappeltjes

Huisgemaakte salades:

- Carpaccio-salade, oude kaas en truffelcrème
- Groene moestuinsalade met feta en olijven
- Vissalade met forel, mosselen en makreel

BBQ: € 36,50 (INCL. KOK MET LIVE-COOKING)

- Brood met diverse huisgemaakte smeersels
- Hollandse rundersteak
- Runderhamburger
- BBQ-worst (varken)
- Kippendijenspies
- Geroosterde ovenaardappeltjes
- Maiskolf
- Satésaus, knoflooksaus, BBQ-saus en sweet chilisaus

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Groene moestuinsalade
- Pastasalade met rucola en zongedroogde tomaat

Vegetarisch alternatief: gevulde porto bello, gegrilde avocado en courgette, falafelspies

BBQ MET VIS: € 40,50 (INCL. KOK MET LIVE-COOKING)

Dezelfde gerechten als bij de BBQ. De rundersteak en de worst wordt vervangen door zalmfilet en reuzengarnalen.

VREEMDE VOGEL BUFFET: € 34,50

Voorgerecht: tomatensoep met verse tuinkruiden (uitgeserveerd) met brood en diverse huisgemaakte smeersels

- Grote garnalen in kruidenolie met pepers uit eigen moestuin
- Zalmfilet in romige Hollandaisesaus
- Kippendijfilet met pepersaus
- Varkenshaasmedaillons
- Pommes duchesse
- Ambachtelijke frites met mayonaise
- Gegrilde seizoensgroenten

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Groene moestuinsalade
- Vissalade met zalm, garnalen en gerookte makreel

KOOLMEES-BUFFET € 28,-

Voorgerecht: Tomatensoep met verse tuinkruiden (uitgeserveerd)

- Brood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli
- Beenham in mosterdsaus
- Kippendijfilet in pepersaus
- Kabeljauw met romige Hollandaisesaus
- Gegrilde seizoensgroenten
- Geroosterde ovenaardappeltjes
- Ambachtelijke frieten met mayonaise

Huisgemaakte salades:

- Pastasalade met rucola en zongedroogde tomaat
- Groene moestuinsalade

PIZZA-BUFFET € 26,50 (MAX. 35P.)

Beleg en bak zelf de lekkerste pizza in onze buitenlucht pizza-oven

- Brood met smeersels
- Saladebuffet
- Italiaanse tapas o.a. chorizo, champignons, artisjok en olijven
- Huisgemaakte tomatensaus met basilicum
- Geraspte belegen kaas en mozzarella
- Paddenstoelen, tomaat, salami, beenham, ansjovis, ananas, rode pepers, aubergine, rode ui en olijven
- Rucola, thijm, rozemarijn, olijvenkruid en peterselie uit eigen tuin (zelf plukken)

SEIZOENSDINER AAN TAFEL GESERVEERD (MAX. 25 PERSONEN)

Diner met verse producten van het seizoen. Uiteraard staan wij open voor suggesties, diëten en allergieën. Voor een menu op maat vraag naar de mogelijkheden, wij denken graag mee.

3-gangen: € 42,50

4-gangen: € 47,50

5-gangen: € 53,50

VREEMDE VOGEL DESSERT € 8,-

Mini desserts in buffetvorm geserveerd: chocolademousse met Oreo-koekkrumel, aardbeienbavarois, bananenpancake en vers fruit met vanillesaus.

ZELF-SCHEP-IJS-DESSERT € 8,-

Diverse soorten ijs laten scheppen, geserveerd met chocolade- en karamelsaus, marshmallows, vers fruit, diverse dips, ijshoortjes en verse slagroom.

MEDITERRAANS DESSERT € 8,50

Mini desserts in buffetvorm geserveerd: tiramisu, crème brûlée, cheesecake, vers fruit met vanillesaus.

ZOETE VERLEIDINGEN € 6,50

Etagères gevuld met diverse zoetigheden, zoals nougat, soesjes, chocolade, muffins en brownie.

FEESTAVOND € 582,50 P.P. (VOOR 4 UUR)

- Zaalhuur keuze uit 2 zalen (max. 160 personen) en bediening.
- Onbeperkt koffie, thee, bier (Gulpener op tap, Gulpener seizoensbier van de tap, Radler 0% en 2% en Gulpener 0.0%), fris, wijn, fruitsap, en binnenlands gedistilleerd. Inclusief speciaalkoffie's.
- Onbeperkt koude hapjes op tafel (boerenkaas, groentechips met aioli, worst, gemarineerde olijven, pittige nootjes en kaaszoutjes).
- 4 rondes met warme hapjes: rundvleesbitterbal, kaashapje en teriyaki-kipspiesje.

Optie drank: extra halfuur onbeperkt drank € 4,25 p.p.

Optie cocktailbar: van achter de speciale bar worden de cocktails bereid met verse ingrediënten. Er worden 2 cocktails geserveerd, een Mojito en Gin Tonic (of anders naar keuze). € 5,- per cocktail met een minimum van 50 stuks en barman/vrouw gedurende 2 uur.

Optie Late night snack: later op de avond nog trek in een kleine snack, denk dan aan een mini hamburger, kleine frietzakjes met mayonaise en hotdog € 5,- per persoon.

BRUNCH € 29,- (vanaf 9 personen)

- Mini-dagsoep
- Diverse soorten brood
- Luxe vis en vleeswaren: serranoham, gerookte kipfilet, zalm en makreel
- Luxe kaassoorten: boeren- en geitenkaas van zuivelboerderij Van Winden en romige brie

Op etagères geserveerd:

Hartig: scrambled eggs met bacon, moestuinsalade, aardappelgratin met pomodori, ham en gegrilde groenten en quiche met uien, champignons en saucijs

Zoet: bananenpancake, chocoladedadels, mini tarte-tartin en suikerwafels.

LUNCH € 18,50 (vanaf 9 personen)

- Mini dagsoep
- Kleine belegde broodjes met o.a. huisgemaakte eiersalade, gerookte kip en zalm
- Rundvleeskroket met boerenbrood (ook vegetarisch mogelijk)
- Groene moestuinsalade
- Boerenyoghurt
- Vers fruit