Arrangementen

Blz

Arrangementen 1

Maaltijdbuffetten 2

BBQ 7

Street food of Walking dinner met live cooking7 10

Dessertbuffetten 11

Brunch & Lunch 12

Belegde broodjes 13

Hapjes 14

High tea 15

Bij ontvangst of als afsluiter 16

Tafelaankleding 17

Drankarrangementen 18

Bedrijfsarrangementen 19

Vergaderarrangement 20

Spelregels 21

Entertainment 22

Maaltijdbuffetten

Buffet Oeken 29,50

Optioneel, als voorafje: Heldere kippenbouillon 7,50

Dit buffet bestaat uit een combinatie van koude en warme gerechten die elkaar versterken en daarom gelijktijdig worden geserveerd.

*Koud* Pastasalade met gerookte kip en pesto  
Kruidige komkommersalade met appel en dille  
Romige aardappelsalade met ham en mosterd  
Biologisch brood met kruidenboter

*Warm* Pangafilet op een bedje van wortel en prei met een romige kruidensaus  
Kipschotel met paprika, ui en champignons  
Varkensfilet met groene pepersaus  
Witlof met ham en kaas  
Frietjes met mayonaise

Knoevenoord 34,50

Optioneel, als voorafje: Tomatensoep met balletjes 7,50

*Koud* Pastasalade met gerookte zalm en bieslook  
Kipkerriesalade met vruchtjes   
Griekse salade met olijven en fetakaas   
Zoetzure komkommersalade met appel en dille  
Tomaatsalade met buffelmozzarella en basilicum aangemaakt met olijfolie  
Zoute haring met rode ui en bieslook  
Rauwe ham met uienchutney   
Biologisch brood met kruidenboter en tapenade

*Warm* Gebakken biefstukpuntjes met champignon, ui en stroganoffsaus  
Beenham met mosterdjus   
Trio van rode mul, pangafilet en gamba’s op een bedje van prei en wortel met een wittewijnsaus  
Geroosterde Roseval aardappel met rozemarijn, tijm, knoflook en zeezout   
Gemengde seizoensgroenten gestoofd in roomboter

Maaltijdbuffetten

Vroolijke Frans 41,50

Optioneel, als voorafje: Doesburgse mosterdsoep met spekjes 7,50

*Koud*  Salade van geroosterde rode biet met geitenkaas en bieslook  
Caesarsalade met gerookte kipfilet, bacon en rode ui   
Zoetzure komkommersalade met appel en dille  
Garnalensalade met komkommer en dille   
Tomatensalade met buffelmozzarella en basilicum   
Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas   
Gerookte forel met mierikswortelcrème   
Biologische broodsoorten met kruidenboter en aioli

*Warm*  Maishoen met een saus van tomaat en geroosterde paprika   
Trio van rode mul, pangafilet en gamba’s op een bedje van prei en wortel met een wittewijnsaus  
Ossenhaaspuntjes geserveerd met gebakken champignons en sjalottenjus  
Krieltjes in de schil uit de oven, met rozemarijn, tijm en knoflook  
Gemengde seizoen groenten  
Witlof met ham en kaas

Maaltijdbuffetten

Italiaans buffet 43,50

De Primi Piatti en Secundo Piatta worden tegelijk geserveerd.   
Optioneel, als voorafje: Gazpacho 7,50

**Anti Pasti (koud) +/- 60 minuten voorafgaand aan de rest van het buffet op tafel geserveerd**

Vers afgebakken ciabatta, pesto, tapenade, zeezout en olijfolie   
Gedroogde hammen, Salami Milano en Coppa di Parma

Diverse soorten olijven in knoflook en olijfolie gemarineerd

Kaasplateau met Talaggio, Parmezaan, Gorgonzola en vijgen compote

Gamba’s gemarineerd in olijfolie en knoflook

**Primi Piatti (koud) tegelijk met warm**

Ceaser salade met Romeinse sla, Parmezaan, gerookte kalkoen, rode ui, ei en ansjovis

Caprese met tomaat, mozzarella en basilicum

Pasta pesto salade met olijf, Parmezaanse kaas en tomaat

**Secundi Piatti (warm)**

Rode mul filet met antiboise

Saltimbocca van kalfsoester met Serano ham en salie

Mediterrane Kipschotel met olijven, geroosterde paprika, tomaat, peterselie en knoflook

Tagliatelle aangemaakt met olijfolie en verse basilicum

Geroosterde courgette, aubergine, paprika, tomaat en tijm

Rozenval aardappelen met rozemarijn, gepofte cherry tomaatjes en knoflook

Maaltijdbuffetten

Vroolijkheid 39,50

Optioneel, als voorafje: Heldere runderbouillon met verse groenten 7,50

*Koud* Pastasalade met tonijn rode ui en kappertjes  
Rucolasalade met geitenkaas, cherrytomaatjes en frambozendressing  
Ceasarsalade - Romeinse salade, gerookte kip, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en knoflookdressing  
Witlofsalade met jonge kaas, ham en bieslook  
Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas  
Diverse broodsoorten met basilicumboter en tapenades

*Warm* Gegrilde ribroast met honing-mosterdsaus  
Surf en turf - biefstukpuntjes met gamba’s en kreeftensaus  
Maishoen met een saus van tomaat en geroosterde paprika   
Gemengde seizoensgroenten  
Gekruide aardappelpartjes met crème-fraîche

Seizoensbuffetten

Stamppottenbuffet 28,50

U kunt een keuze maken uit 3 van de volgende stamppotten:

*Warm* Boerenkoolstamppot  
Zuurkoolstamppot  
Hutspot  
Stamppot rode biet met geitenkaas  
Stamppot snijbonen met een vleugje knoflook  
Stamppot knolselderij en pastinaak

Gebakken speklapjes  
Slagers rookworst  
Gehaktballen met jus  
Spekjes

*Koud* Mosterd  
Augurken  
Zilveruitjes  
Piccalilly

Dit buffet is uit te breiden met ribbetjes € 5,50 of hachee € 4,50

Dit buffet wordt geserveerd van oktober tot en met maart

BBQ

Arrangement 1 28,50

BBQ-worstje

Malse kippendij saté spies

Black Angus hamburger

Gepekelde varkensfilet

Verse salades

Frisse komkommersalade met appel en dille

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook

Pastasalade met olijven, rode ui, tomaat en mozzarella

Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter

Tomaten tapenade

Aioli

Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus

Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook

Pindasaus

BBQ

Arrangement 2 33,50

Black Angus runder hamburger

Malse kippendij saté spies

Gambaspies gemarineerd in knoflook, sesam en limoen

Houthakkers steak

Diamanthaas met rozemarijn en knoflook

Verse salades

Caesar salade met Parmezaan, geroosterde kip, bacon en een groene kruiden olie

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook

Griekse salade met feta en olijven

Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter

Tomaten tapenade

Aioli

Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus

Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook

Pindasaus

BBQ

Arrangement spiesen 37,50

Malse kippendij spies

Varkenshaas saté spies

Ossenhaas spies gekruid met provinciaalse kruiden

Met knoflook, sesam, koriander en limoen gemarineerde gamba’s spies

Lamspies gekruid met verse tijm

Verse salades

Caesar salade met Parmezaan, geroosterde kip, bacon en groene kruiden olie

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook

Griekse salade met feta en olijven

Vers afgebakken biologisch brood met smeersels

Boter

Tomaten tapenade

Aioli

Huisgemaakte sauzen

Smokey BBQ saus

Saus van verse tuinkruiden, yoghurt en knoflook

Pindasaus

Street food of Walking dinner met live cooking

**Wilt u een keer iets anders dan anders? Verras dan uw gasten met Live Cooking.**

**We zullen de populaire Street food gerechtjes van over de hele wereld uitserveren in meerde gangen.**

Toelichting:

*Walking Dinner*

Bij een Walking Dinner worden diverse kleinere hapjes uitgeserveerd aan de gasten, er is geen vaste tafelschikking en uw gasten kunnen vrij bewegen en converseren met de genodigden. Het is een maaltijd vullend diner in een ongedwongen setting waarbij de nadruk ligt op het sociale aspect.   
Mogelijk vanaf 30 personen en wij adviseren 6 gerechten per persoon.  
Tijdsduur: +/- 2,5 uur.   
  
*Street Food (Mei t/m September)*

Op verschillende plekken worden heerlijke gerechten live gemaakt door onze keukenbrigade.   
Uw gasten laten zich bij elk kraampje weer verrassen door al het lekkers wat daar ter plekke wordt bereid.   
Dit geeft een unieke sfeer aan uw evenement, deze setting is uitsluitend buiten te verzorgen.   
Mogelijk vanaf 50 personen en wij adviseren 6 gerechten per persoon.  
Tijdsduur: +/- 3 uur.

Koud 7,75  
Salade van geroosterde groenten, rucola, Parmezaan en pesto

Ceaser salade, little gem, kip filet, croutons, Parmezaan en ansjovis

Serano ham met gegrilde groene asperges en aceto stroop

Poke bowl met diverse toppings

Warm

Thom kakay soep7,75 Wrap gevuld met lamsshoarma geserveerd met apart daarbij sla tomaat, komkommer   
en fetakaas

Groente curry met shiitake, paksoi en jasmijnrijst

Mini Black Angus burger met rauwkost en truffel mayonaise 8,50

Surinaamse kippendij spies met yoghurt-gember saus en gele rijst salade

Spies met Black Tiger gamba’s gemarineerd limoen crème en wakame salade

Bapao broodje gevuld met rendang van rund

Brioche broodje met pulled pork met ijsberg sla en BBQ saus

Brioche broodje met warm gerookte zalm en bieslook crème

Dessertbuffetten

Al ons ijs komt van IJsboerderij Dommerholt in Borculo

Klassiek 10,75

Frambozenbavarois

Chocolademousse van pure chocolade

Tiramisu met Bastogne koeken

Warme kersen

Vanille ijs

Bitterkoekjes ijs

Slagroom

Fruitig dessertbuffet 12,75

Chipolatabavarois

Pannacotta met mango

Witte-chocolademousse met rood fruit

Cheesecake met framboos

Verse fruitsalade

Aardbeienroomijs

Meloen sorbetijs

Slagroom

Kleintje dessert 6,75

U kiest van tevoren 1 van de volgende desserts voor het gehele gezelschap

Tiramisu

Coupe aardbeien met vanille-ijs en slagroom (mei t/m september)

Coupe rood fruit met vanille-ijs en slagroom

Crème brûlée   
Chocolademousse van melkchocolade en slagroom

Brunch & Lunch

Prijs 24,50

Soep van Doesburgse mosterd

Verse harde en zachte broodjes; bruin en wit

Croissants en chocolade broodjes

Gesneden vleeswaren

Kaassoorten

Jam en hagelslag

Roomboter en Becel

Scrambled eggs

Warme groenten quiche

Rauwkost salade

Vers hand fruit

Melk en karnemelk

Optioneel: Rundvleeskroket 2,50

Dit buffet is te reserveren vanaf 20 personen

Belegde broodjes

Zachte verse witte of bruine bol van onze bakker belegd met:

Kipfilet, boeren achterham of polderkaas 4,00 Tonijnsalade, brie of Seranoham 4,25 Ambachtelijke rundvlees kroket 4,25

Harde luxe biologische meergranen carré belegd met rauwkost:

Kipfilet, boeren achterham en polderkaas 5,25 Tonijnsalade, brie of Seranoham 5,75

Arrangement 16,75

2 zachte verse witte of bruine bol belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas. Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.

Doesbursche mosterdsoep.

Arrangement 2 19,75

2 zachte harde luxe meergranen carré belegd met kipfilet, boeren achterham of polderkaas. Broodje met ambachtelijke rundvlees kroket.

Doesburgse mosterdsoep.

Optioneel:

Handfruit per stuk 2,00 Bosvruchten smoothie van roodfruit en yoghurt 5,50

Kleine Ceaser salade 6,50

Kleine Griekse salade 5,50

Hapjes

Koude Hapjes   
  
Basis 1,70

* Jonge polderkaas met een zilveruitje
* Gedroogde worst met een augurkje
* Komkommercupje gevuld met roomkaas en gerookte zalm
* Rolletje ham met monchou en bieslook

Extra 2,30

* Wrap met rauwe ham met rode uien chutney
* Bruschetta met brie en roomkaas
* Mini sandwich met carpaccio
* Gevuld eitje met gerookte zalm

De hapjes worden als mix geserveerd, prijs per stuk

Warme Hapjes

Basis 1,10

* Ambachtelijke bitterbal
* Mini kaassoufflé
* Mini frikandel
* Mini loempia

Extra 1,80

* Tatsuta, krokante Japanse kip
* Grolsche champignon in bierbeslag
* Mini kroket gevuld met bospaddenstoelen
* Gamba in een krokant jasje

De hapjes worden als mix geserveerd, prijs per stuk

High tea

Prijs 24,75

1ste gang

**Hartig**

· Doesburgse Mosterdsoep

3 biologische mini bolletjes belegd met:

· Tonijnsalade en ingelegde rode ui

· Oude kaas en pesto

· Seranoham met olijven tapenade

2de gang

**Zoet**

· Vruchten smoothie  
· Eclair  
· Bonbon  
· Brownie  
· Red velvet  
· Macaron  
· Passievruchten longeur  
· Scones met clotted cream  
· Sinaasappel muffin

Inclusief koffie en verschillende soorten verse thee

Een high tea is te reserveren vanaf 2 personen en word in twee gangen uitgeserveerd

“Bij groepen onder 20 personen kan er worden afgeweken van het bovenstaande assortiment”

Bij ontvangst of als afsluiter

Koffie/Thee

met gebak van Brummens Puur 7,35  
met gebak van Jolink 7,85

met petit-four van Brummens Puur 6,85  
Met petit-four van Jolink 7,25

met cake 5,50

met bonbons 5,95  
met zoetigheden 5,95

Als afsluiter

Saucijzenbroodje 3,75

Broodje ham of kaas 3,75

Broodje kroket of frikandel 4,25

Broodje warme beenham met mosterdsaus 7,25

Puntzak friet met mayonaise 4,25

Tafelaankleding

Nootjesmix 0,85

Hartige koekjes 1,75

Nootjes en hartige koekjes 2,50

Hollands Plankje 4,00

*Gesneden jong belegen polderkaas, oude kaas, leverworst en grill worst. Geserveerd met mosterd, cornichons en amsterdamse uitjes*

Uitgebreid 6,00

*Gesneden jong belegen polderkaas, oude kaas, Seranoham en grill worst. Geserveerd met gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat, cornichons en zoute koekjes*

De luxe 8,00

*Gorgonzola, oude kaas, Seranoham, gemarineerde gamba’s, olijven en zongedroogde tomaatjes. Geserveerd met ciabatta, pesto, gezouten boter en tapenade*

Pick & dip 3,50

*Crudite bestaande uit komkommer, bleekselderij, gele cherry tomaatjes, radijs en een dip van kikkererwten, zongedroogde tomaat en pesto*

Drankarrangementen

Turven

Genoemde prijzen zijn per consumptie

Koffie en thee 3,10

Fris 3,25

Bier 3,75

Wijn en binnenlands gedestilleerd 5,25

Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen Restaurantprijs

Afkopen

Genoemde prijzen zijn per persoon, per uur en minimale afnamen van 3 uur

**Mogelijkheid 1:**

Onbeperkt koffie, thee, fris, bier, wijn en binnenlands gedestilleerd 7,75

Buitenlands gedestilleerd, mixdranken, speciale bieren en speciale wijnen Restaurantprijs

**Mogelijkheid 2:**

Onbeperkt drinken van alle soorten drankjes 9,75

Bedrijfsarrangementen

Arrangement 1) 3,5uur €59, -

* Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
* Buiten activiteit, keuze uit Archery Attack of  
  handboogschieten met begeleiding
* BBQ arrangement 1
* Inclusief 3 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
* Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 à €15,00 p.p.

Arrangement 2) 4,5uur €69, -

* Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
* Buiten activiteit, keuze uit Archery Attack of  
  handboogschieten met begeleiding
* Klootschieten
* BBQ arrangement 1
* inclusief 4 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
* Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 à €20,00 p.p.

Arrangement 3) 4,5uur €85, -

* Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
* Twee buiten activiteiten: 1,5 uur Archery Attack en 1,5 Handboogschieten
* Koud en warm buffet Knoevenoord
* Inclusief 3 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
* Borrel met 3 hapjes per persoon
* Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 à €20,00 p.p.

Arrangement 4) 5,5uur €99, -

* Ontvangst met koffie & gebak of prosecco
* Twee buiten activiteiten: 1,5 uur Archery Attack en 1,5 Handboogschieten
* Borrel met 3 hapjes per persoon
* Inclusief 4 consumpties p.p., overige dranken op nacalculatie
* Italiaans koud en warm buffet met o.a. Anti Pasti’s
* Tiramisu
* Uit te breiden met afkoop drankarrangement 1 of 2, prijs in overleg

Vergaderarrangement

Arrangement 1: 4- uur 9,95 | 8-uur 19,90

* Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm
* Gebruik van beamer, scherm, en/of flip-over, WIFI, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst
* Kosteloos parkeren

Arrangementen 2: 4-uur 35,- | 8-uur 44,50

* Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm
* Gebruik van beamer, scherm, flip-overs, Wi-Fi, microfoon en  
    geluidsinstallatie indien gewenst
* Kosteloos parkeren
* Diverse zoetigheden bij ontvangst
* Bruis- en plat-water op nacalculatie
* Gezonde break-out: huisgemaakte smoothie en mueslireep
* Lunch bestaande uit:                                                                                             
  Zachte broodjes divers belegd met kipfilet, boerenachterham en polderkaas (anderhalf per persoon)  
  Doesburgs mosterdsoep en een broodje ambachtelijke rundvlees kroket *met mosterd*

Arrangementen 3: 4-uur 39,- | 8-uur 47,50

* Koffie, thee, karaffen water en mints in buffetvorm
* Gebruik van beamer, scherm, flip-overs, Wi-Fi, microfoon en geluidsinstallatie indien gewenst
* Kosteloos parkeren
* Diverse zoetigheden bibij
* Bruisend en plat water op nacalculatie
* Fruit en Citrus water
* Fruitbreak: huisgemaakte fruitsalade en smoothie
* Lunch bestaande uit:                                                                                         
  Wraps belegd met zalm en roomkaas en met kipfilet en pesto (anderhalf per persoon)Doesburgs mosterdsoep en een salade geitenkaas met honing en walnoten

Zaalhuur 225,00

Spelregels

Algemeen

Alle voorgenoemde prijzen zijn per persoon.

Buffetten

Het minimumaantal deelnemers voor de buffetten bedraagt 20 personen. Dit is noodzakelijk om de buffetten op de juiste wijze te kunnen bereiden.

Indien een groep bestaat uit minder dan 20 personen kan er een à la carte diner worden afgesproken, waarbij de mogelijkheid bestaat om een (3 gangen) menu naar wens samen te stellen.

Het minimumaantal deelnemers voor de Brunch/Lunch bedraagt 20 personen en voor de High Tea 2 personen.

Zaalhuur

Kleine frans 125

De zaal 175

Entertainment

Photobooth 550

Hierbij is inbegrepen: bezorgen en ophalen, geen tijdslimiet (max. 24 uur),   
installatie, 640 prints, persoonlijk fotokader en digitaal ontvangt u alle foto's.   
Hierdoor hoeft u zich tijdens en voor uw feest of bruiloft geen zorgen te maken   
en staat u achteraf niet voor verassingen.   
Hierbij zit ook een ontwerp voor het fotokader bij inbegrepen. We vragen vaak   
naar de uitnodiging van het feest of evenement waarmee onze ontwerpers een   
uniek fotokader voor je kunnen ontwerpen. Mocht je andere wensen hebben   
dan op de uitnodiging te zien zijn kan dat uiteraard ook. We maken het   
fotokader altijd aan de hand van jouw wensen en gebruiken daarbij   
geen sjablonen.

DJ/ Muziek

-DJ Peter   
06-27024420  
  
-Han Lebbink  
gitarist/ zanger  
06-51320128  
[info@hanlebbink.nl](mailto:info@hanlebbink.nl)  
[www.facebook.com/hanlebbinkmuziek](http://www.facebook.com/hanlebbinkmuziek)  
  
-Jaap van de ligt (De bakfiets DJ)   
0649718177   
[partyindetent@gmail.com](mailto:partyindetent@gmail.com)  
  
-Hessel Hamer  
0628154065  
  
-Boaz Entertainment  
[Thomas@boaz-entertainment.nl](mailto:Thomas@boaz-entertainment.nl)  
www.boaz-entertainment.nl

Op zoek naar een band? We denken graag met u mee