

PRIJSLIJST ZAALVERHUUR BEAUFORTHUIS



Het Beauforthuis, een stadstheater midden in de bossen,
een prachtlocatie met vele mogelijkheden.
Onze kaart is volledig biologisch.
Lees in deze folder wat wij bieden.



Lunch

Tot 15 personen serveren we het eten op tafel uit, bij grotere groepen gebruiken we een buffet. Wilt u het toch op tafel geserveerd hebben? Dat kan, vraag naar de mogelijkheden.

Onze soepen en groentetaartjes zijn geïnspireerd door het seizoen en altijd vegetarisch.

Onder de bomen (vanaf 25 personen)

10,00

- Soep uit eigen keuken met groente van het seizoen
- Divers belegde broodjes met onder andere geitenkaas, hummus uit eigen keuken, boerenkaas en salami met roomkaas

Onder de klokkentoren (vanaf 10 personen)

13,00

- Soep uit eigen keuken met groente van het seizoen
- Divers belegde broodjes met onder andere geitenkaas, hummus uit eigen keuken, boerenkaas en salami met roomkaas
- Een heerlijk groentetaartje met groente van het seizoen

Onder de gotische ramen (vanaf 10 personen)

18,00

- Soep uit eigen keuken met groente van het seizoen
- Divers belegde broodjes met onder andere geitenkaas, hummus uit eigen keuken, boerenkaas en salami met roomkaas
- Een heerlijk groentetaartje met groente van het seizoen
- Frisse salade
- Fruit

Bij de koffie

U krijgt bij ons altijd een koekje bij de koffie, maar we kunnen ook zorgen voor een assortiment luxere koeken of een compleet taartenbuffet. Ook een high tea behoort tot de mogelijkheden.

- Een buffet met overdaad aan chocolaatjes, koekjes en soesjes 2,50
- Brownie 3,75
- Muffin 3,75
- Gevulde koek 2,75

Zoete proeverij (inclusief 2 uur thee & koffie) 16,50

Zoete & hartige proeverij (inclusief 2 uur thee & koffie) 22,00

Zoet:

- Taartenproeverij van de Veldkeuken
- Vruchtensalade
- Scones met jam en sour cream
- Citroencake
- Soesjes met chocoladesaus
- Brownies

Hartig:

- Mini groentetaartje
- Goed gevulde wrap (vega)
- Diverse warme hartige ovensnacks

Taartenbuffet 4,00

Seizoensgebonden taarten van de Veldkeuken. De taarten worden ongesneden op een buffet gepresenteerd, ieder kan zelf zijn eigen stuk afsnijden.

Hapjes

Hapjesarrangement (goed voor een partij van 4 uur) 10,00

- Eerst luxe hapjes (2½ hapje per persoon) (assortiment hieronder)
- Daarna 3 stuks bittergarnituur
- Op de tafels staan onbeperkt olijven, nootjes en tortillachips met dip

Luxe hapjes (5 personen, goed voor 4 uur) 12,00

- Spies van mozzarella, olijf en tomaatje (vega)
- Gevulde wrap met hummus (vega)
- Bietje met geitenkaas (vega)
- Salami cornetje met roomkaas
- Carpaccio met truffelmayonaise

Oud-Hollandse hapjes (goed voor 2 uur) 5,00

- Diverse vleeswaren, worstsoorten en kazen, onder andere oud-Hollandse leverworst, fenegriekkaas, salami, oude kaas
- Geserveerd met grove mosterd, tomaat en komkommer

Hapjes van het seizoen (goed voor 2 uur) 5,50

- Diverse lekkernijen, geïnspireerd door het seizoen
- Denk aan druiven, tomaatjes, vers fruit, kazen, vleeswaren en mini-groentetaartje

Tapashapjes (buffet, goed voor 2 uur) 8,75

- Antipasti, zoals olijfjes, zongedroogde tomaat
- Schaal met verschillende mediterrane vleeswaren
- Kaasplateau met verschillende mediterrane kazen
- Broodjes met diverse dips
- Gevulde wraps
- Salade van piccolini mozzarella, tomaat en olijf

Snacks

- Bitterballen en diverse kaashapjes per stuk 0,90
- Puntzak frietjes 3,50
- Broodje kroket/frikandel/kaassoufflé 4,50

Franklins friteskraam 600,00

Franklin bakt in zijn friteskraam 220 happen naar keuze. Niet alleen frites in een puntzak, maar ook kroketten en meer. In totaal 2½ uur. Extra happen kosten 2,25 per stuk. Op zondag kost de friteskraam € 100,- extra

Tafelgarnituur 2,00

Nootjes, olijven en tortillachips met dip

Zomerse gerechten met een BBQ

Voor de zomer hebben we een heerlijk zomers salade- & BBQ-buffet. Op de BBQ worden vegetarische gerechten, maar ook stukjes vlees, op professionele wijze klaargemaakt. Zo kun je vlees eten zonder dat het de hoofdmoot is. Maar ook de BBQ met meer nadruk op het vlees ontbreekt niet. De prijzen zijn exclusief € 100,- voor de kok.

Zomerse salade & barbecue klassiek 25,00

Salades

- Romige pastasalade
- Zoetzure tomaat/komkommersalade

Warme gerechten van de barbecue

- Gepofte aardappel met crème fraîche
- Groenteburger of maiskolf
- Barbecueworstje
- Saté

Bijgerechten

- Geserveerd met brood en diverse dips
- Diverse sauzen

Zomerse salade & barbecue Beaufort 29,50

Antipasti

- Lekkere knoflookolijven, kalamata olijven en zontomaatjes, komkommer en meloen

Salades

- Fresse salade van venkel, meloen en druiven
- Romige pastasalade
- Grove tomatensalade met rode ui, kapperappeltjes en verse kruiden

Warme gerechten van de barbecue

- Groenteburger of een maiskolf

- Toscaans gekruide champignon
- Zoete aardappel met kruidenroomkaas
- Gekruide runderhamburger uit eigen keuken
- Kipsaté
- Barbecueworstje

Bijgerechten

- Geserveerd met brood en diverse dips
- Diverse sauzen

Barbecue extra

34,50

Salades

- Frisse salade van venkel, meloen en druiven
- Rijk gevulde aardappelsalade
- Romige pastasalade

Warme gerechten van de barbecue

- Groenteburger of een maiskolf
- Toscaans gekruide champignon
- Zoete aardappel met kruidenroomkaas
- Gekruide runderhamburger uit eigen keuken
- Kipsaté
- Barbecueworstje
- Ouderwetse speklapjes
- Bijgerechten
- Geserveerd met brood en diverse dips
- Diverse sauzen

Maaltijden

Menu's

Onze kok bereidt heerlijke maaltijden met vaak seizoensgebonden bioproducten, waardoor de samenstelling van onze soepen, salades en hartige taarten kan wisselen.

Onderstaande menu's worden op een buffet gepresenteerd. U kunt ook kiezen voor tafelen: gezellig aan tafel blijven zitten en de gerechten worden in mooie schalen op tafel gezet (€4,50 per persoon extra).

Het is altijd mogelijk om uw eigen menu samen te stellen! Vraag hiernaar.

We werken graag met Kraaybeekerhof en de Veldkeuken, die net als wij alleen met bioproducten werken. Vraag naar de mogelijkheden.

Theaterhap (buffet)

14,95

- Soep van de dag
- Groentetaartje van het seizoen, wisselende salade en in overleg aardappeltjes uit de oven of frites met mayonaise

Beaufortmenu

28,50

- Brood met dip
- Romige pastasalade

- Groene grove tomatensalade
- Gekruide aardappeltjes uit de oven
- Aubergineschotel met mozzarella en Parmezaanse kaas
- Gemengde gestoomde groenten (geïnspireerd door het seizoen)

Menu rondje wereld

28,50

- Naanbrood met dip
- Zoetzure salade met komkommer en tomaat
- Couscoussalade met munt
- Tortillachips met chilisaus en bosui uit de oven
- Rijst met gemengde noten
- Gestoomde groenten met ketjapsaus
- Zoete aardappel met kruidenroomkaas

Menu mediterraan

28,50

- Brood met dip
- Couscoussalade met munt
- Romige pastasalade
- Salade met tomaat en feta
- Paella met erwten, mais en paprika
- Aubergineschotel met mozzarella
- Aardappeltjes uit de oven

Extra vleesgerechten (per stuk)

5,00

- Varkenshaas in roomsaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Kippendijen in citroensaus

Menu met de groenten van Kraaybeekerhof

26,00

Elke week ontvangen wij een mooie groentekist van Kraaybeekerhof. Laat je verrassen door wat de kok met deze groenten doet. Hij maakt er onder andere soep, hartige groentetaart, salades en groentegerechten van. Daarnaast zijn er altijd aardappeltjes uit de oven en broodjes met dip bij. En alles is vegetarisch!

Eenpansgerechten

16,00

- Seizoensalade
- Brood met dip

En keuze uit (kies één per 25 personen):

- Vegetarische pasta fusilli, met groene pesto
- Lasagne met veel groente (vega)
- Vegetarische paella met onder andere paprika, doperwten, mais
- Oud-Hollandse zuurkool: volgens oud recept
- Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
- Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui

Winterse stampotten

Stampotten vegetarisch 18,50

- Oud-Hollandse zuurkool: volgens oud recept
- Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
- Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui

Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en vegetarische jus op basis van rode wijn

Stampotten met vlees 20,50

- Oud-Hollandse zuurkool met spekjes, volgens oud recept
- Winterse boerenkool met rookworst, het lekkerst na de vorst

Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en jus

Stampotten luxe 24,50

- Oud-Hollandse zuurkool: volgens oud recept
- Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
- Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui
- Red-velvet stampot: gestampte aardappel met rode kool en ui
- Oma's runderhachee: 4 uur gegaarde runderlappen in rode wijn
- Rookworst
- Kruidige speklapjes

Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en jus

Desserts

Toetjestafel (vanaf 20 personen) 10,00

- Tiramisu met amaretto
- Chocolademousse
- Fruitsalade van het seizoen
- Torentje slagroomsoesjes met chocoladesaus

Desserts in een glas 6,00

- Tiramisu met amaretto
- Panna cotta met vers fruit van het seizoen
- Vers fruit met slagroom
- Chocolademousse

Kaasplankje 10,50

- Diverse soorten kaas: onder andere gorgonzola, talleggio, brie en pecorino
- Geserveerd met vijgenbrood, tomaatjes, druiven, compote en walnoten

Schepijs in een hoorntje of bakje 5,00

- Diverse smaken schepijs (roomijs en sorbet), in bakje of hoorntje
- Maak hem zelf feestelijk af met spikkels, chocolade en slagroom

Soesjestaart (vanaf 10 personen) 2,75

- Met chocolade

Mix aan biologische ijsjes uit de vitrine v.a. 2,00

- Verschillende smaken (Boerderijs, waterijs, cornetto en magnum)

Festival

Verschillende stands

- | | |
|--|--------|
| • Friteskraam: 220 happen naar keuze (op zondag € 100,- extra) | 600,00 |
| • Gevarieerde pizza's, ter plekke gebakken in de houtoven | 25,00 |
| • Burgertent: de kok bereidt hamburgers/vegaburgers op een barbecue | 25,00 |
| • Maak bovenstaande af met een saladebar | 6,00 |
| • Diverse smaken schepijs (bakje of hoorntje), spikkels, chocolade en slagroom | 5,00 |
| • IJscokarretje erbij | 200,00 |

Vergaderarrangementen

Kleinere groepen in de Boskamer of Koepel van Stoop, vanaf 20 personen in de Kerkzaal. Hieronder ons standaardaanbod. Wilt u het anders? Vraag ons een offerte. Deze prijzen zijn exclusief BTW (laag en hoog).

1 dagdeel tot 10 personen 175,00

- Daarboven 17,50 per persoon
- Koffie, thee en water, koekjes
- Flipover & beamer; overige technische voorzieningen in overleg

2 dagdelen tot 10 personen 450,00

- Daarboven 45,00 per persoon
- Koffie, thee en water, koekjes, lunch. De lunch bestaat uit een wisselend (warm) item, divers belegde broodjes, geserveerd met (karne)melk en sap. Uitbreiding op aanvraag.
- Flipover & beamer; overige technische voorzieningen in overleg

Afscheidnemen: uitvaart & condoleance

We maken altijd een offerte voor deze zeer persoonlijke dag.

Uitvaartdienst (inclusief zaalhuur, technische ondersteuning, microfoon) 750,00

- | | |
|--|--------|
| • Uitbreiding met beeldtechniek | 150,00 |
| • Cd-opname (maximaal 74 minuten; elke volgende cd kost 10,00) | 45,00 |
| • Consumpties in overleg | |

Alleen condoleance

Wilt u alleen de condoleance bij ons houden, dan rekenen we voor een bijeenkomst van 2 uur geen zaalhuur. Voor dranken en eventuele hapjes bespreken we een arrangement met u.

Onze ruimtes

Wij verhuren onze ruimtes per dagdeel. De ruimtes zijn flexibel in te delen en hebben elk hun eigen karakter en een eigen terras. Voor BTW-plichtigen wordt 21% BTW geheven over deze huurprijzen.

Kerkzaal en binnentuin

De Kerkzaal (circa 10x13 meter) is door zijn intieme sfeer ook geschikt voor kleinere groepen (het is al gezellig met 30 personen), maar voor een dansfeest kunnen er wel tot 250 personen in. Wilt u dat iedereen zit met het eten, dan is 110 het maximum. In theateropstelling kunnen we tot 160 gaan.

1 Dagdeel (8.00 - 12.30 / 13.00 - 18.00 / 20.00 - 1.00)	550,00
2 Dagdelen (8.00 - 18.00 / 13.00 - 1.00)	850,00
3 Dagdelen (8.00 - 1.00)	1.050,00

Langer doorfeesten? Vanaf 1.00 uur betaalt u € 100,- per uur extra tot uiterlijk 3.00 uur.

Tussen 18.00 en 20.00 de zaal huren? We maken graag voor u een offerte op maat.

Theatercafé en picknicktuin

Het gezellige Theatercafé (circa 4x12 meter) kan zijn cafésfeer behouden, maar ook kan er romantisch gedineerd worden aan lange tafels. Er kunnen maximaal 75 personen in (staand).

Vanaf 20.00 te huur	350,00
----------------------------	---------------

Boskamer en achterterras

Royale kamer (circa 6x8 meter) met veel ramen, openslaande deuren en zicht op het bos. Gezellig voor een verjaardagsfeestje, lunch of diner, of als familiekamer bij een bruiloft. Er kunnen maximaal 50 personen in (staand).

1 Dagdeel (8.00 - 12.30 / 13.00 - 18.00 / 20.00 - 1.00)	250,00
2 Dagdelen (8.00 - 18.00 / 13.00 - 1.00)	375,00

Koepel van Stoop

Deze monumentale theekepel, midden in het bos een paar kilometer verderop, is geschikt voor kleinere gezelschappen. Hij heeft een doorsnede van circa 5 meter en een royaal buiten.

Lunch tijdens een familiedag-buiten? Borrel voor een groep na de wandeling? We bespreken graag de mogelijkheden met u.

1 Dagdeel (8.00 - 12.30 / 13.00 - 18.00 / 20.00 - 1.00)	375,00
--	---------------

Enkele vuistregels

Wij factureren op nacalculatie en maken voor u een offerte op maat.

Maar als vuistregel kunt u aanhouden:

- Bij een receptie van 2 uur drinkt men in het algemeen voor € 12,50 per persoon.
- Bij een evenement van 5 uur drinkt men in het algemeen voor € 17,50 à € 20,00 per persoon.

Prijswijzigingen en fouten voorbehouden. Alle prijzen in euro en inclusief BTW, tenzij anders vermeld. Uw persoonlijke offerte geldt!