

## dranken

Vanaf het begin in 1989 hebben wij zo veel mogelijk gekozen voor biologische en/of fair trade kwaliteit, zoals onze bieren van **Gulpener de vrije brouwer**.

*Deze bieren zijn gebrouwen van milieuvriendelijk geteelde granen (gerst, tarwe, rogge en spelt) en hop van 62 Limburgse boeren uit Limburg. Om de authentieke smaakeigenschappen volledig te bewaren wordt het bier niet gepasteuriseerd. Een aantal bieren is seizoensgebonden.*

De sappen, wijnen, een aantal frisdranken, thee en koffie zijn van biologische kwaliteit.

Daarnaast hebben we een assortiment sterke drank en niet biologische frisdranken.

## gebak & hightea

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.

### voor bij de koffie

- Een buffet met overdaad aan chocolaatjes, koekjes en soesjes €2,00
- brownie €3,75
- muffin €3,75

### taartenbuffet

€ 3,75

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

### high tea alleen zoet

€15,50 (incl 2 uur thee)

### hartig en zoet

€20,25 (incl 2 uur thee)

#### zoet:

- petit four
- vruchten tartelette
- scone's met jam en soure cream
- citroencake
- soesjes met chocolade saus
- brownies

#### hartig:

- sandwiches belegd met roomkaas en komkommer
- sandwiches belegd met boerenkaas en tomaat
- sandwiches belegd met boerenham en mozzarella
- mini groentetaartje
- gevulde wrap met roomkaas en spinazie

# lunch

Een complete lunch, 75% vegetarisch en 25% met vleeswaren, inclusief karnemelk, melk en sap. De grote bollen worden in parten gesneden, zodat je toch verschillende smaken kunt pakken. Keuze uit twee stijlen beleg: basis of luxe.

## Soort beleg

### basis

- huisgemaakte knoflook-kruiden-roomkaas met sla
- boerenkaas met rucola
- boerenham met rucola
- licht gepeperde salami met sla

### luxe

- boerenkaas met zongedroogde tomaat, pijnboompitten en rucola
- buffelmozzarella met pesto en tomaat.
- huisgemaakte hummus met rode ui en rucola
- Zeisterham met pesto en buffelmozzarella
- kalkoenfilet met tomaten tapenade, buffelmozzarella en verse basilicum

## Soort brood

- |  |         |
|--|---------|
| • diverse mini bollen, 2 stuks, luxe               | € 7,00  |
| • zachte bol, 2 stuks, basis                       | € 7,00  |
| • zachte bol, 2 stuks, luxe                        | € 8,50  |
| • diverse grote bollen, basis (in parten gesneden) | € 9,25  |
| • diverse grote bollen, luxe (in parten gesneden)  | € 11,00 |
| • combinatie tussen bovenstaande bollen & beleg    | € 9,00  |

## extra's

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| • soep van de dag   | € 3,00 |
| • salade van de dag | € 3,00 |
| • groentetaartje    | € 3,00 |
| • vers fruit        | € 3,00 |

## menu's

Onze menu's zijn vegetarisch, maar met vleesgerechten uit te breiden.

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.

### Groei menu

€ 18

*Hoe meer mensen, hoe meer gerechten: per 10 personen kies je een gerecht.*

- lasagne met lekker veel groente, met of zonder gehakt
  - Toscaanse paella - groenteschotel met rijst, met of zonder kip
  - tortellini met kaasvulling en pestoroomsaus
  - pasta penne met diverse groene groentes
  - pasta carbonara
- geserveerd met brood en een groene salade.*

### Beau Fort menu

€ 22

#### koude gerechten

- brood met diverse dips
- pastasalade met citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en lente ui
- salade van mozzarella piccolini, cherry tomaatjes, olijven en kapperappeltjes

#### warme gerechten

- aardappeltjes uit de oven met knoflook en verse rozemarijn
- gevulde paprika gevuld met ratatouille van aubergine en courgette

*uitbreiding met vleesgerechten: zie volgende pagina*

### La Collina menu

€ 24

#### koude gerechten

- brood met diverse dips
- pastasalade met citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en lente ui
- salade van mozzarella piccolini, cherry tomaatjes, olijven en kapperappeltjes

#### warme gerechten

- aardappeltjes uit de oven met knoflook en verse rozemarijn
  - gebakken groente in olijfolie met verse kruiden
  - ovenschotel van aubergine, tomaat en mozzarella met parmezaanse kaas
  - goed gevulde groentetaart
- uitbreiding met vleesgerechten: zie volgende pagina*

## Mediterraan menu

€ 25

### koude gerechten

- brood met diverse dips
- rijkelijk gevulde groene salade met ruime garnering en blokjes geitenkaas
- grove tomatensalade met rode ui, kapperappeltjes en verse kruiden

### warme gerechten

- aardappelgratin met dolce gorgonzola
- gevulde champignons
- gebakken groente in olijfolie met verse kruiden
- ovenschotel van aubergine, tomaat en mozzarella met Parmezaanse kaas

*uitbreiding met vleesgerechten: zie onder*

## uitbreiding met vleesgerechten

meerprijs € 4

*Het Beau Fort, La Collina en Mediterraan menu kunnen worden uitgebreid met vleesgerechten; kies 1 gerecht per 10 personen.*

- kippendijen in heerlijke citroensaus
- varkensfilet met pestoroomsaus
- runderstoof Calabrië met rode ui en rode peper
- kippendijen gevuld met tapenade, omwikkeld in Zeisterham en geserveerd met zachte kaassaus
- kiprollade met pesto roomsaus

## Beau Fort diner (uitgeserveerd)

€ 52,50

### antipasti op tafel

- schalen met diverse Italiaanse vleeswaren, kazen, olijven, zongedroogde tomaten e.d.
- brood met huisgemaakte tapenades

### voorgerecht

- keuze uit
  - caprese salade of
  - rundercarpaccio of
  - soep van het seizoen

### hoofdgerecht

- keuze uit
  - kippendijen gevuld met tapenade, omwikkeld in zeisterham en geserveerd met zachte kaassaus of
  - gevulde paprika met ratatouille

### tafelgarnituren

- gebakken groente in olijfolie met verse kruiden
- risotto funghi
- aardappeltjes uit de oven met knoflook en verse rozemarijn
- grove tomatensalade met rode ui, kapperappeltjes en verse kruiden

### dessert

- trio van mini-desserts  
tiramisu gemaakt met Amaretto • pannacotta met verse vanille en vruchtensaus • vers fruit van het seizoen

## uitgebreide tapas (v.a. 10 personen)

€ 27

### koude gerechten

- broodjes
- huisgemaakte tomatentapenade
- huisgemaakte kruidenroomkaas met bieslook en peterselie
- gemarineerde knoflookolijven
- kalamata olijven
- cipollini-uitjes
- zongedroogde tomaatjes
- mini groente taartjes
- gevulde wraps met roomkaas en spinazie
- meloen met Zeisterham
- schaal met verschillende mediterrane vleeswarensoorten
- kaasplateau met verschillende mediterrane kazen

### salades

- pastasalade met citroenmayonaise, paprika, tomaat, bosui en oregano
- frisse salade van venkel
- tomatensalade met kapperappeltjes

### warme gerechten

- gehaktballetjes in tomaat oreganosaus
- kippendijen in heerlijke citroensaus
- Toscaans gekruide champignons
- aardappeltjes uit de oven met knoflook en verse rozemarijn

## walking diner (v.a. 20 personen)

€ 52,50

*Met walking diner worden brood met dips en antipasti schalen op tafel gezet, overige handzame gerechten worden uitgeserveerd:*

- rundercarpaccio
- caprese salade
- glaasje drinkbare soep
- groente taartje
- risotto funghi
- involtini lolly (Kippendijen gevuld met tapenade, omwikkeld in zeisterham en geserveerd met zachte kaassaus)
- tiramisu met Amaretto als dessert.

## Zomerse gerechten met een BBQ

Voor de zomer hebben we een heerlijk zomers salade & BBQ buffet- op de barbecue worden vegetarische gerechten, maar ook stukjes vlees op professionele wijze word klaargemaakt. Je kunt een stukje 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

€ 22,50

### bij gerechten

- geserveerd met brood en diverse dips
- knoflook- en cocktailsaus

### salades

- pastasalade met Noord-Italiaanse bonen, rode ui, tomaat en rozijnen
- grove tomaten salade met rode ui en paprika

### warme gerechten van de bbq

- gepofte aardappel met crème fraîche
- groenteburger of maiskolf
- barbecue worstje
- huisgemaakte gekruide runderhamburger

## Zomerse salade & barbecue *Beau Fort*

€ 27

### bijgerechten

- geserveerd met brood en diverse dips
- pindasaus, knoflook- en cocktailsaus

### antipasti

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

### salades

- frisse salade van venkel, meloen en druiven
- pastasalade met citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en lente ui
- grove tomaten salade met rode ui, kapperappeltjes en verse kruiden

### warme gerechten van de barbecue

- groenteburger of een maiskolf
- gevulde champignon
- gepofte aardappel met kruidenroomkaas
- zelfgemaakte gekruide runder hamburger
- huisgemaakte kipsaté

## Barbecue & zomerse salades.

€ 30

### bijgerechten

- geserveerd met brood en diverse dips
- pindasaus, knoflook- en cocktailsaus

### salades

- frisse salade van venkel, meloen en druiven
- rijk gevulde aardappelsalade
- pastasalade met citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en lente ui

### warme gerechten van de barbecue

- huisgemaakte kipsaté
- zelfgemaakte gekruide runder hamburger
- gemarineerde karbonade
- ouderwetse speklapjes
- maiskolf of groenteburger

## festival

### verschillende stands

- friteskraam; 250 happen naar keuze. € 550
- pizzahut; met 20 pizza's en pizzabakker € 400  
extra pizza per stuk € 15
- saladebar; diverse soorten sla met garnituren per persoon € 6
- ijscokar (100 pers.) € 325

## stampotten

### stampotten vegetarisch

€ 16,50

- Oud-Hollandse zuurkool; volgens oud recept
- winterse boerenkool; het lekkerst na de vorst.
- met grove mosterd
- en huisgemaakte appelmoes

### stampotten met vlees

€ 18,50

- Oud-Hollandse zuurkool; volgens oud recept
- winterse boerenkool; het lekkerst na de vorst
- met grove mosterd
- en huisgemaakte appelmoes
- er zitten spekjes door de zuurkool
- en er zit rookworst door de boerenkool

### stampotten luxe

€ 23

- 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 runder hachee, 4 uur gegaarde runderlappen in rode wijn
- rookworsten van slagerij Wim Kok
- kruidige speklapjes
- met grove mosterd
- en huisgemaakte appelmoes

## desserts

### Toetjestafel.

€ 10

vanaf 20 personen

- pannacotta met verse vanille en vruchtensaus in glaasjes
- tiramisu met Amaretto
- chocolade mousse
- fruitsalade van het seizoen
- torentje slagroomsoesjes met chocoladesaus

**desserts in een glas** € 6

- tiramisu met Amaretto
- pannacotta met vers fruit van het seizoen
- 3 bolletjes ijs met slagroom

**kaasplankje** € 10,50

- diverse soorten kazen; o.a. gorgonzola, tallegio, brie en pecorino
- geserveerd met vijgenbrood, tomaatjes, druiven, compote en walnoten

**ijscoke**

- 50 personen, 2 bollen € 180
- 100 personen, 2 bollen € 325
- 200 personen, 2 bollen € 550

**soesjestaart (v.a. 10 pers.)** € 2,75

Met crème suisse en geglacéerd met chocoladeglacage, of in een kleurtje indien gewenst.

**mix aan ijsjes** v.a. € 1

- verschillende smaken

## hapjes

**avond arrangement** € 8

- begin van de avond luxe amuse assortiment (2½ hapje pp.)
- later op de avond 3 stuks bittergarnituur
- op de tafels staan onbeperkt olijven, nootjes en tortilla chips met dip.

**luxe amuse assortiment, 5 stuks** € 10

- witlofschuitje met geitenkaas en walnoot
- salami cornetje met bieslook kruidenkaas
- spies van piccolini mozzarella, tomaat en olijf
- schuitje met carpaccio
- spies van gorgonzola, rucola en rode biet

**Hollandse plank per persoon (10 porties per plank)** € 4,50

- diverse vleeswaren, worstsoorten en kazen, o.a. Oud-Hollandse leverworst, fenegriek kaas, salami, oude kaas.
- geserveerd op plank met grove mosterd, tomaat en komkommer

**étagère van het seizoen per persoon (10 porties per étagère)** € 4,50

- diverse lekkernijen, geïnspireerd door het seizoen, worden gepresenteerd op een étagère
- denk aan druiven, tomaatjes, vers fruit, kazen, vleeswaren en quiche



## broodje burger

Vegetarische of klassieke burger geserveerd met komkommer, tomaat, rode ui en tomatenketchup.

- bietenburger (veg.) € 9
- hamburger € 10,50

## veelzijdige tapasschalen (v.a. 20 pers.) op een hapjesbuffet € 15,00

- schaal met verschillende mediterrane vleeswarensoorten
  - kaasplateau met verschillende mediterrane kazen
  - broodjes
  - huisgemaakte tomatentapenade
  - huisgemaakte kruidenroomkaas met bieslook en peterselie
  - gevulde wraps met roomkaas en spinazie
  - spies van piccolini mozzarella, tomaat en olijf
- warm**
- Toscaans gekruide champignons
  - gehaktballetjes in tomaat oreganosaus
  - mini groentetaartjes

## bittergarnituur

- bitterballen, kip- en kaashapjes, groente-driehoekjes (veg.)
- uitsluitend vegetarische samenstelling is ook mogelijk
- 5 stuks per persoon €4,50
- 3 stuks per persoon €2,70

## late night snack

- Puntzak friet € 2,50
- 8 pizzapunten (= hele pizza) € 15

## Franklins friteskar € 550

Franklin bakt in zijn friteskraam 250 happen naar keuze. Niet alleen frites in een puntzak, maar ook kroketten en meer. In totaal 2,5 uur.

Extra happen? € 2,25 per stuk.

## nootjes, olijven en tortilla chips met dip (per bakje)

Altijd verkrijgbaar aan de bar.

## Beaufortje € 4,25

Een hartig bladerdeeghapje, speciaal voor het Beauforthuis ontwikkeld.

## vergaderarrangementen

Tot 20 pers. in de Boskamer, grotere groepen in de Kerkzaal.

Wilt u het anders? Vraag ons een offerte.

- **1 dagdeel vanaf 10 personen** € 17,50  
koffie, thee en water, koekjes –u betaalt geen zaalhuur
- **1 dagdeel minder dan 10 personen** € 8,50  
koffie, thee en water, koekjes - hier betaalt u de zaalhuur nog bij
- **2 dagdelen vanaf 10 personen** € 45  
koffie, thee en water, koekjes, lunch - u betaalt geen zaalhuur
- **2 dagdelen minder dan 10 personen** € 30  
Koffie, thee en water, koekjes, lunch - hier betaalt u de zaalhuur nog bij

In ons dagarrangement verzorgen wij een lunch van divers belegde broodjes en een wisselend item met karnemelk, melk en jus. Uitbreiding op aanvraag.

*Deze prijzen zijn excl. 6% BTW.*

Technische voorzieningen in overleg.

## afscheid nemen: uitvaart & condoleance

We maken graag een passende offerte voor deze zeer persoonlijke dag.

**uitvaartdienst, incl. zaalhuur, technische ondersteuning, microfoon** € 700

- uitbreiding met beeldtechniek € 150
- cd opname (max. 74 min; elke volgende cd kost €10) € 35
- consumpties naar verbruik

### alleen condoleance

Wilt u alleen de condoleance bij ons houden, dan rekenen we voor een bijeenkomst van 2 uur geen zaalhuur, maar alleen de consumpties en eventuele hapjes.

## onze ruimtes

Wij verhuren per dagdeel (4 á 5 uur): ochtend, middag en avond. Het is mogelijk de middag vanaf 15.00 uur te huren, inclusief de avond. We rekenen dan 1½ dagdeel. Automatisch krijg je er een privé terras bij.

### Kerkzaal en binnentuin

De kerkzaal (ca. 10x13 m) is op verschillende manier in te delen. Door zijn intieme sfeer is hij ook geschikt voor kleinere groepen (het is al gezellig met 30 personen – we kunnen de zaal verkleinen met onze gekleurde gordijnen), maar voor een dansfeest kunnen er wel tot 250 personen in.

Wil je dat iedereen zit met het eten, dan is 110 het maximum.

In theateropstelling is 160 het maximum.

- 1 dagdeel € 450
- 1½ dagdeel op 1 dag € 675
- 2 dagdelen op 1 dag € 750
- Hele dag (3 dagdelen op 1 dag) € 950

### Theatercafé en picknicktuin

Het gezellige theatercafé (ca. 4x12 m) is op verschillende manieren in te richten. U kunt de cafésfeer behouden, maar ook kan er romantisch gedineerd worden aan lange tafels.

Er kunnen maximaal 75 personen in. (staand)

- 1 dagdeel € 250
- 1½ dagdeel op 1 dag € 375
- 2 dagdelen op 1 dag € 500

### Boskamer en achterterras

Royale kamer (ca. 6x8 m) met veel ramen, openslaande deuren en zicht op het bos. Ideaal als familiekamer of voor een diner voorafgaand aan een feest. Ook deze ruimte is op verschillende manieren in te delen.

Er kunnen maximaal 50 personen in. (staand)

- 1 dagdeel € 125
- 1½ dagdeel op 1 dag € 200
- 2 dagdelen op 1 dag € 250

*Voor bedrijven / BTW-plichtigen komt er nog 21% BTW op de huurprijs bij.*

