

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.

Ook werken we graag samen met De Veldkeuken en Kraaybeekerhof, omdat zij, net als wij, de biologische aanpak in hun hart dragen.

We zijn druk bezig met een uitgebreider menuvoorstel.

Voor meer informatie kunt u altijd contact met ons opnemen.

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 (karne)melk en sap. Overige dranken op nacalculatie. De grote bollen worden in parten gesneden, zodat je toch verschillende smaken kunt pakken. Keuze uit twee stijlen beleg: basis of luxe.

Onder de bomen lunch €13,00

- Divers belegde broodjes met onder andere geitenkaas met pesto, huisgemaakte hummus en boerenkaas
- Huisgemaakte soep met groente van het seizoen

Onder de klokkentoren lunch €15,00

- Divers belegde broodjes met onder andere geitenkaas met pesto, huisgemaakte hummus en boerenkaas
- Huisgemaakte soep met groente van het seizoen
- Een heerlijk groentetaartje met groente van het seizoen

Onder de gotische ramen lunch €20,00

- Divers belegde broodjes met onder andere geitenkaas met pesto, huisgemaakte hummus en boerenkaas
- Huisgemaakte soep met groente van het seizoen
- Een heerlijk groentetaartje met groente van het seizoen
- Frisse salade
- Fruit

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.

Hapjes

prijzen per persoon en goed voor een borrel of feest van 4 uur

hapjes arrangement € 8

- eerst amuse assortiment (2½ hapje pp.)
- daarna 3 stuks bittergarnituur
- op de tafels staan onbeperkt olijven, nootjes en tortilla chips met dip

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

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

- schaal met verschillende mediterrane vleeswarensorten

- kaasplateau met verschillende mediterrane kazen
- broodjes met diverse dips
- gevulde wraps met roomkaas en spinazie
- spies van piccolini mozzarella, tomaat en olijf warm
- Toscaans gekruide champignons
- gehaktballetjes in tomaat oreganosaus
- mini groentetaartjes

snacks

- | | |
|---|--------|
| • bitterballen en diverse kaashapjes per stuk | € 0,90 |
| • puntzak frietjes | € 2,50 |
| • broodje kroket | € 3,00 |

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.

maaltijden

menu's

Onze kok bereidt heerlijke maaltijden met enkel bioproducten, vandaar onze mooie wisselende soepen, salades en hartige taarten.

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 p.p. extra)
Het is ook mogelijk om uw eigen menu samen te stellen! Vraag hiernaar.

Beaufortmenu €25,00

- soep gemaakt van groente van het seizoen en brood met diverse dips
- diverse frisse salades, een romige pastasalade
- aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, knoflook en zeezout
- hartige taart met groente van het seizoen, gebakken groente in olie

Uitbreiden met een vleesgerecht € 5,00

- varkenshaas in roomsaus of gekruide gehaktballetjes in jus

Uitbreiden met een dessert € 5,00

- chocolademouse met garnering of vers fruit

Wilt u het hele menu? Dan betaalt u €32,50.

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

stamppotten

stamppotten 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
- echt gerookte worsten
- 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

Diverse ijssmaken in een hoorntje of bakje

- 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 geglaceerd met chocoladeglacage, of in een kleurtje indien gewenst.

- verschillende smaken

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.

