



HOLIDAY INN EINDHOVEN

DISCOVER THE PLACE TO BE IN EINDHOVEN

Inhoudsopgave

Blz.

Algemene informatie

- Holiday Inn Eindhoven	2
- Zaal accommodatie	2
- Brasserie FLO	2
- Hotelbar “the Living” & Lobby	2
- Loyaliteitsprogramma	3
- Kamers	3
- Overige faciliteiten	3

Informatie zalen

- Afmetingen zalen & zaalhuur	4
- Audiovisuele middelen en vergadertoebehoren	5

Eten & Drinken

- Catering arrangementen	6
- Ontbijten tijdens de vergadering	7
- Koffieontvangst & koffiepauze	7
- “4 O'clock break”	7
- Lunchen in de vergaderzaal	8
- Quick Lunch in Brasserie FLO & Meeting Foyer	10 - 11
- Dinerbuffet Bofinger	12
- Dinerbuffet La Coupole	13
- Finger Food Buffet	14
- “A la carte”Lunchen en Dineren	15
- Hapjes en snacks bij de borrel of aperitief	16
- Dranken in open bar(s)	16
- Drankenkaart	17



Algemene informatie

Holiday Inn Eindhoven

Het recent vernieuwde Holiday Inn Eindhoven is vanwege zijn ligging, de modernste faciliteiten en jarenlange ervaring dé locatie om uw bijeenkomst te organiseren, klein of groot, zakelijk of privé. De kern van onze dienstverlening is dat wij **uw verblijf op uw manier** invullen en niet volgens een vast en standaard stramien. Om daarin te slagen zullen onze mensen altijd op zoek gaan naar wat u belangrijk vindt en wat voor u het succes van het evenement bepaald.

Holiday Inn Eindhoven ligt in het centrum, tegenover het Centraal Station en op slechts 5 kilometer van Eindhoven Airport. Bovendien is het hotel met de auto vanaf alle snelwegen rondom Eindhoven eenvoudig te bereiken zonder hinder te ondervinden van het stadsverkeer. We hebben **140 parkeerplaatsen** op ons eigen terrein.

Dankzij de centrale ligging van het hotel kunnen uw gasten genieten van al wat Eindhoven te bieden heeft. De winkels, het PSV stadion, het muziekcentrum, diverse musea, de restaurants en uitgaansgelegenheden liggen allen op loopafstand van het hotel.

Zaalaccommodatie

Het hotel beschikt over **5 zalen, een luxe boardroom en een foyer voor de ontvangst van uw gasten**. Het aanbod aan zalen biedt bijna onbeperkte mogelijkheden voor congressen, feesten, diners, productpresentaties, relatie-evenementen, trainingen en vergaderingen variërend van 2 tot 500 personen.

Alle zalen hebben **daglicht** en zijn voorzien van draadloos en wired high-speed Internet. Uiteraard behoren extra faciliteiten zoals vertaalcabines, registratiebalies, beamers, licht en geluid tot de opties. Onze technische en audiovisuele dienst zorgt ervoor dat alles tot in de details is geregeld.

Brasserie FLO

FLO Eindhoven is een uitstekende locatie voor culinaire liefhebbers en iedereen die van **de echte Franse keuken** houdt. U ondervindt het Franse gevoel direct bij de ingang door het prachtige Fruits de Mer buffet, kenmerkend voor de vele beroemde brasseries in Frankrijk. Maar ook de dynamiek, de speelsheid en het oog voor detail van de bediening zijn typerend voor het Franse brasserie gevoel; *L'éprit Brasserie Française*.

Het menu is geïnspireerd op de typische ambachtelijke Franse keuken en traditionele kookmethodes en wisselt ieder seizoen. Gerechten als Salade Niçoise, Rillettes van eend, Steak Tartare, Le plateau de Fruits de Mer, crème brûlée en tarte au citron doen u snel aan Frankrijk denken.

Brasserie FLO vindt zijn **oorsprong in Parijs**. De brasseriën van FLO zijn al jaren dé plek voor liefhebbers van de pure Franse keuken. Frankrijk telt inmiddels 17 Brasseries FLO waaronder de beroemde Bofinger, Julien en La Coupole in Parijs. Daarnaast zijn de brasseriën van FLO ondermeer te vinden in Barcelona, Reims, Lissabon, Amsterdam en Maastricht

Hotelbar “The Living” & Lobby

Onze moderne lobby is de ideale ruimte om uw zakelijke relaties te ontmoeten, rustig te werken of even te relaxen. In onze bar is het eveneens goed toeven rondom de openhaard in knusse zitjes. In beide ruimtes kunt u **kosteloos gebruik maken van het draadloze Internet**.

Wilt u lunchen of dineren in onze hotelbar “The Living”? Ook dat behoort tot de mogelijkheden. De menukaart biedt niet alleen de meest frisse cocktails en heerlijke snacks maar ook diverse sandwiches, broodjes, soepen, salades en hoofdgerechten.



Loyaliteitsprogramma

Speciaal voor u als boeker biedt het Holiday Inn het loyaliteitsprogramma "Business Club", onderdeel van de "Priority Club", het grootste en allereerste loyaliteitsprogramma wereldwijd. De punten die u als lid van de Business Club verdient, kunt u inwisselen in alle hotels van de Intercontinental Hotel Group wereldwijd (Holiday Inn, Crown Plaza, Intercontinental hotels, Express by Holiday Inn).

Kortom, als u kiest voor het Holiday Inn Eindhoven als locatie voor uw evenement, dan profiteert u van de volgende voordelen:

- een evenement op maat gemaakt, samen met u;
- een centrale ligging ten opzichte van alle uitvalswegen;
- in 2 minuten loopt u naar het Centraal Station;
- Eindhoven Airport ligt op slechts 5 km (20 minuten) van het hotel;
- één contactpersoon, voor, tijdens en na het evenement;
- de kwaliteit van de keuken van FLO Eindhoven;
- flexibel in te delen zalen met een capaciteit van 2 tot 500 personen;
- daglicht en airconditioning in alle zalen;
- 140 parkeerplaatsen op eigen terrein en uitgebreide parkeermogelijkheden in de directe omgeving.

Kamers

Holiday Inn Eindhoven heeft 206 ruime kamers waaronder één Presidentiële Suite en twee Executive Suites. Tijdens de renovatie van 2009 zijn alle kamers voorzien van moderne faciliteiten, waaronder:

- slaapcomfort van topkwaliteit met een keuze uit vijf verschillende kussens;
- Gratis Internet (zowel wired als via de hoteltelevisie)
- een ruime en comfortabele werkplek;
- airconditioning;
- laptop safe;
- een zeer uitgebreid pakket aan nationale en internationale televisie zenders;
- pay TV met naast films ook enkele favoriete televisie series;
- koffie en thee faciliteiten;
- strijkfaciliteiten op elke kamer.

In de suites beschikken uw gasten over een **eigen sauna** en een gescheiden woon- en slaapkamer. De presidentiële suite heeft in plaats van de sauna een extra ruime badkamer met whirlpool. Bovendien heeft deze suite naast de woon- en slaapkamer een vergaderruimte voor 10 personen met beamer.

Overige faciliteiten

Het Holiday Inn biedt u verder:

- Fitness ruimte
- Verwarmd zwembad
- Draadloos Internet in de lobby, restaurants, bar en zalen
- Stomerijservice
- Businesscorner

Informatie zalen

Afmetingen zalen & zaalhuur

Vergaderzaal	m x m	M ²	Hoogte	Board room	U-vorm	School	Cabaret	Theater	Diner	Receptie
Rome Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Madrid Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Londen Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Lissabon Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Brussel Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Combinatie van 2 zalen	11x12	132		-	30	40	50	86	72	100
Combinatie van 3 zalen	11x17	187		-	38	60	60	120	108	150
Combinatie van 4 zalen	11x23	253		-	50	80	80	150	144	200
Europa Zaal (combinatie van 5 zalen)	11x31	330		-	-	100	100	180	180	300
Boardroom	6x5	30		10	-	-	-	-	-	-
Foyer	6x24	144					-			200
Europa zaal & Foyer										500

Vergaderzaal	1 dagdeel	2 dagdelen	3 dagdelen
Rome Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Madrid Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Londen Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Lissabon Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Brussel Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Combinatie van 2 zalen	€ 400	€ 600	€ 800
Combinatie van 3 zalen	€ 600	€ 720	€ 1020
Combinatie van 4 zalen	€ 800	€ 960	€ 1360
Europa Zaal (combinatie van 5 zalen)	€ 1000	€ 1200	€ 1700
Boardroom	€ 170	€ 255	€ 340
Foyer	-	-	-

Inclusief in de zaalhuur bieden wij u:

- Flip-over
- Beamer en projectiescherm (boardroom en 1 of 2 gecombineerde zalen)
- Conference kit (set met diverse vergaderbenodigdheden)
- Naamkaartjes, schrijfpapier en pennen
- Draadloos Internet tot 512 KB per seconde. Hogere snelheden zijn tegen betaling verkrijgbaar.

NB: De beamers die wij inclusief aanbieden zijn geschikt voor projectie in de boardroom, en in 1 of 2 gecombineerde zalen. Gebruikt u 3 of meer gecombineerde zalen dan zullen wij u een andere beamer en bijpassend scherm offrenen.



Audio visuele middelen en vergadertoebehoren

Audio visueel

Extra flip-over of whiteboard	€ 25,00
Beamer	Vanaf € 135,00
Laptop	Vanaf € 125,00
Laptop + beamer	Vanaf € 200,00
Projectiescherm	Vanaf € 25,00
Video met monitor	€ 130,00
DVD speler	€ 40,00
Conference telefoon	€ 50,00
Microfoon met geluidsapparatuur	Vanaf € 150,00

Technische assistentie

Technische assistentie van maandag tot en met vrijdag van 08.00 – 18.00	€ 60,00
Technische assistentie op overige uren	€ 80,00

Overige

Katheder	€ 30,00
Podium delen, per stuk (2 x 1 meter)	€ 15,00
Fotokopie	€ 0,25
Gesprekskosten telefoon	Op aanvraag

Draadloos internet

24 uur tot 512 KB / seconde	gratis
1 uur, ongelimiteerd	€ 7,50
24, ongelimiteerd	€ 15,00

Andere apparatuur is beschikbaar op aanvraag. Bij onze receptie kunt u terecht voor het gebruik van fax, kopieerapparatuur etc.

Hostess en secretariële ondersteuning zijn op aanvraag mogelijk.

Eten en Drinken

Catering arrangementen

De onderstaande prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur.

Koffie & thee arrangement:

Onbeperkt koffie en thee voor één dagdeel	€ 5,75
Onbeperkt koffie en thee voor twee dagdelen	€ 9,50
Onbeperkt koffie en thee voor drie dagdelen	€ 11,50

8-uurs arrangement

€ 37,50

Onbeperkt koffie en thee tijdens de vergadering
 Viennoiseries & Danish pastries in de ochtendpauze
 Fruit bij de middagpauze
 IJswater
 Gebruik van flip-over, beamer en projectiescherm
 Conference kit (set met diverse vergaderbenodigdheden)
 Naamkaartjes, schrijfpapier en pennen
 3 gangen lunch of "Le déjeuner à la Paysanne" in brasserie FLO

8-uurs arrangement met met een Fingerfood & sandwiches lunch

€ 37,50

In plaats van een lunch in FLO serveren wij een sandwichlunch in de zaal of de foyer. De lunch wordt als fingerfood gepresenteerd zodat uw gasten kunnen rondlopen en veel van de andere deelnemers van de bijeenkomst tijdens de lunch kunnen spreken.

8-uurs deluxe arrangement

€ 47,00

De inhoud van dit arrangement is gelijk aan het 8-uurs arrangement aangevuld met:

- Mineraalwater op de tafels
- Karaffen Jus d'orange
- Een warme snack in de middag
- Een drankje uit het Hollandse assortiment tijdens de snack

8-uurs arrangement met een file vermijdende afsluiting in de bar

€ 46,50

De inhoud van dit arrangement is gelijk aan het 8-uurs arrangement aangevuld met: twee drankjes en een borrelhapje in de bar na afloop van de vergadering.

12-uurs arrangement

€ 75,00

De inhoud van dit arrangement is gelijk aan het 8-uurs arrangement aangevuld met:

- Aperitief en amuse in de bar
- 2 gangen menu du jour met café gourmand in Brasserie FLO
- tafelwater
- twee glazen wijn per persoon

Ontbijten tijdens de vergadering

Geen tijd om thuis te ontbijten? Waarom geen ontbijt in de vergaderzaal. Wij bieden u de volgende varianten:

Petit déjeuner Française

€ 8,50

Croissants, pain au chocolat, pain raisin, chausson aux pommes, pistolets, confiture, kaas, vleeswaren, fruit, koffie, thee en jus d'orange

“The Healthy Alternative”

€ 12,50

Salade van vers fruit, fruit, verse smoothies, yoghurt, kwark, cereals, pistolets, mueslibolletjes, kaas, vleeswaren, koffie, thee en vier verschillende fruitsappen

Stel uw eigen ontbijt samen

Croissants	€ 3.00
Krentenwegge	€ 2.50
Luxe belegde broodjes	€ 4.75
Vers fruit salade	€ 6.50
Yoghurt, vruchten yoghurt, cereals	€ 3,00

Koffieontvangst & koffiepauze

Kleed uw ontvangst of pauze aan met diverse zoete versnaperingen (in de zaal of daarbuiten).

Chocolade break

€ 4,75

Chocolade koekjes, pralinés, chocolade truffels, Amerikaanse brownies
verschillende chocolade repen

Parisienne

€ 4,75

Madeleines, pain raisin, chausson aux pommes, palmiers, tartelettes au citron

Healthy Break

€ 4,75

Fruit, fruit salade, smoothies, vier verschillende fruitsappen, mineraalwater, energy drinks

Amsterdam

€ 4,75

mini gevulde koek, boterkoek, jodenkoek, mini stoopwafel

Stel uw eigen koffiepauze samen

Viennoiseries & Danish pastries	€ 3,00
Muffins (chocolade, appel, bessen en naturel)	€ 3,00
Petit fours	€ 3,00
Petit fours met bedrijfslogo	€ 3,25
Fruit	€ 1,50
Candybox in de zaal	€ 4,00
Ben & Jerry ijs per bekertje	€ 3,75

“4 O'clock break”

Tegen het einde van de dag is de energie vaak op. Even de batterij opladen tijdens de pauze?

Energy break

€ 4,75

Runderbouillon, kip yakitori, mini saucijzenbroodjes, mini wraps met rosbief en zalm

Stel uw eigen “4 O'clock break” samen

Worstenbroodje	€ 3,25
Saucijzenbroodje	€ 3,25
Versillende soorten quiche	€ 4,25
Van Dobben kroketten	€ 4,25

Lunchen in de vergaderzaal

Doorwerken tijdens de lunch? De onderstaande suggesties worden zo gepresenteerd dat wij ze snel en geruisloos kunnen serveren in de vergaderzaal. U hoeft uw werkzaamheden niet te onderbreken.

Dagsoep

€ 4,50

Dagelijks bereiden wij een verse dagsoep, passend bij het seizoen.

Zacht wit of bruin broodje belegd met:

€ 3,50

Belegen Goudse kaas

~

Boeren ham

~

Runderpastrami

~

Oude Reypenaer kaas

~

Gerookte kip

~

Rosbief

Luxe brood (Ciabatta, pistolet, foccacia, tramazonebrood, of pain de campagne) belegd met:

€ 4,75

Gemarineerde zalm met mosterdcrème

~

Gerookte zalm met kappertjes en saffraanboter

~

Gerookte makreel met tuinkers en citroenmayonaise

~

Rosbief met pestomayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

~

Mozzarella, tomaat en basilicum

~

Seranoham, geitenkaas, rucola en uienchutney

~

Brie, sla, tomaat, notenrème

~

Pepperoni, mozarella en pesto

~

Tonijnsalade, tomaat en kleine augurkjes

~

Kip, Magor, gedroogde tomaat en waterkers

~

Boerenpaté met een chutney van vijgen

~

Oude Reypenaer met mosterdcrème

Broodjeslunch A

€ 17,50

Verse dagsoep van het seizoen
~
3 belegde broodjes van het luxe brood assortiment
~
Fruit
~
Koffie, thee, jus d'orange en melk

Broodjeslunch B

€ 22,50

Verse dagsoep van het seizoen
~
3 belegde broodjes van het luxe brood assortiment
~
Warm flensje met een hartige vulling
van vis, vlees of gevogelte
~
Salade van vers fruit
~
Koffie, thee, jus d'orange en melk

Broodjeslunch C

€ 22,50

Verse dagsoep van het seizoen
~
3 belegde broodjes van het luxe brood assortiment
~
Salade van vers fruit
~
Assortiment zoetigheden zoals
chocolade truffels, madeleines en tarte tatin
~
Koffie, thee, jus d'orange en melk

Quick Lunch in Brasserie FLO

U hebt weinig tijd voor de lunch maar wilt wel de zaal uit? Met de onderstaande lunches bent u gegarandeerd binnen een uur weer aan het werk.

Le déjeuner a la Paysanne in Brasserie FLO **€ 27,50**

Soep van de dag

~

Centraal op tafel

Diverse broodsoorten

Olijven

Gedroogde tomaat

Kruidenmayonaise

Tonijnmayonaise

Olijfolie en boter

Anti-boise

Kleine FLO gerechtjes per persoon geserveerd

(onderstaande gerechten dienen als voorbeeld, de chef wisselt dagelijks)

Tartaar van gerookte zalm en een Dijonmosterd crème

Cocktail met gemarineerde garnaltjes

Taartje van rillettes van eendenbout afgedekt met gelei

Kalfsmuis met een tonijnmayonaise en notensla

Salade met baby mozzarella en cherry tomaat met pesto

Warme panini met avocado dip

Side Salade

Bij uw FLO gerechtjes serveren we een kleine salade van de dag

~

In de Foyer of de zaal

Café Gourmand

Koffie met zoete lekkernijen

Menu Marche in Brasserie FLO **€ 27,50**

L'assiette FLO

Een selectie van voorgerechten uit onze kaart
op bord geserveerd

~

Le plat du jour

Een dagschotel van vis, gevogelte of vlees
afhankelijk van wat de markt te bieden heeft

~

Café Gourmand

Koffie met zoete lekkernijen

Quick Lunch in de Foyer

U hebt weinig tijd voor de lunch maar wilt wel de zaal uit? Met de onderstaande lunches bent u gegarandeerd binnen een uur weer aan het werk.

Finger Food & Sandwiches **€ 27,50**

Broodhoek

Een uitgebreid assortiment aan diverse broodsoorten
Diverse soorten kaas en vleeswaren
Mini brioche met gerookte zalm dillecrème
Mini brioche Boerenham en mosterdcrème
Mini Brioche met krabsalade

Koude gerechten

Drie dagverse wraps op basis van vis, vlees en vegetarisch
mini garnalen cocktails
Een uitgebreid saladebuffet met verschillende dressings en garnituren
Brie omwikkeld met gerookte zalm
Baby mozzarella met gedroogde tomaat en pesto

Warme gerechten

Gegrilde scampispiesjes met Provençaalse groente
Brochette van kip met oosterse saus

Dessert

Glaasjes met chocolade mousse
Glaasjes met mousse van seizoensfruit
Kleine taartjes en petit fours
Gevulde soesjes

Diner buffet Bofinger
€ 32,50

Koude gerechten

Gedroogde ham met vijgen en knolselderij
Taartje van in limoen gemarineerde gamba's
Gerookte eendenborst met een compote van rode uien
Couscous salade met gerookte zalm
Mediterrane salade met gegrilde groenten en feta
Visserspalet met diverse soorten vis, schaal en schelpdieren
Plateau met charcuterie

Salade mesclun
Tomatensalade
Komkommersalade
Diverse rauwkost salades

Soepen

Franse uien soep met crouton
Gevulde tomatensoep

Warme gerechten

Zacht gegaarde runderlende met gebakken bospaddestoelen
Rundersucade met zijn eigen jus
Paella met kipdrumsticks en gestoomde vis
Kalfsborst met gebakken nootjes van zwezerik
En croûte gebakken zalm met basilicum

De warme gerechten worden geserveerd met
Aardappelgarnituren, pasta's en verse groenten

Dessert

Een ruime keuze van kazen en zoete lekkernijen
Huisgemaakte mousse
Bavaroise
Gebak
Vers fruit
Diverse ijs soorten

Diner buffet La Coupole
€ 39.50

Voorgerechten:

Salade van tomaat met mozzarella en pesto
Komkommer met gerookte zalm en een yoghurt-knoflook-dressing
Kleine runder carpaccio met pluksla en pijnboompitten
Sushi met tonijn en waspit crème
Lamsvlees op couscous met een muntsaus
Visserspalet met diverse soorten vis, schaal en schelpdieren
Plateau met charcuterie

Salade mesclun
Tomatensalade
Komkommersalade
Diverse rauwkost salades

Soep:

Koude tomatensoep met garnalen en kerrieschuim
Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddestoelen

Hoofdgerechten:

Kalfsborst met aardappel mousseline en gebakken champignons
Eendenborst met notenrisotto en port jus
In korstdeeg gebakken schotse zalm met kerrie rijst
Gestoomde kabeljauw met paella en kreeftensaus
Geroosterde groente met rozemarijn en tijm

Dessert buffet:

Open vruchten taarten
Chocolade mousse met een kardemom saus
Vers fruit salade met munt
Tiramisu
Sorbetijs en roomijs
Hang-op met gemarineerde ananas
Diverse kazen met garnituur
Koffie met bonbons

Finger Food Buffet
€ 32,50

Het finger tip buffet is zeer geschikt voor ontvangsten met een informeel karakter. Alle gerechten zijn zo bereid dat ze met de hand of alleen met een vorkje gegeten kunnen worden. Ideaal als uw gasten willen netwerken.

Koude gerechten

Kleine steak tartaar met frisse salade
Brie omwikkeld met gerookte zalm
Baby mozzarella met gedroogde tomaat en pesto
Crudite met olijfolie en zeezout
Rauwkost salade met gedroogde ham
Gevulde wraps met vis en vlees
flensje met feta en wilde spinazie

Luxe mini brioches met

Gerookte zalm dillecrème
Boerenham en mosterdcrème
Krabsalade
Carpaccio van tonijn

Warme gerechten

Glaasje runderbouillon met kerrie room
Gegrilde scampispiesjes met Provençaalse groente
Gefrituurde en gestoomde Dim Sum
Brochette van kip met oosterse saus

Dessert

Internationaal kaasbuffet
Glaasjes met chocolade mousse
Glaasjes met mousse van seizoensfruit
Kleine taartjes en petit fours
Gevulde soesjes

“A la Carte” Lunchen en Dineren

Speciaal voor groepen hebben wij voor elk culinair seizoen een menukaart samengesteld. U kunt zelf uw menu samenstellen. Wel willen we u vragen voor alle gasten één gerecht per gang te kiezen.

Indien u dat wenst kunnen wij elk twee gangen lunchmenu dat u samenstelt en een kopje koffie na afloop binnen drie kwartier serveren zodat u en uw gasten weer op tijd terug kunnen zijn in de vergaderzaal.

Het menu hieronder is een voorbeeld. Wij sturen u graag het menu van het juiste seizoen toe.

2 Gangen menu	€ 26,50
3 Gangen menu	€ 32,50
4 Gangen menu	€ 37,50
Extra gang	€ 7,00

Voorgerechten

- Salade Lyonnais; frisse salade met gepocheerd scharrelei, uitgebakken spekjes en knoflook croûtons
- Rillete van eendenbout met eendenleverkrullen, ingelegde groenten en een mosterd dressing
- Terrine van eendenlever met Sauternesgelei, compote van rabarber en geroosterd boerenbrood (supplement van € 6,00)
- Gerookte Schotse zalm met garnituur en geroosterd boerenbrood
- Carpaccio van gemarineerde runderlende met Parmezaanse kaas, rucola en truffelolie
- Vitello tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, ijsbergsla, kappertjes en geroosterde pijnboompitten
- Rosé gebakken tonijn met pompoen salsa en een dressing van sesam en sojasaus

Soepen

- Dubbel getrokken runderbouillon met tuinkruiden en gebakken bospadenstoelen
- Veloute van waterkers met huisgerookte zalm, rag fijn gesneden spinazie en knoflook croûton
- Pompoensoep met rilette van parenhoender en sinaasappelroom
- Licht gebonden soep van standkrabbetjes met Hollandse garnalen en Aoli

Tussengerechten

- Saltimboca met kruidenrisotto, gebakken oesterzwammen en een saus van pommodori tomaten
- In knoflookolie gebakken zwezerik met een appelcompote, notengnocchi en calvados
- Gegrilde coquilles Saint-Jacques op een tartaar van gepofte rode paprika met een crème van Macademia noten
- Gebakken zeeduivel wangen in kerrie gepaneerd met brandade en basilicumcrème

Hoofdgerechten

- Gegrilde runderentrecote met ratatouille, knolselderijmousseline en een rode wijnjus
- Gebraiseerde kalfsborst met bospaddestoelen en een sjalottencompote
- Gebakken zalm met kruidenrisotto, bospeen, peulen en een saffraansaus
- Gebakken dorade met knoflookmousseline, gemengde groenten, en een saus vierge

Nagerechten

- Chocolade taartje met een mango compote en crème patissier
- Bread and butter pudding met banaan en gewelde zuidvruchten en karamelijs
- Rijst conde met abrikoos, pistache pitten en vanille roomijs
- Crème brûlée met bourbon vanille

Hapjes en snacks bij de borrel of aperitief

Selectie 1 **€ 8,50**

Gemengde nootjes
Blokjes beleg en oude kaas
Salami
Ossenworst
Mini saucijzenbroodjes (w)
"Van Dobben" bitterballen (w)
Rouleau van tramezonebrood met zalm
Spiesjes van baby mozzarella en gedroogde tomaat

Selectie 3 **€ 12,50**

Zoute koekjes en gemengde nootjes
Glaasje met meloen en Ganda ham
Blini met crème fraîche en gerookte zalm
Lepel amuse van kalfstartaar en tonijnmayonaise
Sushi met kreeft en komkommer
"Van Dobben" bitterballen (w)
Amuse lepel met lauw warm lamsvlees
en mango chutney (w)
Gefrituurde dim sum (w)

Selectie 2 **€ 10,00**

Cashewnoten en zoute vlinders
Yakitori van kip (w)
Toastje met huisgerookte zalm en dillecrème
Wrap met magor en lamsham
Kruidensoesje gevuld met een roomkaasje
Garnalenkroketje met kruidencrème (w)
"Van Dobben" bitterballen (w)
Gefrituurde tempura garnalen (w)

Selectie 4 **€ 15,00**

Zoute koekjes en gemengde nootjes
"Van Dobben" bitterballen (w)
Assortiment van bladerdeeg hapjes(w)
Amuse lepel met sint-jacobsschelp (w)
Bonbon van geitenkaas met pijnboombitten
Tranche van kalfslende met rode uien chutney (w)
Brioche met rilette van parelhoen
Zeeuwse oester met limoen
Oude brokkelkaas
Rauwkoststengels met mierikswortelcrème

(w) = warm geserveerd

Maak uw eigen selectie, prijzen per 6 stuks

"Van Dobben" bitterballen	€ 4,50
Gefrituurde dim sum	€ 5,75
Assortiment van bladerdeeg hapjes	€ 5,75
Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum	€ 5,75
Canapé met gerookte zalm	€ 6,50
Canapé met gerookte heilbot	€ 6,50
Canapé met Serrano ham en tapenade	€ 6,50
Canapé met eendenborst	€ 6,50
Soesjes met eendenlevermousse	€ 6,50
Brioche met brie	€ 6,50

Dranken in open bars

Een open bar biedt u de gelegenheid tot het ongelimiteerd consumeren van dranken.
De prijs van een open bar bepalen wij afhankelijk van het aantal personen en de duur.

Hollandse open bar

Wij schenken frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, bier, wijn, jenever, port, sherry en vermouth.

Internationale open bar

Wij schenken frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, bier, wijn, jenever, port, sherry en vermouth, whiskey, gin, wodka, cognac en rum.

Champagne bar

Ongelimiteerd consumeren van champagne, internationale dranken, bieren, frisdranken, wijnen, longdrinks en cocktails:

Drankenkaart

Koffie & thee

Koffie en thee per kopje inclusief koekjes	€ 2,15
Melk per glas	€ 2,15
Koffie en thee per thermoskan	€ 13,25
Melk per karaf	€ 13,25

Frisdranken en vruchtensappen

Cola, 7-up, tonic, bitter lemon, sinas, sodawater, mineraalwater, chocomel, en cassis	€ 2,35
Mineraalwater (0.75L)	€ 6,00
Jus d' orange, appelsap, en tomatensap	€ 2,65
Jus d' orange vers	€ 3,15
Jus d' orange karaf	€ 17,50

Nederlandse selectie

Bier van de tap (0.25ltr.)	€ 3,00
Malt bier (per flesje)	€ 4,25
Witte of rode huiswijn per glas	€ 3,75
Witte of rode huiswijn per fles	€ 19,50
Jenever v.a.	€ 2,60
Port, sherry, vermouth	€ 3,25
Campari	€ 3,25

Cognac

Joseph guy / huiscognac	€ 6,00
Cognac V.S.O.P.	€ 8,00

Whisky's

Johnny Walker red label / huiswhisky	€ 5,60
Scotch, Rye, Bourbon, Irish	€ 5,60
Single malts v.a.	€ 7,40

Gedestilleerd internationaal

Rum, wodka en gin v.a.	€ 4,85
Likeuren v.a.	€ 6,50
Digestieven v.a.	€ 6,50