



't Wapen van Beers

Café Zaal Cafetaria Catering
www.wapenvanbeers.nl

Prijzlijst Dinerbuffetten *2017*



't Wapen van Beers

Onderstaand hebben wij een aantal gerechten samengesteld. Hieruit kunt u zelf een combinatie maken om uw diner invulling te geven. Uiteraard helpen wij u graag met het samenstellen van het menu, en het combineren van de juiste gerechten. 't Wapen van Beers beschikt over een eigen keukenbrigade, en onze keuken mogelijkheden zijn door onderstaande gerechten niet begrenst, wij nemen ook graag uw suggesties aan.

Ontvangst

De volgende mogelijkheden kunnen gepresenteerd worden bij binnenkomst aan uw gasten.

	<i>Prijzen p/p</i>
❖ Koffie/thee met plakjes roomboter cake en soesjes	€ 2,75
❖ Koffie/thee met diverse smaken bakker cakejes	€ 3,25
❖ Koffie/thee met petit four	€ 3,40
❖ Koffie/thee met petit four + (foto)	€ 3,90
❖ Koffie/thee met gebaksbuffet	€ 3,75
❖ Kir Royale of Prosecco	€ 3,50
❖ Champagne v.a.	€ 6,75
❖ Kir Royale of Prosecco met petit four	€ 5,75

Tijdens het ontvangst zal er nog met koffie/thee worden nageschonken totdat uw gasten overgaan op een drankje naar keuze.

Borrelgarnituren

De borrelgarnituren worden gepresenteerd op de tafels.

	<i>Prijzen p/p</i>
❖ Luxe nootjesmix/ kaaszoutjes/ bakkerszoutjes	€ 1,10
❖ Luxe nootjesmix/ kaaszoutjes/ bakkerszoutjes/ kaasblokjes/ huisgemaarineerde olijven	€ 1,95
❖ Luxe nootjesmix, kaaszoutjes/ bakkerszoutjes/ salami/ komkommer/ kaasblokjes/ huisgemaarineerde olijven	€ 2,45

Dranken

Het verbruik van de consumpties wordt berekend op basis van nacalculatie:

Koffie/ thee	€ 1,65	Chocomel en Fristi	€ 1,95
Heineken pils liter	€ 8,95	Jenevers	€ 2,25
Alcoholvrij bier (fles) v.a.	€ 2,00	Mixdranken	€ 4,25
Speciale bieren (fles) v.a.	€ 2,25	Passoa/ Baileys/ Safari	€ 3,00
Frisdranken liter	€ 8,50	Cognac/ whisky	€ 4,50
Jus 'd orange liter	€ 8,75	Wijn (rood, wit, zoet) fles	€ 14,95

Wijnen:

- La Croisade, merlot, pays d'oc, 2015
- La Croisade, sauvignon blanc, côtes de gascogne, 2015



't Wapen van Beers

Voorgerechten

- ❖ Proeverij van vers gestoomde zalm en gekookte kipcocktail met heerlijke cantaloup meloen belegd met serranoham € 6,75
- ❖ Proeverij van kipcocktail, zalmcocktail en carpaccio van het rund € 8,75
- ❖ Pasteitje met runderragout of kippenragout € 6,50
- ❖ Salade pikante kip, champignons, rode ui op een bedje van slamix aangemaakt met honingmosterd & frambozendressing € 6,75
- ❖ Salade serranoham, zongedroogde tomaatjes, feta en pecan noten op een bedje van slamix aangemaakt met frambozendressing € 6,75
- ❖ Salade gebakken gamba's, verse mango, en taugé op een bedje van slamix aangemaakt met balsamicodressing € 8,50
- ❖ Carpaccio van het rund met pesto, oude kaas, slamix en truffelmayonaise € 8,50
- ❖ Vitello tonato, dun gesneden kalfsmuis, rucola, rode ui, tonijnmayonaise € 8,50
- ❖ Duo 't Wapen van Beers, duo van vitello tonato en carpaccio van het rund € 9,50

Soepen

- ❖ Heldere runderbouillon met verse tuinkruiden € 4,50
- ❖ Tomatenbasilicum soep € 4,50
- ❖ Licht gebonden mosterdsoep met zalmsnippers € 4,50
- ❖ Champignon crèmesoep met verse champignons € 4,50
- ❖ Licht gebonden bospaddestoelen crèmesoep € 4,50
- ❖ Franse uiensoep met verse tuinkruiden € 4,50
- ❖ Licht gebonden aspergesoep met verse asperges (seizoensgebonden) € 5,00

- Al onze huisgemaakte soepen worden op ambachtelijke wijze bereid.
- Bij een keuze uit 2 soorten soep geldt een meerprijs van € 1,25 p/p.
- Bij onze voorgerechten en soepen serveren wij vers afgebakken broodsoorten met huisgemaakte kruidenboter.

Extra supplementen bij het brood:

- Olijfolie en zeezout € 0,50
- Aioli € 0,50
- 2 soorten tapenade € 0,75



't Wapen van Beers

Warm & koud buffet

Onze ervaring zegt, dat men vaak eenzelfde keuze maakt als basisbuffet. Dat buffet breiden zij dan naar eigen smaak en kennen uit. Wij hebben daarom voor u onderstaand basisbuffet samengesteld, daaronder staan verschillende gerechten om het buffet naar uw eigen smaak in te vullen. U kunt natuurlijk ook van het basisbuffet afwijken, informeert u dan naar een prijsopgave.

Basisbuffet

€5,50 p/p

- ❖ Luxe slamix aangemaakt met honingmosterd en frambozen dressing
- ❖ Frisse rauwkostsalade
- ❖ Gratineerde roomaardappelen met bosuitjes
- ❖ Frites en aardappelkroketjes met mayonaise

Uit onderstaande gerechten kunt u een keuze maken om uw buffet compleet te maken, de prijzen zijn per persoon, per gerecht. Bij een keuze van 3 warme vleesgerechten krijgt u een korting van € 1,50 p/p.

Warme gerechten € 3,50 per persoon per gerecht

- ❖ Saté van gemarineerde kipdij in satésaus
- ❖ Gehaktballetjes in een licht pikante satésaus
- ❖ Kipdij in een cocos-kerrie-groentesaus
- ❖ Gehaktballetjes in een bruine peperroomsaus
- ❖ Hongaarse goulash met rundvlees, tomaat en rode paprika
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met rundvlees en champignons
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met kip, champignons, rode ui en bosuitjes
- ❖ Oosters gemarineerde kipfilet in ketjapsaus
- ❖ Gegrilde kipfilet in champignonroomsaus

Warme gerechten € 4,50 per persoon per gerecht

- ❖ Saté van varkenshaas in satésaus
- ❖ Beenham in rode wijnsaus
- ❖ Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus
- ❖ Runderlende afgeblust met rode wijn in eigen krachtige vleesjus
- ❖ Zalmfilet in kreeftensaus
- ❖ Kabeljauwfilet in hollandaisesaus
- ❖ Mediterraan vispotje, diverse soorten witvis en zalm in vissaus

Warme gerechten € 5,50 per persoon per gerecht

- ❖ Gamba's gebakken in knoflookolie
- ❖ Kalfstong in champignonroomsaus
- ❖ Tongrolletjes gevuld met zalm in kreeftensaus
- ❖ Runderhaas gesneden van de plank
- ❖ Kalfsreepjes afgeblust met witte wijn in champignonroomsaus



't Wapen van Beers

Overige warme gerechten ter aanvulling van uw buffet

❖ Witte rijst met verse peterselie	€ 0,75
❖ Nasi goreng	€ 1,50
❖ Cajun gekruide aardappelpartjes	€ 1,00
❖ Gebakken krieltjes met peterselie	€ 1,50
❖ Gebakken aardappelschijven met ui en spek	€ 1,75
❖ Gratineerde roomaardappelen Italiaans met tomaat, basilicum, oregano en mozzarella	€ 1,75
❖ Gratineerde roomaardappelen met prei, paprika en spekjes	€ 1,75
❖ Gratineerde roomaardappelen met truffel en kastanjechampignons	€ 2,50
❖ Parijse worteltjes gemengd met boontjes	€ 1,50
❖ Bloemkool in tuinkruidensaus	€ 1,50
❖ Broccoli in tuinkruidensaus	€ 1,50
❖ Bloemkool & broccoli roosjes in tuinkruidensaus	€ 1,50
❖ Boontjes met gebakken spekjes	€ 1,50
❖ Mix van gestoomde groenten	€ 1,50
❖ Witlof met ham en kaas gegratineerd	€ 2,00
❖ Asperges met gekookt ei en ham (seizoensgebonden)	€ 2,50
<u>Vegetarische gerechten</u>	
❖ Lasagne met tomatensaus en roerbakgroenten	€ 3,50
❖ In knoflookolie gebakken palmharten en spinazieroomsaus	€ 3,50
❖ Ravioli funghi porcini met champignonroomsaus	€ 3,50

Koude gerechten ter aanvulling van uw buffet

❖ Aardappelsalade met bosui en rode ui	€ 1,00
❖ Vers fruit	€ 1,50
❖ Pasta salade met kip, courgette en pesto	€ 1,50
❖ Pasta salade met geitenkaas, spinazie en honingmosterd dressing	€ 1,50
❖ Pasta salade met tonijn, olijven, feta en mais	€ 1,50
❖ Opgemaakte zalmzalade gegarneerd met verschillende vissoorten zoals gekruide makreel, gerookte paling, forelfilet, gerookte zalm en garnalen	€ 4,00
❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten	€ 3,00
❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten en gerookte zalmforel (heel)	€ 4,50
❖ Gerookte zalmforel (heel)	€ 2,00



't Wapen van Beers

Desserts uitgeserveerd op bord

- ❖ Appeltaartjes met warme appel-rum compote € 5,50
- ❖ Dame blanche, roomijs met slagroom en chocoladesaus € 5,50
- ❖ Roomijs met slagroom en warme bosvruchten € 5,50
- ❖ Trio van crème brulée, vanille bastogne parfait en roomijs € 6,75
- ❖ Trio van appeltaartjes, chocoladebavarois en vanille bastogne parfait € 6,75
- ❖ Trio van mango ijs chocoladebavarois en crème brulée € 6,75
- ❖ Trio van speculaas parfait, sorbetijs cassis en cheesecake € 7,00

Dessertbuffetten

- ❖ Grand dessert A, roomijs met warme bosvruchten, verschillende smaken bavarois en slagroom € 6,75
- ❖ Grand dessert B, roomijs met warme bosvruchten, appeltaartjes, verschillende smaken bavarois, en slagroom € 7,50
- ❖ Grand dessert C, roomijs met warme bosvruchten, verschillende smaken bavarois, slagroom en Zwitserse roompudding € 8,50
- ❖ Grand dessert D, roomijs met warme bosvruchten, verschillende smaken bavarois, slagroom en vanille bastogne parfait € 8,50
- ❖ Grand dessert E, roomijs met warme bosvruchten, verschillende smaken bavarois, slagroom, vanille bastogne parfait en Zwitserse roompudding € 9,50

Verschillende smaken bavarois

- ❖ Aardbeien bavarois
- ❖ Kiwibanaan bavarois
- ❖ Bosvruchten bavarois
- ❖ Citroen bavarois
- ❖ Kersen bavarois
- ❖ Abrikozen bavarois
- ❖ Chocolade bavarois
- ❖ Witte chocolade bavarois
- ❖ Bastogne bavarois

Ter afsluiting

- ❖ Koffie of thee met snoeperijtjes (inclusief naschenken) € 2,95

- Wij verzorgen dinerbuffetten vanaf 15 personen.

- Alle prijzen zijn inclusief BTW.

- Prijzen zijn geldig van 1 januari tot en met 31 december 2017.

- 't Wapen van Beers beschikt over een drank- en horecaverunning waarbij wij alcohol en spijzen mogen verstrekken.

- Voor meer informatie, bestellingen en vragen kunt u altijd bellen met: 0485-312226.