



't Wapen van Beers

Eetcafé Zaal Cafeteria Catering

**Prijslijst
dinerbuffetten
2020**



'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 diverse smaken bakker cakejes	€ 3,50
❖ Koffie/thee met diverse smaken verwenvlaaitjes (chocolade, stroopwafel, bosvruchten yoghurt en ananas)	€ 3,75
❖ Koffie/thee met Macarons	€ 3,75
❖ Koffie/thee met gebaksbuffet	€ 4,00
❖ Kir Royale of Prosecco	€ 3,50
❖ Champagne v.a.	€ 6,75
❖ Kir Royale of Prosecco met verwenvlaaitjes	€ 6,50

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>
A. Luxe nootjesmix/ kaaszoutjes/ aperitief zoutjes/ tortilla chips	€ 1,15
B. Luxe nootjesmix/ kaaszoutjes/ aperitief zoutjes/ tortilla chips/ kaasblokjes/ huisgemarineerde olijven	€ 1,95
C. Luxe nootjesmix, kaaszoutjes/ aperitief zoutjes/ tortilla chips/ snoeptomaatjes/ komkommer/ kaasblokjes/ huisgemarineerde olijven	€ 2,50

Danken

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

Koffie/ thee	€ 1,75	Chocomel en Fristi	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00	Jus 'd orange liter	€ 9,50
Heineken pils liter	€ 9,80	Jenevers	€ 2,50
Alcoholvrij bier (fles) v.a.	€ 2,50	Wijn (rood, wit, zoet, rosé) fles v.a.	€ 15,75
Speciale bieren (fles) v.a.	€ 2,50	Passoa/ Baileys/ Safari	€ 3,00
Frisdranken liter	€ 9,20	Cognac/ whisky	€ 4,75



't Wapen van Beers

Onze wijnen hebben we uitgekozen met registervinoloog Bjorn Scholten

Droge witte wijn fris & fruitig
Castelli Amici Pinot Grigio | Italië | Venetië

Droge witte wijn vol & romig
Grapes and Stripes Chardonnay | USA | Californië

Zoete witte wijn zoet & fruitig
Vinision Müller Thurgau | Duitsland | Rheinhessen

Rode wijn fruitig & kruidig
L'Esprit de Mistral Merlot | Frankrijk | Languedoc

Rosé sappig & fruitig
San Silvestro Monferatto Chiaretto | Italië | Piemonte

Voorgerechten

- ❖ Proeverij van vers gestoomde zalmcocktail, kipcocktail en heerlijke cantaloup meloen belegd met serranoham € 6,75
- ❖ Duo van soepje en carpaccio gesneden van de kogelbief € 7,50
- ❖ Veldsla met gerookte eendenborst, avocado en balsamico dressing € 7,50
- ❖ Zalmtartaar met wasabi mayonaise en gewokte (groene) asperges € 8,50
- ❖ Proeverij van kipcocktail, zalmcocktail en carpaccio van de kogelbief € 8,75
- ❖ Carpaccio van de kogelbief met pesto, parmezaan, rucola en truffelmayo € 7,50

Soepen

Al onze huisgemaakte soepen worden met verse ingrediënten op ambachtelijke wijze voor u bereid. Wist u bijvoorbeeld dat onze heldere runderbouillon altijd minimaal 24 uur heeft staan trekken?

- ❖ Heldere runderbouillon met verse tuinkruiden € 4,50
- ❖ Toscaanse tomaten soep € 4,50
- ❖ Hongaarse goulashsoep € 4,50
- ❖ Licht gebonden mosterdsoep met zalmsnippers of gebakken spekjes € 4,50
- ❖ Champignon crèmesoep met verse champignons € 4,50
- ❖ Licht gebonden bospaddestoelen crèmesoep € 5,00
- ❖ Franse uiensoep met verse tuinkruiden € 4,50
- ❖ Licht gebonden aspergesoep met verse asperges en ei (seizoensgebonden) € 5,00

- 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.



'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

€ 5,75 p/p

- ❖ Luxe salade aangemaakt met honingmosterd en frambozen dressing
- ❖ Frisse rauwkostsalade
- ❖ Gratineerde roomaardappelen met bosui
- ❖ 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 € 3,75 per persoon per gerecht

- ❖ Saté van gemarineerde kipdij in satésaus
- ❖ Gehaktballetjes in een licht pikante satésaus of in een peperroomsaus
- ❖ Kipdij in een cocos-kerrie-groentesaus
- ❖ Hongaarse goulash met rundvlees, tomaat en rode paprika
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met rundvlees en champignons
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met kip, champignons, rode ui en bosui
- ❖ Kipfilet in een licht pittige zoetzure saus met paprika, ui en perzik
- ❖ Oosters gemarineerde kipfilet met peultjes en tauge in ketjapsaus
- ❖ Kipfilet met bosui in champignonroomsaus

Warme gerechten € 4,75 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
- ❖ Runder stooflapje in eigen krachtige vleesjus
- ❖ Runderstoofpot met paprika, gebakken spekjes, ui, en champignons
- ❖ Zalmfilet in kreeftensaus
- ❖ Kabeljauwfilet in hollandaisesaus
- ❖ Mediterraan vispotje, diverse soorten witvis en zalm in vissaus

Warme gerechten € 5,75 per persoon per gerecht

- ❖ Gamba's gebakken in knoflookolie
- ❖ Kalfstong in champignonroomsaus
- ❖ Kalfsragout met paddenstoelen
- ❖ Runderhaas langzaam gegaard en gesneden van de plank met rode wijnsaus
- ❖ Kalfsreepjes afgeblust met witte wijn in champignonroomsaus

Vegetarische gerechten € 4,75 per persoon per gerecht

- ❖ Lasagne met tomatensaus en roerbakgroenten
- ❖ In knoflookolie gebakken palmharten en spinazieroomsaus
- ❖ Pasta met kastanjechampignons en truffelroomsaus



't Wapen van Beers

Overige warme gerechten ter aanvulling van uw buffet

❖ Witte rijst met verse tuinkruiden	€ 0,75
❖ Gebakken aardappelpartjes met schil	€ 1,50
❖ Gebakken bourgondische aardappelen met ui en spek	€ 1,75
❖ Gratineerde roomaardappelen met truffel en kastanjechampignons	€ 2,50
❖ Parijse worteltjes gemengd met boontjes	€ 1,50
❖ Bloemkool in tuinkruidensaus	€ 1,50
❖ Bloemkool & broccoli roosjes in tuinkruidensaus	€ 1,50
❖ Boontjes met gebakken spekjes	€ 1,50
❖ Rode kool met appeltjes	€ 1,50
❖ Mix van gestoomde groenten	€ 1,50
❖ Geroosterde winterpeen, courgette, paprika en groene asperges	€ 1,75
❖ Witlof met ham en kaas gratineerd	€ 2,00
❖ Asperges met gekookt ei en achterham (seizoensgebonden)	€ 3,50

Koude gerechten ter aanvulling van uw buffet

❖ Aardappelsalade met bosui en rode ui	€ 0,75
❖ Vers fruit	€ 1,25
❖ 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 zalsalade gegarneerd met verschillende vissoorten zoals gekruide makreel, gerookte paling, forelfilet, gerookte zalm en garnalen	€ 4,00
❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten	€ 3,50
❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten en gerookte zalmforel (heel)	€ 4,50
❖ Gerookte zalmforel (heel)	€ 2,00



't Wapen van Beers

Desserts uitgeserveerd op bord

- ❖ Parfait in een glas uit de hand geserveerd keuze uit de smaken:
vanille Bastogne, stroopwafel of Oreo € 3,75
- ❖ Dame blanche, roomijs met slagroom en chocoladesaus € 4,50
- ❖ Roomijs met slagroom en warme bosvruchten € 4,50
- ❖ Trio van crème brulée, vanille bastogne parfait en roomijs € 6,75
- ❖ Trio van appeltaartijs, chocoladebavarois en vanille bastogne parfait € 6,75
- ❖ Trio van mango ijs chocoladebavarois en crème brulée € 6,75

Desserts in buffetvorm

We hebben een basis dessertbuffet voor u samengesteld. Deze kunt u eventueel naar wens uitbreiden.

Basisbuffet

€ 6,75 p/p

- ❖ Roomijs met warme bosvruchten
- ❖ Verschillende smaken bavarois
- ❖ Slagroom

Aanvullingen voor uw dessertbuffet

- ❖ Een extra smaak ijs € 0,50
- ❖ Vers fruit € 0,75
- ❖ Zwitserse roompudding € 1,75
- ❖ Vanille Bastogne parfait € 1,75
- ❖ Zwitserse roompudding & Vanille Bastogne parfait € 3,00

Verschillende smaken ijs

- ❖ Room-ijs
- ❖ Chocolade-ijs
- ❖ Yoghurt-ijs
- ❖ Appeltaart-ijs
- ❖ Bastogne koek-ijs
- ❖ Stracciatella-ijs
- ❖ Koffie-ijs
- ❖ Bosvruchten-ijs
- ❖ Mango-ijs

Verschillende smaken bavarois

- ❖ Aardbeien bavarois
- ❖ Bosvruchten bavarois
- ❖ Citroen bavarois
- ❖ Kersen bavarois
- ❖ Abrikozen bavarois
- ❖ Melk chocolade bavarois
- ❖ Witte chocolade bavarois
- ❖ Bastogne koeken bavarois

Ter afsluiting

- ❖ Koffie of thee met snoeperijtjes (inclusief naschenken) € 4,25

- Wij verzorgen dinerbuffetten vanaf 15 personen.
- Alle prijzen zijn inclusief BTW.
- Prijzen zijn geldig van 1 januari tot en met 31 december 2020.
- '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.