



Geachte mevrouw, meneer,

Om u een eerste indruk te geven van onze mogelijkheden, hebben wij het volgende voor u op papier gezet. Onderstaand gegeven is slechts algemene informatie, maar wij zijn natuurlijk bereid ons aan te passen aan uw wensen, om voor u een feest op maat te organiseren.

Feestavond : De gemiddelde besteding hiervan ligt rond de € 32,50 p.p.
Het volgende is dan begroot : Ontvangst met koffie en brownie, daarna een glas Prosecco. Consumpties (op basis van 4 uur). "Hollands" feestavondbuffet (zie sheet). Koffie ter afsluiting.

Recepties : De gemiddelde besteding hiervan ligt rond de € 14,50 per persoon.
Het volgende is dan begroot : Eventueel koffie met gebak. Consumpties (op basis van 2 uur). Bittergarnituur ; 2 koude en 3 warme hapjes per persoon.

Buffetten : Deze serveren wij van € 29,50 tot € 52,50 per persoon.
Hierbij gaat het om een dinerbuffet. Bijgesloten vindt u 5 suggesties, maar in overleg met u kunnen wij ook tot een andere samenstelling komen. Daarnaast hebben wij ook een uitgebreid brunchbuffet en een hapjesbuffet voor de feestavonden.

Diners : Een 3-gangen menu serveren wij vanaf € 34,50 per persoon.
Natuurlijk zijn er ook meerdere gangen mogelijk. Bij het samenstellen van een menu houden wij rekening met uw wensen en het seizoen. Menusuggesties die wij op dit moment hebben vindt u bijgevoegd.

Zoals gezegd houden wij graag rekening met uw specifieke wensen. Wij nodigen u dan ook graag uit voor een vrijblijvend gesprek, waarin u uw wensen kenbaar kunt maken en de sfeer van ons bedrijf kunt komen proeven.

Graag tot ziens,

Restaurant de Peerdestal



KOUD / WARM BUFFET € 29,50

Koude gerechten

Gemarineerde zalm, gerookte zalm, zalmsalade, gerookte forelfilet
noorse garnalen in knoflooksaus, haring en visterrine.

Rundvleessalade, diverse hamsoorten met meloen,
paté, carpaccio van gemarineerd rundvlees, knoflookolijven.
Tomaat met mozzarella en pesto, gemengde salade,
gekonfijte uitjes en diverse soorten brood met boter.

Warme gerechten

Varkenshaastournedos, kipfilet in piri-piri saus en beenham in klem.

Rosevalaardappelen uit de oven, aardappelkroketjes, gemengde groenten
en prei in roomsaus.

Diverse rauwkost en warme sauzen.

(uiteraard is dit buffet uit te breiden met een nagerecht)



WINTERS WARM BUFFET € 31,50

Voorgerecht

Heldere bouillon met bospaddestoelen

Hoofdgerecht

Diverse soorten stampot met rundersucadelapjes, beenham in de klem, haché of wildragout, parelhoenfilet en gebraden hert of tournedos.
Augurkjes, gefrituurde uienringen, uitgebakken spekjes, rookworst, Amsterdamse uien en jus.

Dessert

Omelet Sibérienne met warme bosbessen en slagroom

ITALIAANS KOUD / WARM BUFFET € 37,50

Italiaanse uiensoep of tomatensoep

Koude gerechten

Gemarineerde zalm, gerookte zalm, pastasalade met room en spekjes, gerookte forelfilet, Italiaanse tonijnsalade en een visterrine.

Rosevalaardappelsalade met pastrami, Spianata Romana, Parmaham, meloen en pompoen, vitello tonato ; dingesneden kalfsvlees met tonijn-mayonaise, carpaccio van gemarineerd rundvlees, paté, knoflookolijven.

Tomaat met mozzarella en pesto, gemengde salade, gekonfijte uitjes, ciabatta en tapenadebrood

Warme gerechten

Salimbocca ; kalfsvlees, gevuld met salie en parmaham.

Parelhoenfilet met een marinade van pesto.

Beenham in de klem.

Rosevalaardappelen uit de oven, gemengde groente, broccoliquiche en tagliatelle met room, knoflook en spekjes.

Diverse rauwkosten en warme sauzen.

Petit Grand Dessert op Italiaanse wijze

Huisgemaakte tiramisu, karamelsaus, mini-moorkopjes met pistache, peertjes in Amaretto gemarineerd, cappuccino-ijs en slagroom



UITGEBREID 3-GANGEN BUFFET € 45,50

Soep van het seizoen

Voorgerechtenbuffet

Gemarineerde zalm, gerookte zalm in tunnbrød, Italiaanse tonijnsalade, gerookte paling, hollands garnaaltjes, gamba-knoflooksalade, haring en een visterrine.
Rosevalaardappelsalade met gerookte kip, augurk en cashewnoten,
Spianata Romana, Serranoham, paté met cumberlandsaus,
meloen, tomaat met mozzarella en pesto, gemengde salade,
carpaccio van gemarineerd rundvlees, gekonfijte uitjes, olijven.
Diverse sauzen en dressings.
Diverse soorten brood met boter.

Vleesbuffet

Ossenhaasmedaillons, varkenshaastournedos en ham van zachtgegaarde boerderijend met zwarte peper.
Warme sauzen, 2 soorten groente, rosevalaardappelen uit de oven en cajunaardappelen uit de oven.
Diverse rauwkosten.

Dessertbuffet

Warme kersen, flensjes, gevulde soesjes, passievruchtenpavé, chocolademousse, diverse soorten bavarois, vers fruit, frambozenpavé, vanilleijs, luxe ijstaart, gember met room, sabayon, tarte tatin, slagroom.

(Vuurwerk bij het dessertbuffet : € 25,00)

UITGEBREID 3-GANGEN BUFFET de Luxe € 52,50

Amuse

* * *

Soep van het seizoen

* * *

Voorgerechtenbuffet

Gemarineerde zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen, verse oesters,
In tunnbrood opgerolde, huisgemarineerde zalm, Italiaanse tonijnsalade en een gamba-
knoflooksalade.

Rosevalaardappelsalade met gerookte kip, augurk en cashewnoten, gerookte eendenborst,
gemengde salade, gemarineerde rundercarpaccio, tomaat met mozzarella en pesto, diverse
hamsoorten, gekonfijte uitjes en knoflookolijven.

Dit buffet wordt uitgebreid met 3 items van onze à la carte kaart. Op dit moment zijn dat:

Rouleau van makreelfilet met zeewier, wakame, sesamzaad en komkommer

Crème brûlée van ham met abrikozen-mangochutney

Toffee van gekonfijte eend een groene kool met vadouvan-kerriesaus

Diverse soorten brood met boter.

* * *

Spoom van citroen en Prosecco

* * *

Vleesbuffet

Lamsfilet, tournedos, gemarineerd speenvarkenfilet en huisgemaakte kalfsvleeskroketjes.

Gepofte aardappel met room, puree van rosevalaardappel,
koolrabi in roomsaus en brocolli-spekquiche.

Rode wijn-truffelsaus en een roomsaus met eekhoorntjesbrood

* * *

Dessertbuffet

Buffet met luxe ijstaarten, profiterols, vers fruit in Sauternesgelei
en slagroom



SUGGESTIES voor een 3- OF 4-GANGEN KEUZEMENU Januari / februari / maart / april

Voorgerechten

- Carpaccio van huisgemarineerde zalm met een frisse salade en basilicumdressing
- Frisse salade met gerookte paling, garnalen, gemarineerde zalm en basilicumdressing
- Rouleau van makreelfilet met zeewier, wakame, sesamzaad, komkommer, tomaat en bulgur
- In groene kruiden gemarineerde tonijn met gefrituurde gamba's, fijne groente julienne en teriyakisaus *
- Tartaar van kingcrab en kroketje van Hollandse garnalen met kropsla en eigengemaakte ketchup *
- Frisse salade met geitenkaas, walnoten en honingdressing
- Knapperige salade met Parmezaanse kaas, spekjes, tomaat, ei, ansjovis, olijven en croutons
- Geitenkaasbavarois met tomatensalade en rucolapesto
- Frisse salade met gerookte kipfilet, walnoten en basilicumdressing
- Carpaccio van gemarineerd rundvlees met Parmezaanse kaas en basilicumdressing *
- Crème brûlée van ham met dungseden Spinata Romana en abrikozen-mangochutney
- Sandwich van kletzenbrood met pastrami, gegrilde courgette, pesto-Brie en basilicummayonaise
- Toffee van gekonfijte eend en groene kool met ham van boerderijeend en vadouvan-kerriesaus
- Serranoham met boerenkoolsalade met rookworst, rode ui, gedroogde cranberries en mosterddressing

Warme voorgerechten of tussengerechten

- Italiaanse tomatensoep met tapenadebrood
- Lichtgebonden bospaddenstoelensoep
- Heldere bouillon met bospaddestoelen en reepjes rauwe ham
- Romige soep van zoete aardappel met gerookte heilbot, sumac en guacamole
- In tempura gefrituurde gamba's met tagliatelle en vadouvan-kerriesaus *
- Toffee van gekonfijte eend en groene kool met gebakken paddenstoelen *

Hoofdgerechten

- Gebakken zeebaarsfilet met rösti-aardappeltaartje, gegrilde citroen en gekonfijte sjalotjes
- Zalmforelfilet, verpakt in pancetta, met zuurkoolstrüdel en spekjesroomsaus
- Gebakken kabeljauwfilet met Hollandse garnalen en witte wijnsaus
- Vis van de dag; heeft u een bepaalde voorkeur, laat het ons weten!
- Thaise maïskipfilet met groenteloempia en rode peper-kokossaus
- Gegrilde Limousin tournedos met koolraapfriet en venkelroomsaus **
- Tamme eendenborstfilet met teriyakisaus
- Krokant gebakken rundersukade met pappardelle en tomatenjus
- Kalfsoester in bladerdeeg met kastanjechampignons en koolrabi
- Speenvarkenkoteletjes met romige paddenstoelenrisotto en dragonsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groente- en aardappelgarnituur, hierbij komen frietjes op tafel

Petit Grand Dessert

MENU 3-GANGEN € 34,50 / MENU 4-GANGEN € 39,50

* Menutoeslag € 1,50 per gekozen gerecht met een *

» Tot 35 personen is een keuzemenu mogelijk, bij een vast menu overige gerechten in overleg



DRANKENPRIJZEN - GEBAK

DRANKEN

Bier	€ 1,90
Frisdranken	€ 1,80
Koffie / Thee	€ 1,80
Jus d'orange	€ 2,00
Vruchtensappen	€ 2,10
Jenevers	€ 2,15
Aperitiefs	€ 2,60
Rum / gin / wodka	€ 3,75
Buitenlandse likeuren (amaretto, passoa, malibu)	€ 3,95
Buitenlands gedistilleerd (cognacs, whiskey's, cointreau, tia maria)	vanaf € 4,65
Fles Prosecco	€ 23,50
Fles Prosecco Rosato	€ 23,50
Huiswijn per fles	€ 18,25

GEBAK

Cake per plakje	€ 1,00
Klein gesorteerd gebak	€ 2,20
Kindergebak	€ 1,65
Slagroomsoesjes	€ 0,80
Chocoladebrownie	€ 1,30
Groot gebak	€ 2,65
Taartenbuffet	€ 2,60
Bruidstaart	€ 4,65
Bruidsijstaart	€ 5,65

BITTERGARNITUREN

Borrelnootjes met zoute koekjes	€ 1,25
2 koude & 3 warme hapjes	€ 4,50

** het bittergarnituur is een assortiment van: osseworst op crostini, cupje met eiersalade, gerookte paling in tunnbrood, zalm sandwich, minisandwich met rosbief en tapenade, bitterballen, mini-saté, krokante kiphapjes en mini-saucijsjes**

"HOLLANDS" FEESTAVOND-BUFFET

Rundvleessalade, zalm salade, paté, gerookte ham met gemarineerde paprika, haring, pikante balletjes, garnalen in knoflook-saus, satéstokjes, saucijzenbroodjes, gefrituurde kiphapjes, gemarineerde zalm, kaasplank, stokbrood en diverse sauzen. € 8,75

"ITALIAANS" FEESTAVOND-BUFFET

Kip-pestosalade, Italiaanse tonijnsalade, vissalade met garnalen en mosselen, Italiaans gemarineerde zalm, Spinato Romano, Parmaham, paté, pompoen, knoflookolijven, tapenade, kaasplank met diverse Italiaanse kazen, pizzahapjes, pikante gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus, gefrituurde butterflygarnalen, provençaals gekruide kipstokjes en diverse Italiaanse broodsoorten. € 12,75

Buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen, s.v.p. het definitief aantal personen één week van te voren doorgeven.

BRUNCH BUFFET

Heldere bouillon met groenten
of
Lichtgebonden bospaddestoelensoep

* * *

Diverse broodsoorten, achterham, gerookte ham, belegen kaas,
brie, honing, marmelade, huzarensalade, zalmzalade, gemarineerde zalm,
gerookte forelfilet, paté, vers fruit salade, kleine saucijzenbroodjes,
omelet en een kroket.

Melk en jus d`orange op het buffet

€ 21,50

OVERIGE LUNCHGERECHTEN

Kopje soep vanaf € 5,50

Belegde broodjes (vers afgebakken ciabatta en waldkorn) € 2,10 per stuk
(gebraden ham, belegen kaas, gerookte kipfilet)

Luxe belegde broodjes (vers afgebakken ciabatta en waldkorn) € 2,50 per stuk
(naast standaard broodjes ook belegd met zalm, paling, brie en rosbeef)

Luxe sandwiches € 2,25 per stuk

Luxe hartige hapjes € 1,15 per stuk

Saucijzenbroodje € 1,95 per stuk

Broodje kroket € 2,50 per stuk

Krentenbol € 0,95 per stuk

HIGH-TEA op wijze van de Peerdestal

€ 22,50 p.p.

Een High Tea beperkt zich tegenwoordig niet meer tot alleen Engeland. Ook in Nederland is deze "lunchvervanger" steeds populairder aan het worden.

Maar wij zijn en blijven Hollanders....

Daarom hebben wij dit oud engels gebruik iets aangepast aan die dingen waar wij zo van houden. Ons motto luidt niet voor niets " bijzonder eten & drinken ".

Een high tea is van oorsprong een combinatie van zoete en hartige lekkernijen.

Maar wij vinden dat het hartige gedeelte hiervan beter bij de borrel geserveerd kan worden, want heeft u wel eens een zalsandwich gegeten bij een kopje thee of koffie?

Onze "high tea" beginnen wij daarom met een **zoet buffet met o.a. :**

Profiterols, diverse bonbons, waldino`s, chocoladebrownie, vruchtenslof, florentines, vruchten-zandtaartjes, koekjes, gembertaartjes, short-cake en petits glacées.

Hierbij serveren wij diverse soorten thee vanaf buffet. Uiteraard is er ook koffie.

Na ongeveer een uur wordt het dan tijd voor een borrel.

Deze omschakeling luiden wij in met een glas **sprankelende Prosecco.**

Hierna serveren wij drank naar keuze, vergezeld van de volgende hartige hapjes :

» **Diverse luxe belegde canapées met onder meer :**

Gerookte forel, gemarineerde zalm, parmaham met tapenade en gerookte eendenborst

» **Luxe gevulde soezen met :**

Eiersalade, gamba-knoflooksalade, kip-kerrysalade en hollandse garnalen

» **Diverse soorten luxe sandwiches**

» **Luxe bladerdeeghapjes met diverse gehaktvullingen**

» **Huisgemaakte hartige taart**

De gerechtjes hierboven worden eveneens in buffetvorm geserveerd.

De prijs van dit arrangement (alle dikgedrukte items) bedraagt € 22,50 p.p.

Hierbij komen alleen nog de kosten voor de overige dranken. Deze schatten wij in

op € 7,50 p.p. op basis van 14.00 uur tot 17.00 uur.

***** Uiteraard kunnen deze suggesties aangepast worden aan uw wensen *****

NET EVEN IETS MEER ALS BOVENSTAAND ARRANGEMENT??

Het is uiteraard mogelijk om de high tea te verlengen. Het arrangement zou dan kunnen worden uitgebreid met een buffet met 3 soorten soep, geserveerd met diverse garnituren.

De kosten voor een soepenbuffet bedragen € 6,00 per kop soep, extra kosten voor de dranken tot 18.00 uur bedragen dan ongeveer € 5,00 per persoon.
