



Medewerkers Catering

Leidinggevende medewerker per uur	€ 35,00
Bedieningsmedewerker per uur	€ 27,50
Hostess / Gastdame / Garderobedame per uur	€ 28,50
Portier per uur	€ 27,50
Kok per uur	€ 32,00
Op- en afbouwmedewerker per uur	€ 27,50

Eventuele toeslagen zoals tijdens feestdagen zijn hierin nog niet opgenomen.

Drankenassortiment

Koffie, thee	€ 1,60
Diverse frisdranken	€ 1,70
Bier	€ 1,85
Jus d'orange	€ 1,85
Jenever	€ 2,05
Alcoholvrij bier per flesje	€ 2,15
Port, sherry, vermouth	€ 2,15
Wijnen	€ 2,30
Hollandse likeuren, campari	€ 2,55
Buitenlands gedistilleerd **	€ 3,60
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 l	€ 4,00
Kan ijswater	€ 2,85

Ontvangstcocktail

Ontvangstcocktail gepresenteerd in een champagneflûte gemaakt van vruchtensappen in diverse kleuren en smaken (ook non-alcoholisch)	€ 4,50
--	--------

Extra feestelijke drankjes:

	Fles	Flûte	Coupe
Champagne Piper Heidsieck,	€ 85,00	€ 14,20	€ 8,50
Prosecco	€ 21,00	€ 3,50	€ 2,10
Prosecco Rosé	€ 21,00	€ 3,50	€ 2,10
Chamderville	€ 17,00	€ 2,85	€ 1,70
<i>laag alcoholpercentage</i>			
Kir Royal	€ 17,00	€ 2,85	€ 1,70
<i>laag alcoholpercentage</i>			



Feestelijk met koffie:

Koffie crème per kopje € 1,60

Voor bij de koffie:

Bonbons € 0,55

Compleet, met bonbons, gesuikerd fruit,
minkussentjes en chocoladeboontjes € 1,55

Crèmehoorntjes en slagroomsoesjes € 2,25

Petitfours van Jongeneel € 2,30

Gesorteerde gebakjes van Jongeneel € 2,85

Friandises: gepresenteerd in etagères
crèmehoorntjes, roomsoesjes, mini-petitfours
en assortiment amandelkoekjes € 3,70

Beschuit met muisjes p.p. € 1,05

Uitserveren van (bruids)taart p.p. € 1,55

Bruidstaarten van Bakkerij Jongeneel:

20 à 25 personen (1 hoog) € 81,25

25 à 30 personen (2 hoog) € 97,50

30 à 40 personen (3 hoog) € 130,00

40 à 50 personen (4 hoog) € 162,50

50 à 70 personen (5 hoog) € 227,50

70 à 90 personen (6 hoog) € 292,50

90 à 110 personen (7 hoog) € 357,50

(Deze prijzen zijn voor de standaard bruidstaarten van bakkerij Jongeneel,
uiteraard kunt u ook zelf u wensen met de bakker bespreken en de taart bij
ons laten bezorgen)



RECEPTIEARRANGEMENTEN

U kunt een keuze maken uit onderstaande arrangementen, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een receptie is gebaseerd op 1,5 uur.

Receptie:

- * Bokalen gemengde noten op tafel
- * Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 1 p.p. bestaande uit toastjes met:
 - Ardennerham met asperge
 - paling van Eveleens
 - gerookte zalm
 - ossenworst
 - zoute haring
 - kaasblokje
- * Minisaucijsjes 1 p.p.
- * Petit crolino's, bladerdeeghapje 1 p.p. bestaande uit:
 - kipkerrie
 - champignons
 - kaas
 - zalm
 - rundvlees

Per persoon eetgebeuren € 4,65

Stelpost, ongeveer 3 drankjes per
persoon à gemiddeld € 1,85 € 5,55

Begroot receptie per persoon € 10,95

Receptie de luxe:

- * Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel
- * Lepelhapjes, hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen, 1 per persoon
 - gamba's met pikante saus
 - ossenhaas met bearnaisesaus
 - kip met kerriesaus
 - gerookte zalm met mierikswortelsaus
- * Yakitori, twee stokjes Indische saté met ketjapsaus per persoon gepresenteerd in witte vierkante porseleinen bakjes

Per persoon eetgebeuren € 8,55

Stelpost, ongeveer 3 drankjes per
persoon à gemiddeld € 1,85 € 5,55

Begroot receptie per persoon € 14,10

Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijzen.

**FEESTARRANGEMENTEN**

Voor uw feest hebben we ook verschillende arrangementen. Hieruit kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een feest duurt meestal 4,5-5 uur.

Party arrangement:

* Bokalen gemengde noten op tafel		<i>Extra suggestie:</i>	
* Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 2 p.p. bestaande uit toastjes met:		* Schotelhapje met 1 stokje kipsaté en een stukje stokbrood met kruidenboter	€ 2,80
- Ardennerham met asperge		* Schotelhapje met 1 stokje varkenshaas saté en een stukje stokbrood met kruidenboter	€ 3,10
- paling van Eveleens		* Schotelhapje huzarensalade een bol huzarensalade rijkelijk gegarneerd met onder andere luxe vleeswaren	€ 3,50
- gerookte zalm		* Schotelhapje zalmsalade een bol zalmsalade rijkelijk gegarneerd met onder andere verschillende vissoorten	€ 4,50
- ossenworst		* Hollandse kaas en worstkar: rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnekaas 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 5,25
- zoute haring		* Hapjesbuffet, hiervoor verwijzen we u naar de hors d'oeuvre schalen op pagina 7	
- kaasblokjes			
* Minisaucijsjes 1 p.p.			
* Petit crolino's, bladerdeeghapje 2 p.p. bestaande uit:			
- kipkerrie			
- champignons			
- kaas			
- zalm			
- rundvlees			
Per persoon eetgebeuren	€ 7,10		
Stelpost, ongeveer 3 drankjes per persoon à gemiddeld € 1,85	€ 18,50		

Begroot feestavond per persoon	€ 25,60		

Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs.



FEESTARRANGEMENTEN

Voor uw feest hebben we verschillende arrangementen. Hier kunt u een keuze maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een feest duurt meestal 4½ tot 5 uur.

Tapas party:

- * Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel
- * Lepelhapjes, hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen, 1 per persoon
 - gamba's met pikante saus
 - ossenhaas met bearnaisesaus
 - kip met kerriesaus
 - gerookte zalm met mierikswortelsaus
- * Yakitori, twee stokjes Indische saté met ketjapsaus
- * Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje
- * Balletjes gehakt in pittige salsasaus
- * Calamaris met zoetzure saus

Per persoon eetgebeuren € 15,40

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 1,85 € 18,50

Begroot feestavond per persoon € 33,90

Amuse party de luxe:

- * Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenade
- * Amuses uitgeserveerd:
 - combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus, geserveerd in een champagneflûte
 - getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met French dressing
 - tomatensoepje met basilicum, geserveerd in een glas (spatje)
 - vitello tonnato, dungseden kalfsmuis met tonijnsaus

Per persoon eetgebeuren € 21,15

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 1,85 € 18,50

Begroot feestavond per persoon € 39,65

Bovenstaande kostenbegrotingen zijn op basis van stelposten, de uiteindelijke factuur zal worden opgemaakt naar rato van het werkelijke verbruik. Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs.



LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

Belegde broodjes, € 2,50
Bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau

Luxe broodjes assortiment, € 3,95
- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei.
- Bruine pistolet met roombrie en honing en notenmarmelade
- Waldkorn met zalmzalade en gerookte zalm
- Focaccia met mozzarella, tomaat en salami, gepresenteerd op pestoboter
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui

Kopje soep € 4,75
Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere

HORS D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel bestaande uit:

Hors d'oeuvre vis € 20,50 p.p.
Zalmsalade, tonijn-pasta salade, zoute haring, gemarineerde tijgergarnalen en gevuld ei. Gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn, gevulde komkommer met krab, gevulde tomaat met Hollandse garnalen

Hors d'oeuvre vlees € 17,50 p.p.
Huzarensalade, kip-pastasalade, Ardennerham met meloen, gevuld ei, mini-chorizoworstjes gemarineerde kippenboutjes, wrap gevuld met gerookte ribeye, bonbon van rundercarpaccio, gevulde minipaprika met geitenkaas.

Hors d'oeuvre vegetarisch € 15,50 p.p.
Pasta-paddenstoelsalade, Waldorfsalade, gemarineerde meloen, gevuld ei met kerriecrème, gevuld ei met zongedroogde tomatencrème, gevulde komkommer met roomkaas, spiesje van sherrytomaat met mozzarella en pesto, gemarineerde champignons, in knoflookolie gekonfijte paprika, gegrilde groene asperge en courgettes.

Hors d'oeuvre vlees en vis € 19,50 p.p.
Huzaren-, zalm- en pastasalade, gevuld ei, gevulde komkommer met krab, gevulde tomaat met Hollandse garnalen, Ardennerham met meloen, paling van Eveleens, haring en paté.

Party hors d'oeuvre als hapjes buffet gepresenteerd € 12,50 p.p.
Huzarensalade, zalmsalade, minisandwiches met gerookte paling, minisandwiches met vitello tonnato, wrap met gerookte zalm, wrap met gerookte runderlende, spiesjes met grote garnalen, gevulde peppersweet, mini-kippenborrelboutjes

Hors d'oeuvres zoals hierboven genoemd zijn gebaseerd op een volledige maaltijd. U kunt deze schalen uiteraard ook als hapjesschalen presenteren tijdens uw feestavond. Daarmee wordt er voor een lager aantal gasten berekend.



HIGH TEA

High tea

€ 17,50 p.p.

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)
2,5 per persoon gegarneerd met sla en
gedresseerd met diverse lekkernijen
waaronder:

- Gerookte zalm met uienringen
- Gerookte, gefileerde paling van Gerrit
Eveleens
- Ossenworst met kappertjes
- Gerookte kipfilet met fruit
- Brie

- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen
dikke room

- Diverse banketbakkerskoekjes

- Met crème opgespoten bitterkoekjes

- Muffins in diverse smaken

- Onbeperkt thee in verschillende smaken

(Zonder thee € 13,75 p.p.)

High tea de luxe

€ 27,50 p.p.

- Ontvangst met een glas mousserende
wijn: Kir Royal

Middels etagères op tafel gepresenteerd:

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin)
2,5 broodje per persoon gegarneerd met sla
en gedresseerd met diverse lekkernijen
waaronder:

- Gerookte zalm met uienringen
- Gerookte, gefileerde paling van Gerrit
Eveleens
- Ossenworst met kappertjes
- Gerookte kipfilet met fruit
- Brie

- Lepelhapjes (2 per persoon) hapjes
gepresenteerd in lepels met sauzen:

- Ossenhaas met bearnaisesaus
- Kip met kerriesaus
- Gamba met pikante saus
- Gerookte zalm met mierikswortelsaus
- Gepocheerde tongfilet met wijnsaus

- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen
dikke room

- Diverse petitfours

- Met crème opgespoten bitterkoekjes

- Muffins

- Onbeperkt thee compleet: diverse smaken
thee, luxe bonbons en gesuikerd fruit

(Zonder thee en Kir Royal € 20,00 p.p.)



BRUNCH

Brunch geserveerd

€ 24,50 p.p.

Vooraf:

Kopje soep naar keuze

Koude gerechten:

Op tafel gepresenteerd via etagères:

- ~ huzarensalade met fijne vleeswaren
- ~ zalmzalade met gerookte zalm en makreel
- ~ een paletje van jonge kaas, oude kaas en romige brie

Minibroodjes in verschillende smaken, zoals ciabatta's, croissants en pistolets

Zoetwaren van De Ruijter en Hero

Warme gerechten:

Boerenomelet en hartige taartjes

Nagerechten:

Engelse trifle

Een klassiek Engels nagerecht om je vingers bij af te likken. O.a. met gele room, cake, vers fruit en slagroom

Brunch buffet

€ 27,50 p.p.

Koude gerechten:

Verskillende ovenverse luxe broodsoorten zoals croissants, ciabatta's, pistolets, krentenbollen, waldkornbroodjes e.d.
diverse fijne vleeswaren,
kaasplank van Hollandse en Franse kazen, belegen kaas, komijnekaas,
vers gerookte zalm,
mozzarella en tomaat met balsamico-azijn, olijfolie en pesto,
diverse zoetwaren

Warme gerechten:

Roereieren, uitgebakken spek, gebakken champignons
Yakitori, kipspiesjes met een ketjapsaus
Kalfsvleespasteitje

Nagerechten:

Bavarois in verschillende smaken,
Omelette sibérienne,
met slagroom, vers fruit

het brunchbuffet kan gereserveerd worden vanaf 30 personen



HOLLANDSE BUFFETTEN

Winterkost Buffet I

€ 16,00 p.p.

Stampotten:

Boerenkool, zuurkool, hutspot

Garnituren:

Rookworst, bal gehakt, braadjes, kaantjes

Met uitbreiding:

Jachtschotel met aardappelpuree, rode kool en appelcompote

Toeslag uitbreiding € 5,00 p.p.

Koud Buffet uitgebreid III

€ 25,50 p.p.

Huzarensalade, zalmzalade,
Italiaanse pastasalade, gevuld ei
Minicocktail van Hollandse garnalen
Minicocktail met gevogeltemousse en
gerookte eendenborst
Ardennerham met meloen

Zoute haring

Gepocheerde zalmforel gecombineerd
met gerookte zalm

Koude kip, rosbief, fricandeau

Mozzarella en tomaat met balsamico-azijn,
olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en
kruidenboter

Koud Buffet II

€ 18,50 p.p.

Huzarensalade, zalmzalade

Italiaanse pastasalade, gevuld ei

Minicocktail van Hollandse garnalen

Minicocktail met gevogeltemousse en
gerookte eendenborst

Ardennerham met meloen

Zoute haring, paté

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en
kruidenboter

Koud buffet de luxe IV

€ 26,50 p.p.

Rundercarpaccio met balsamicosaus

Gevuld ei

Minicocktail van Hollandse garnalen

Minicocktail met gevogeltemousse en
gerookte eendenborst

Salade gourmande met gerookte
eendenborst en eendenlever

Salade Niçoise met gegrilde tonijn

Ardennerham met meloen

Palet van Spaanse ham- en worstsoorten

Gepocheerde zalmforel gecombineerd
met gerookte zalm

Mozzarella en tomaat met balsamico-azijn,
olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en
kruidenboter



UITBREIDINGEN

De koude buffetten zijn uit te breiden met de volgende opties:
Prijzen zijn per persoon.

Koude opties

Paling van Gerrit Eveleens (40 gram p.p.)	€ 5,00
Sushi, verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus	€ 3,00
Sashimi van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta	€ 4,00
Oesters, per stuk Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, per dozijn te bestellen	€ 2,75

Warme opties

Soep naar keuze aan tafel geserveerd of op het buffet gepresenteerd	€ 4,75
Saté gepresenteerd met kroepoek en atjar:	
- van kip 2 stukjes per persoon	€ 5,60
- van kip 3 stukjes per persoon	€ 7,65
- van varkenshaas 2 stukjes per persoon	€ 6,20
- van varkenshaas 3 stukjes per persoon	€ 8,80
Warme beenham met pepersaus of honingmosterdsaus gepresenteerd met pommes gratin en enkelvoudige saladebar (vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)	€10,00
Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met pommes gratin en enkelvoudige saladebar	€ 8,50

Dessert opties

IJscokarretje gevuld met 3 soorten roomijs	€ 3,00
Nagerechtenbuffet met verschillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels, Omelette sibérienne, slagroom, vers fruit	€10,50



KOUD/WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

Traditioneel Koud & Warm Buffet V

€ 43,50 p.p.

Voorgerechten:

Huzarensalade, zalmsalade
Italiaanse pastasalade
Gerookte, gefileerde paling
Zoute haring, gevuld ei
Gevulde komkommer met krab
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen
Mozzarella en tomaat met balsamico-azijn,
olijfolie en pesto
Ardennerham met meloen

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

*

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met Stroganoffsaus
aan het buffet gesneden
Gegrilde varkensentrecôte met cognacroomsaus
Saté van kip met pindasaus

Parijse aardappeltjes, pommes frites

Saladebar: komkommersalade,
tomatensalade met feta,
gemengde groene salade, aardappelsalade

Gepresenteerd met:
French-dressing, balsamico, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

*

Nagerechten:

Verschillende smaken bavarois
gepresenteerd op spiegels
Omelette sibérienne,
Slagroom, vers fruit

De varkensentrecôte met cognacroomsaus kan worden vervangen door gepocheerde zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 1,50
Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen



KOUD / WARM BUFFET

De onderstaande buffetten worden gepresenteerd in drie gangen.
Het voorgerecht zal tijdens de hoofdgerechten wel op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

Eigentijds Koud & Warm Buffet VI

€ 48,50 p.p.

Voorgerechten:

Rundercarpaccio met balsamicosaus
Gevuld ei
Minicocktail van Hollandse garnalen
Mini cocktail van gevogeltemousse met eendenborst
Salade gourmande met gerookte eendenborst en eendenlever
Salade Niçoise met gegrilde tonijn
Ardennerham met meloen
Palet van Spaanse ham- en worstsoorten
Gepocheerde zalmforel gecombineerd
met gerookte zalm
Rijkelijk gearneerd

Diverse luxe broodsoorten, boter en kruidenboter

*

Hoofdgerechten:

In zijn geheel gebraden ossenhaas met rode wijnsaus
aan het buffet gesneden
Gebakken varkenshaas medaillons met bospaddenstoelensaus
Spiesje van grote garnalen met een roerbak van oosterse eiernoedels

Parijse aardappeltjes, pommes frites en
seizoensgroenten

Saladebar: komkommersalade,
tomatensalade met feta,
gemengde groene salade, aardappelsalade
French dressing, balsamico-azijn, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

*

Nagerechten

Verschillende smaken bavarois gepresenteerd op spiegels
Omelette sibérienne,
Roomijs opgespoten met eiwitschuim
Slagroom, vers fruit

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen



INTERNATIONALE BUFFETTEN

Indisch Buffet

€ 22,50 p.p.

Nasi Goreng Kip

Gebakken rijst met groenten, kip en diverse kruiden

Mihoen Goreng

Gebakken rijstvermicelli met prei, wortel, ei, knoflook en diverse kruiden

Tumis Broccoli Mix van groenten in een pittige saus

S.G. Telor

Hardgekookte eieren in een pittige sambal-/kokossaus

Satéballetjes

Gehaktballetjes in een Oriëntaalse pindasaus

Ayam Bali

Kippendijenvlees in een vlamme Balinese saus

Babi Ketjap

Stukjes varkensvlees in een zoete, kruidige ketjapsaus

Daging Roedjak

Gestoofd rundvlees in een pittige saus met ui en lombok

Garnituren:

Kroepoek, Oedang, Atjar, Sambal Badjak

Chinees Buffet

€ 21,50 p.p.

Nasi Goreng Chinees

Gebakken rijst met ei, prei en ham

Bami Goreng Chinees

Brede stengelmie met ham, groenten en kruiden

Foe Young Hai Pangxie

Roergebakken ei met groenten en krabchuncks

Tjap Tjoy

Mix van groenten, met bamboescheuten en ingebonden bouillon

Babi Pangang Chinees

Reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus met atjar

Koe Lo Yuk

Gefrituurde stukjes kipfilet in een zoetzure saus met ananas

Kip-Pangang balletjes

Kipgehaktballetjes in een zoetzure saus met ananas

Garnituren:

Kroepoek, Oedang, Atjar, Sambal Badjak

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen



Italiaans Pasta Buffet

€ 23,50 p.p.

Tapenades in verschillende smaken
Diverse luxe broodsoorten

Salades

Pastasalade met tonijn
Tomaten met mozzarella, basilicum,
balsamico-azijn, olijfolie en pesto
Gemengde groene salade met
croutons, pijnboompitjes, zongedroogde
tomaatjes, pesto en olijfolie

**Penne rigate met fruits de
mer en witte wijnsaus**

Lasagne Bolognese

Fussulini met paddenstoelen

EXTRA FEESTELIJKE NAGERECHTEN

Bruidsdessert

€ 9,50 p.p.

Klassieke bruidsijsstaart, opgebouwd in
verschillende lagen, gepresenteerd met luxe
bruidsdecoraties. Het bruidsdessert wordt
omlijst met vuurwerk de zaal ingedragen,
aangesneden en uitgeserveerd.

1 Hoog	10 tot 15 personen
2 Hoog	15 tot 18 personen
3 Hoog	19 tot 35 personen
4 Hoog	36 tot 55 personen
5 Hoog	56 tot 70 personen

IJstaart

€ 7,50

p.p.

Speciaal voor onze gasten die iets te vieren
hebben wordt deze ijstaart met vuurwerk de
zaal ingedragen, voor u aangesneden en
uitgeserveerd

Op de taart schrijven wij uw tekst naar keuze

Grand Dessert Buffet

€ 16,50 p.p.

Omlijst door vuurwerk gepresenteerd,
een fantastische afsluiting van uw diner

Flensjes met poedersuiker

Spiegel met vers uitgesneden fruit

Aardbeienbavarois, chocoladebavarois
Chipolatapudding met rumsaus

Omeletter sibérienne

Vanilleroomijs, slagroom

Warme kersensaus, warme chocoladesaus, warme sinaasappelsaus

(€ 10,50 in plaats van nagerecht behorende bij een menu of buffet)

Bovenstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 30 personen



MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSSCHAPPEN BOVEN DE 15 PERSONEN

Menu 1

€ 29,50 p.p.

Rundercarpaccio

met notendressing en Tête de Moinekrullen

Tournedos van Zalm en Zeewolffilet

omwikkeld met spek en geserveerd
met sauce beurre blanc

of

Varkenshaas met peperroomsaus

Klassieke Sorbet

3 soorten sorbetijs met vers fruit en bubbels

Menu 2

€ 37,50 p.p.

Dun gesneden gerookte zalm

met een tartaar van aardappel en rivierkreeft geserveerd
met een wasabicrème en kruidencrostini

Soep naar keuze of klassieke spoom

Duo van gebakken zalmfilet met een gambaspies

geserveerd met bearnaisesaus

of

Gegrilde runderentrecôte

met een Beurre de Parissaus

Wentelteefjes van suikerbrood

met kaneelroomijs

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met
aardappeltgarnituur, verschillende groenten en gemengde salade*



Menu 3

€ 38,50 p.p.

Voorgerechten gepresenteerd in etagères, voor iedere gast is er een kleine portie van ieder gerecht en samen vormt dit een voorgerecht:

~ Rundercarpaccio

met notendressing en Tête de Moinekrullen

~ Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen

geserveerd met cocktail- en mosterd/dillesaus

~ Van Wees' salade met boerenkaas, gegrilde tomaat, croutons, tuinkers geserveerd met sherry dressing

Gebakken grietfilet

geserveerd met garnalenrisotto, gepofte cherrytomaatjes en kreeftensaus

of

Gebakken tournedos

met rode wijn/sjalottensaus

Warm chocoladetaartje

geserveerd met vanilleroomijs

Menu 4

€ 55,00 p.p.

Trio van:

Gerookte zalm met een groene kruidencrème
Licht gerookte runderlende op bospaddenstoelentapenade
Gegrilde coquille met gekarameliseerde witlof

Consommé en crôte

dubbel getrokken runderbouillon met fijne groenten
gepresenteerd met een dakje van bladerdeeg

Spoom classique

Gebakken zeebaarsfilet

geserveerd op een tarte tatin van tomaat en wilde spinazie
en witte wijnsaus

of

Duo van kalfshaas en ossenhaas

Met een saus van gekarameliseerde rode port en
gebonden met eendenlever

Champagnedessert

Amandeltuille gevuld met witte chocolade-champagnebavarois en in rosé champagne
gemarineerd roodfruit met een sabayon van mint en champagne



WALKING DINNER I

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm

Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas

Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel

Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettucini

Zalm en zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus

Oosters ossenhaasspiesje met lente-uitjes en witte rijst

Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten

Per persoon € 35,00

WALKING DINNER II

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

Vitello tonnato, dungseden kalfsmuis met tonijnsaus

Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing

Romige kreeftensoep

Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus en tagliatelle

Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps

Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts

Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met briochebroodje

Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagneflûte

Per persoon € 39,00



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue I

€ 22,50 p.p.

Vlees :

Hamburger Speciaal

Gepresenteerd met broodje en garnituren:

Gefrituurde uien, augurken, ketchup,
mayonaise

Saté van kip

Braadworst

Drumstick

Varkensentrecôte

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Saladebar bestaande uit:

aardappelsalade,

komkommersalade,

tomatensalade met feta

wortelsalade

Sauzen :

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup en
pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue II

€ 26,50 p.p.

Vlees :

Shaslick van varkensvlees, paprika, ui, spek

Saté van varkenshaas

Kippenpoot

Hamburger

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Maïskolf

Saladebar bestaande uit:

aardappelsalade,

komkommersalade,

wortelsalade,

tomatensalade met feta,

gemengde salade

Sauzen :

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup en
pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue III

€ 36,50 p.p.

Vlees :

Tournedos
Lams carré
Saté van varkenshaas

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus
Gebakken aardappeltjes,
Maïskolf

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, tomatensalade met feta
Komkommersalade, wortelsalade
Knapperige, gemengde salade
Uitgebakken spekjes, pijnboompitten, croutons
Yoghurtdressing, French dressing,
Notendressing

Sauzen:

Shaslicksaus, ravigottesaus,
Ketchup, mayonaise,
Pindasaus, cognacsaus en
Hollandaisesaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue Suggestie IV

€ 41,50 p.p.

Cocktails :

4 soorten cocktails in champagnecoupes
gepresenteerd

- Gerookte zalm met aardappelsalade
- Hollandse garnalencocktail
- Caesarsalade met gerookte kip
- Exotische fruitcocktail

Warme gerechten:

Runderentrecôte met peperroomsaus
Saté van kip met pindasaus
Kalfsoester
Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus,
Gebakken aardappels, maïskolf
Saladebar bestaande uit: ijsbergsla,
komkommersalade, wortelsalade,
tomatensalade met feta, notendressing en
French dressing

Sauzen:

Peperroomsaus, pindasaus, shaslicksaus,
ketchup, cocktailsaus, mayonaise,
knoflooksaus (koud)

Nagerecht:

IJscokkarretje gevuld met drie smaken roomijs in
hoortjes gepresenteerd

Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen



OFFERTE OP MAAT

Een activiteit verzorgen op locatie, daarbij komen vele zaken kijken. Uiteraard de gewenste invulling, is voldoende (overdekte) ruimte beschikbaar of bestaat de behoefte aan bijvoorbeeld een tent ter overkapping? De Rustende Jager onderscheidt zich door haar oog voor detail, het meedenken, adviseren en de persoonlijke benadering. Vrijwel alle materialen zijn in eigen beheer, van meubilair tot glaswerk, van verlichting tot tafellinnen, van tent tot servies. Ook transport en op- en afbouw worden door eigen medewerkers verzorgd, vertrouwd en prettig voor u als opdrachtgever.

Graag maken wij, indien door u gewenst geheel vrijblijvend, een afspraak met u op locatie waarbij wij de mogelijkheden die De Rustende Jager u kan bieden, kunnen uiteenzetten en een offerte op maat kunnen samenstellen.

Voor het maken van een afspraak kunt u bellen met telefoonnummer: 0252 - 629333, wij zijn u graag van dienst.

DE PRIJZEN IN DEZE INFORMATIEMAP

- * De in deze informatiemap vermelde prijzen gelden voor gezelschappen vanaf 40 personen (tenzij anders vermeld).
- * Prijswijzigingen voorbehouden.
- * Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) van toepassing. Een exemplaar hiervan hebben we voor u beschikbaar.

HOTEL

De Rustende Jager beschikt over 42 comfortabele hotelkamers en 2 suites die alle voorzien zijn van een prima bed, kleurentelevisie, filmkanalen, telefoon met buitenlijn, kluisje en badkamer met douche of bad.

In combinatie met uw reservering kunnen wij u en uw gasten navolgende, speciale kamerprijs aanbieden voor een overnachting in aansluiting op het feest. Prijs voor een overnachting is € 29,50 per persoon per nacht, op basis van tweepersoonsgebruik per kamer.

Vermelde kamerprijs is exclusief 6% city tax en ontbijt en geldt van donderdag- tot en met zondagnacht op basis van beschikbaarheid. De prijs van het ontbijtbuffet is € 12,00 per persoon, per dag.

Indien gewenst verzorgen wij bedrukte kaartjes (gratis) met vermelding van de speciale hotelaanbieding. De kaartjes kunnen bij uw uitnodigingen verzonden worden om uw gasten over de perfecte combinatie feesten & overnachten te informeren.

MENUKAARTEN

Tevens kunnen wij menukaarten ter gelegenheid van uw diner verzorgen. Deze menukaartjes (zonder tekst) worden u aangeboden. Wanneer wij een tekst op de menukaarten verzorgen is de prijs per menukaartje € 0,80.

COUVERTPRIJS

Voor het gebruik van serviesgoed, bestek, glaswerk en presentatiematerialen wordt doorgaans een vast bedrag per persoon gerekend, Wij zorgen ervoor dat er voldoende materiaal dan aanwezig is.



HAPJESLIJST

Gemengde noten	€ 1,05		
Bokalen gemengde noten op tafel, per bokaal Per persoon gemiddeld à			
Banketbakkerszoutjes	€ 1,25		
Banketbakkerszoutjes op tafel, per persoon			
Luxe tafelgarnituur	€ 4,15		
Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel			
Stokbrood	€ 3,60		
Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenade			
Koude hapjes	€ 1,30		
Luxe gesorteerde borrelhapjes: Ardennerham/asperge, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes			
Warme hapjes	€ 0,85		
Kalfsvleesbitterballen			
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamihapjes, kipkrokantjes, mini kaassoufflés e.d.	€ 0,85		
Minisaucijsjes	€ 1,15		
Haringkar	€ 3,80		
Haringhapjes versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon			
Viskar	€ 10,80		
Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter			
Luxe viskar	€ 15,95		
Viskar gevuld met 4 vissoorten: gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens, zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood boter en kruidenboter			
Kaaskar	€ 10,80		
Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.			
Hollandse kaas en worstkar: rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnkaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 5,25		
Saté			
Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 5,60		
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 6,20		
Beenham	€ 407,00		
Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 beenham circa 10 à 11 kilo (60 à 80 personen)			
Puntzak friet	€ 2,10		
Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup			
Minibroodjes		€ 2,30	
Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse kaas			
Minibroodjes		€ 2,30	
Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis- en vleessoorten			
Yakitori		€ 2,25	
Twee stokjes Indische saté met ketjapsaus			
Take away		€ 4,25	
Bami Goreng Chinees, geserveerd in take away bakje en gepresenteerd met stokjes			
Lepelhapjes		€ 2,15	
Hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen: gamba's met pikante saus, ossenhaas met bearnaisesaus kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikswortelsaus			
Tapas			
Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje	€ 2,35		
Balletjes gehakt in pittige salsasaus	€ 1,95		
Amuses			
Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm	€ 4,65		
Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas	€ 4,65		
Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel	€ 3,60		
Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettucini	€ 5,65		
Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus	€ 5,65		
Oosters ossenhaasspiesje met lente uitjes en witte rijst	€ 9,50		
Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten	€ 5,90		
Vitello tonnato, dingesneden kalfsmuis met tonijnsaus	€ 4,65		
Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing	€ 4,65		
Romige kreeftensoep	€ 4,10		
Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus en tagliatelle	€ 5,65		
Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps	€ 4,65		
Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts	€ 9,50		
Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met briochebroodje	€ 4,65		
Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd	€ 4,65		



UNIFORME VOORWAARDEN HORECA (UVH)

Voor alle Catering reserveringen zijn de uniforme voorwaarden horeca van toepassing, deze kunt u terugvinden op www.khn.nl.

AFKOOP ANNULERING

Er kan altijd iets gebeuren waardoor uw feest niet kan doorgaan. Bij het annuleren van een Catering partij zullen we de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca (UVH) toepassen. Indien u gebruik maakt van de afkoop annulering zullen we u 3 % over de totale reserveringswaarde aan u berekenen.

Dit geldt alleen voor de catering reserveringen bij De Rustende Jager, niet indien er materialen en of diensten bij derden ingehuurd worden zoals: Muziek, tenten, podium en tribunes.

ANNULERINGSBELEID (UVH)

Wanneer een Catering reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van die reservering het navolgende:

- a. Bij annulering meer dan 6 maanden voor het tijdstip waarop krachtens de desbetreffende horecaovereenkomst de eerste horecadienst zou moeten worden verleend is de klant niet gehouden enige vergoeding aan het horecabedrijf te betalen.
- b. Bij annulering meer dan 3 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 10% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- c. Bij annulering meer dan 2 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 15% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- d. Bij annulering meer dan 1 maand voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 35% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- e. Bij annulering meer dan 14 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 60% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- f. Bij annulering meer dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 85% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
- g. Bij annulering 7 dagen of minder voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 100% van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.

Witte Zuid-Afrikaanse wijn

Springbok Chenin Blanc, Western Cape € 23,90
Een vriendelijke wijn met aroma van wit fruit en een milde smaak

Witte Chileense wijn

Santa Digna Chardonnay, Curico € 30,00
Een fijne, geurige, droge wijn met een vol en zachte smaak

Witte Elzas wijn

Pinot Blanc Louis Sipp € 24,30
droge wijn met snufje kruidigheid

Witte Australische wijn

Everton White Victoria, Brown Brothers, Milawa € 29,10
Een goed gestructureerde wijn met stevige geuren en een droge, lange afdronk

Dessert wijn:

Moscatel d'Oro
Een rijke en zoete wijn € 32,80

Rode Chileense wijn

Santa Digna Merlot, Curico
Deze wijn is uitermate aromatisch met kruidige afdronk € 30,00

Rode Spaanse wijnen

Montecillo Crianza, Rioja Bodegas Montecillo € 29,10
In de smaak aroma's van kersen, die aangenaam zijn vermengd met het lichte vanille van het hout

Rode Australische wijn

Everton Victoria, Brown Brothers, Milawa € 24,30
Diep robijnrode wijn met heerlijke aroma's van bramen en kruiden. De smaak is vol en toch elegant met een lange afdronk en fijne tannines



JAGERVAART.NL

Varend borrelen door de Haarlemmermeer
www.jagervaart.nl

DE VAARROUTE

De Hoofdvaart werd in 1852 gegraven na de droogmaking van de Haarlemmermeer en is een markant kanaal dat De Kaag en Lijnden verbindt en dwars door Nieuw-Vennep en Hoofddorp loopt. Het bijna 25 kilometer lange kanaal wordt al bijna 50 jaar niet meer bevaren. Toch bieden de interessante geschiedenis van dit kanaal, de prachtige polderlandschappen en bruggen een mooi decor om doorheen te varen. U kunt nu eindelijk de Haarlemmermeer vanaf het water van de Hoofdvaart bekijken.

Uw trouwerij, personeelsuitje, verjaardag, jubileum of feest wordt nog leuker met de Jagervaart.

De route kan geheel naar wens ingevuld worden.

U kiest één van de opstapplaatsen en geeft twee weken van te voren uw wensen op.

De standaard route is een twee uur durende route die loopt van Nieuw-Vennep naar Hoofddorp en terug.

De Jagervaart boot biedt plaats aan maximaal 30 of 50 personen en beschikt over een eigen schipper die tijdig roept om even te bukken voor de soms te lage bruggen in het traject. Tijdens de tocht is er veel te zien en hoeft het u aan niets te ontbreken. U wordt voorzien van een hapje en een drankje. Ook een geluidsinstallatie is aan boord aanwezig.

Opstappen en uitstappen kan bij Hotel de Beurs, bar Steakhouse De Oude Molen of hotel

De Rustende Jager. Door deze unieke samenwerking met de Jagervaart is er een leuke combinatie te maken van varen en feesten. Het is desgewenst mogelijk bij de Calatravabrug (Luit) aan te meren voor een heerlijke picknick of BBQ. Ook is deze prachtige locatie geschikt voor een originele product- of bedrijfspresentatie.

De Jagervaart leent zich ook uitstekend als huwelijksboot. trouwen in het Polderhuis in Hoofddorp en vervoer in het huwelijksbootje naar één van de eerder genoemde feestlocaties

KOSTEN:

Varen

2 uur varen kost € 250,00 exclusief schipper
Ieder opvolgend uur kost €100,00

Drankjes

Petfles	€ 3,00
Wijn per fles	€ 17,50
Flesje bier 0,25 cl	€ 2,50

Hapjes

Gemengde noten	€ 1,00 p.p
Luxe koude borrelhapjes	€ 1,30 p.p
Kaas- en worstassortiment	€ 2,50 p.p
Belegde broodjes	€ 2,50 p.p
Luxe broodjes	€ 3,95 p.p
Koud/warm buffet	€ 27,50 p.p

Wanneer gasten hun eigen consumpties verzorgen bedraagt de huur €500,00 exclusief 21% BTW schipper.

Ieder opvolgend uur kost €100,00



Podia:	Prijs/st	Koeling:	Prijs/st	Keukenapparatuur:	Prijs/st
Podiumelement 2x1	15,00	Koelaanhanger	170,00	Keukenunit	225,00
Tapijttegels 1x1 mtr.	2,50	Koelcontainer groot	295,00	toeslag verhuur:	70,00
Podiumtrap	7,50	Koelcontainer klein	295,00	Grilmeubel klein	70,00
Podiumrok 6 meter	12,50	Staande koelkast, glas deur	50,00	Grilaanhanger	170,00
Geluid:		Stoelen:		IJscobank	140,00
Geluidsinst. In spreekgest	47,50	Terrasstoel kunststof	1,75	Hot Pot 1 / 2 pots	12,00
Spreekgestoelte	32,50	Terrasstoel riet	3,50	Heteluchtoven 380 V	115,00
Geluidsinst. Middel+CD	75,00	Kussentjes	0,50	Heteluchtoven 220 V	68,00
Geluidsinst. Groot+CD	115,00	Kleur:		Shafingdish	12,00
CD's tasje		Barkruk hout	2,00	Deksel shafingdish plat	
Garderobe:		Barkruk metaal	2,00	Deksel shafingdish rond	
Rek met 50 hangers	12,50	Barkruk lounge	2,00	Gastro. bak 1//1 ondiep/diep	4,00
Decoratiemateriaal:		Banken lounge	17,50	Gastro. bak 1/2 ondiep/diep	2,25
Vaasje bloemen	2,95	Zaalstoel rood	3,00	Gastro. bak 1/3 ondiep/diep	2,00
Kandelaar klein	1,50	Tafels:		Brandpasta	1,50
Kandelaar groot	7,50	Terrastafel klein rond	5,00	Coverywagen	35,00
Kaarsen	1,00	Dinertafel rond 8 pers	10,00	Bain Marie 2 vaks+deksel	40,00
Partylights (potjes) p.12	2,50	Dinertafel rond 10 pers	12,50	Bain Marie 3 vaks+deksel	57,50
Decordoek neutr. p/meter	10,00	Dinertafel rond 12 pers	15,00	Warmtelamp 2 lamp	17,50
Decordoek thema p/meter	10,00	Klaptafel 80/120	5,00	Warmtelamp 4 lamp	27,50
Thema:		Statafel	8,50	Warmtekast RVS 220 V	69,00
Truss per meter	7,00	Statafel Lounge 80/80 + licht	35,00	Ringen	1,50
verdeeld in:		Statafel Lounge 80/160 + licht	45,00	Thermobox blauw	25,00
Statief per stuk	13,95	Lounge tafel laag 80/80 + licht	35,00	Thermokast RVS	40,00
Takel per stuk	7,95	Picknick tafel met 2 banken	12,00	Bordenwarmer	35,00
Decorschot thema	25,00	Tafellinnen: kleur:		Diepvrieskist	35,00
Thema:		Rok statafel	3,50	Schaal gastomorm	4,00
Kamerscherm klein	12,00	Rok terrastafel	3,50	Frituur dubbel 220 V	35,00
Kamerscherm groot	15,00	Rok dinertafel 8 p.	3,50	Frituur dubbel 380 V 1x32 Amp	70,00
Vlaggemast	25,00	Rok dinertafel 10 p.	3,50	Frituur dubbel 380 V 2x16 Amp	52,50
Piedestalles (witte plantenbak)	16,50	Rok dinertafel 12 p.	3,50	Wok elektrisch	17,50
Palmen	12,00	Napperons met/zonder gat	3,50	Enkele gastronomkar	17,50
Bloemstukken nep wit	17,50	Tafellakens	3,50	Dubbele gastronomkar	20,00
Oud Hollandse viskar	70,00	Tafellakers groot	3,50	Verlichting:	
Oud Hollandse kaaskar	50,00	Overgooier	4,50	Streng 8 bollen	9,75
IJscokar	68,00	Rok buttet (4 meter)	12,50	Lamp staand 4 bol	16,00
Popcornmachine	80,00	Buffetklemmen		Kroonluchter 7 delig	35,00
Hotdog machine	68,00	Linnen servet	1,00	A'damse straatlantaarn	42,50
Rode loper kort, 10 meter	19,75	Theedoeken	0,50	Parr Spots per 3 stuks	12,00
Rode loper lang, 20 meter	27,75	Droog/Poleerdoeken	0,50	Kroonluchter koper	55,00
6 standaards + 4 koorden	36,00	Celstof servetten		Noodverlichting	14,50
Decoratieve boompjes	7,50	Celstof napperon		Verwarming:	
Parasol wit incl voet	16,00	Tafelklemmen metaal		Gas paddestoel	35,00
Zwarte marktkraamklemmen	2,00	Stoelhoezen	2,75	Gasflessen	25,00
Drankenuitgifte:		sjerpen zwart		Heater elektrisch 380 V	35,00
Partybar meubel groot	250,00	sjerpen rood		Broodjeszaak/Sandwichcorner/Snackcorner:	
Partybar meubel klein:	250,00	sjerpen oranje		Compleet wit / bruin	315,00
Koelkast bruin / wit	80,00	Drankenuitgifte:		Alleen gevel wit / bruin	105,00
Tapkast bruin / wit	80,00	Baraanhanger	125,00	Witte hekjes	10,00
Glazenkast bruin / wit	57,00	Barombouw wit U	15,00		
Wijntapkast bruin / wit	80,00	Davidstap RJ / Amstel	50,00		
Flessenkast	57,00	Beertender	25,00		
Extra kosten verhuur:	45,00	Kraam met lekblad	17,50	Alle prijzen zijn exclusief BTW	