



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Drankenassortiment

	Restaurant	Groepen tot 40 pers.	Groepen v/a 40 pers.
Koffie, thee	€ 2,40	€ 2,30	€ 2,00
Speciaal koffie	€ 2,90	€ 2,60	€ 2,40
Diverse frisdranken	€ 2,60	€ 2,35	€ 2,05
Bier	€ 2,60	€ 2,50	€ 2,10
Jus d'orange	€ 2,75	€ 2,60	€ 2,25
Jenever	€ 3,25	€ 3,00	€ 2,75
Alcoholvrij bier per flesje	€ 3,50	€ 3,25	€ 3,00
Speciaal bier, per fles	€ 4,00	€ 3,90	€ 3,80
Port, sherry, vermouth	€ 3,85	€ 3,50	€ 3,05
Wijnen	€ 3,75	€ 3,50	€ 3,05
Hollandse likeuren, campari	€ 3,90	€ 3,90	€ 3,50
Buitenlands gedistilleerd **	€ 4,85	€ 4,85	€ 4,55
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 L	€ 5,00	€ 4,50	€ 4,25
Kan ijswater	€ 2,85	€ 2,85	€ 2,85

Ontvangstcocktail

Ontvangstcocktail gepresenteerd
in een longdrink glas gemaakt van
vruchtensappen in diverse kleuren
en smaken (ook non-alcoholisch)

€ 5,35

Extra feestelijke drankjes

	Fles	Flûte	Coupe
Champagne Taittinger Brut Reserve	€ 58,50	€ 9,75	€ 7,35
Champagne Taittinger Prestige Rose	€ 67,70	€ 11,40	€ 8,50
Prosecco	€ 26,45	€ 4,75	€ 2,65
Prosecco Rosé	€ 26,45	€ 4,75	€ 2,65
Chamderville <i>laag alcoholpercentage</i>	€ 21,40	€ 3,75	€ 2,15
Kir Royal <i>laag alcoholpercentage</i>	€ 21,40	€ 3,75	€ 2,15



Feestelijk met koffie:

Koffie crème per kopje € 2,20

Voor bij de koffie:

Bonbons € 0,55

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

Crèmehoorntjes en slagroomsoesjes 1½ p.p. € 2,30

Petitfours van Jongeneel € 2,35

Petitfours van Jongeneel met schildje/logo € 2,75

Gesorteerde gebakjes van Jongeneel € 2,85

Friandises: gepresenteerd in etagères
crèmehoorntjes, roomsoesjes, thee gebakje
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 uw wensen met de bakker bespreken en de taart bij ons laten bezorgen).



RECEPTIEARRANGEMENTEN

Wij hebben verschillende 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:
 - Brie met walnoot
 - Paling van Eveleens
 - Gerookte zalm
 - Zoute haring
 - Ossenworst
 - Kaasblokje
- * Kalfsvleesbitterballen 1 p.p.
- * Warme, gesorteerde minisnacks 1 p.p.
bestaande uit, e.d.:
 - Kipkrokantjes
 - Bamihapjes
 - Nasihapjes
 - Kaashapjes
 - Pittige gehaktballetjes

Hapjes per persoon € 5,25

Stelpost, ongeveer 3 drankjes per
persoon à gemiddeld € 2,35 € 7,05

Begroot receptie per persoon € 12,30

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 balsamicosaus
 - Kip met kerriesaus
 - Gerookte zalm met
mierikswortelsaus
 - Vitello met tonijnmayonaise
- * Yakitori, twee stokjes Indische saté met
ketjapsaus per persoon gepresenteerd in
witte vierkante porseleinen bakjes

Hapjes per persoon € 8,55

Stelpost, ongeveer 3 drankjes
per persoon à gemiddeld € 2,35 € 7,05

Begroot receptie per persoon € 15,60

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 wij verschillende arrangementen. Hier 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
- * Gesorteerde luxe koude borrelhapjes 2 p.p. bestaande uit toastjes met:
 - Brie met walnoot
 - Paling van Eveleens
 - Gerookte zalm
 - Ossenworst
 - Zoute haring
 - Kaasblokjes
- * Kalfsvleesbitterballen, 1 p.p.
- * Warm gesorteerde minisnacks, 2 p.p. bestaande uit:
 - Kipkrokantjes
 - Bamihapjes
 - Nasihapjes
 - Kaasplankje
 - Pittige gehaktballetjes

Hapjes per persoon € 6,70

Stelpost, ongeveer 10 drankjes per persoon à gemiddeld € 2,35 € 23,50

Begroot feestavond per persoon € 30,20

Extra suggesties:

* Schotelhapje met 1 stokje kipsaté en stukje stokbrood met kruidenboter € 2,80

* Schotelhapje met 1 stokje varkenshaas saté en een stukje stokbrood met kruidenboter € 3,10

* Ter afsluiting een puntzak met friet op ludieke wijze gepresenteerd € 2,25

* Schotelhapje huzarensalade een bol huzarensalade rijkelijk gearneerd met onder andere luxe vleeswaren € 3,50

* Schotelhapje zalmsalade een bol zalmsalade rijkelijk gearneerd met onder andere verschillende vissoorten € 4,50

* 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

* Fingerfoodbuffet, hiervoor verwijzen wij u naar pagina 8

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 wij verschillende arrangementen. Hier kunt u een keuze uit maken, maar u kunt ook zelf een invulling samenstellen. Een feest duurt meestal 4,5-5 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, 2 per persoon:
 - Gamba's met pikante saus
 - Ossenhaas met balsamicosaus
 - Kip met kerriesaus
 - Gerookte zalm met mierikswortelsaus
 - Vitello met tonijnmayonaise
- * 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

Hapjes per persoon € 15,00

Stelpost, ongeveer 10 drankjes
per persoon à gemiddeld € 2,35 € 23,50

Begroot feestavond per persoon € 38,50

Amuse party de luxe:

- * Op tafel gesneden stokbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades
- * Amuse 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 bosvruchtendressing
 - tomatensoepje met basilicum, geserveerd in een glas met een minikaasstengel
 - vitello tonnato, dingesneden kalfsmuis met tonijnensaus

Hapjes per persoon € 21,15

Stelpost, ongeveer 10 drankjes
per persoon à gemiddeld € 2,35 € 23,50

Begroot feestavond per persoon € 44,65

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 consumptieprijzen



LUNCH SUGGESTIES / BELEGDE BROODJES

Hollandse koffietafel € 14,95

Diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegde kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.), boter en een snack.

Snack: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje (per reservering te bepalen)

Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze

Inclusief koffie, thee, melk en karnemelk € 18,00

Belegde broodjes (bolletjes wit of bruin) € 2,75

Bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau

Luxe broodjes assortiment: € 4,75

- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei
- Bruine pistolet met roombrie en honing en notenmarmelade
- Waldkorn met 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

geserveerd met stokbrood en kruidenboter

Sandwiches:
€ 1,- per puntje

- Kaas
- Ham
- Eiersalade
- Rosbief
- Fricandeau
- Roomkaas

Sandwiches deluxe:
€ 2,- per puntje

- Gerookte zalm, roomkaas
- Gerookte Paling, roomkaas
- Gezond; ham, kaas, komkommer, tomaat
- Ossenworst
- Kipfilet, spek, parmarella
- Mozzarella, tomaat, pesto



HORS-D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel te nuttigen als maaltijd of als hapjes buffet.

Hors d'oeuvre vis (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 23,75 p.p.

Zalmsalade, tonijn-pastasalade,
zoute haring, gemarineerde tijgergarnalen, gevuld ei,
gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn,
gevulde komkommer met krab en gevulde tomaat met Hollandse garnalen.

Hors d'oeuvre vlees (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 18,50 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 (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 15,50 p.p.

Pasta-paddenstoelsalade, Waldorfsalade, gemarineerde meloen, gevuld ei
met kerriecrème, gevuld ei met zongedroogde tomaten crème, 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 (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 23,50 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.

Fingerfoodbuffet € 12,50 p.p.

Ideaal voor tijdens de borrel, een feestavond of als lichte lunch, als hapjesbuffet gepresenteerd

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.

Minimaal aantal vanaf 2 personen.

Alles hierboven wordt gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter



HIGH TEA

High tea

€ 23,80 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 € 19,- p.p.)

High tea de luxe

€ 29,50 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 balsamicosaus
- Kip met kerriesaus
- Gamba met pikante saus
- Gerookte zalm met mierikswortelsaus
- Vitello Tonnato ; kalfsmuis met tonijnsaus

- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen
dikke room

- Diverse thee gebakjes

- Met crème opgespoten bitterkoekjes

- Muffins

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

(Zonder thee en Kir Royal € 22,50 p.p.)



BRUNCH

Brunch geserveerd

€ 27,50 p.p.

Vooraf:

Kopje soep naar keuze

Koude gerechten:

Op tafel gepresenteerd via etagères:

- ~huzarensalade met fijne vleeswaren
- ~zalsalade 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

Warme gerechten:

Boerenomelet en hartige taartjes

Na:

Lopend warm chocoladetaartje met straciatella roomijs

Brunch geserveerd is ook geschikt voor kleine groepen

Brunchbuffet

€ 33,50 p.p.

Koude gerechten:

Verschillende ovenverse luxe broodsoorten zoals ciabatta 's, croissants, pistolets, krentenbollen, waldkornbroodjes e.d. Ardennerham met meloen 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
kalfsvleespasteitjes

Nagerechten:

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

Het brunchbuffet kan gereserveerd worden vanaf 30 personen



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

HOLLANDSE BUFFETTEN

Winterkost Buffet I

€ 16,00 p.p.

Stampotten:

Boerenkool, zuurkool, hutspot

Garnituren:

Rookworst, bal gehakt, braadjus, kaantjes

Met uitbreiding:

Jachtschotel met aardappelpuree, rode kool en appelcompote

Toeslag uitbreiding € 5,00 p.p.

Koud Buffet II

€ 20,00 p.p.

Huzarensalade, zalmsalade, Italiaanse pastasalade, gevuld ei, Minicocktail van Hollandse garnalen, Minicocktail van gevogeltemousse en gerookte eendenborst, Ardennerham met meloen, zoute haring, paté

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

Koud Buffet uitgebreid III

€ 30,00 p.p.

Huzarensalade, zalmsalade, Italiaanse pastasalade, gevuld ei, Minicocktail van Hollandse garnalen, Minicocktail van 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 de luxe IV

€ 34,00 p.p.

Rundercarpaccio met balsamico saus, gevuld ei, Minicocktail van Hollandse garnalen, Minicocktail van 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:

Koude opties

Paling van Eveleens (40 gram p.p.) € 6,50

Sushi, € 3,00
verschillende soorten sushi met onder andere zalm, tonijn, garnaal en komkommer. Gepresenteerd met verse wasabipasta, gember en sojasaus

Sashimi € 4,00
van tonijn en zalm gepresenteerd met wasabipasta

Oesters per stuk € 2,75
Zeeuwse creuses gepresenteerd op crushed ijs, **per dozijn te bestellen**

Warme opties

Soep naar keuze € 4,75
aan tafel geserveerd of op het buffet gepresenteerd

Saté gepresenteerd met kroepoek en atjar:

- van kip 2 stokjes per persoon € 5,60
- van kip 3 stokjes per persoon € 7,65
- van varkenshaas 2 stokjes per persoon € 6,20
- van varkenshaas 3 stokjes per persoon € 8,80

Warme beenham met pepersaus of honingmosterdsaus gepresenteerd met €10,00
pommes frites en enkelvoudige saladebar
(vanaf 50 personen wordt de beenham aan het buffet gesneden)

Gehaktballetjes in zoetzure saus of pindasaus gepresenteerd met € 8,50
pommes frites en enkelvoudige saladebar

Dessert opties

IJscokarretje gevuld met 3 soorten roomijs € 3,00

Nagerechtenbuffet met: €10,50
verschillende smaken bavarois gepresenteerd
op spiegels, Omelette Sibérienne, slagroom, vers fruit



KOUD / WARM BUFFET

Onderstaand buffet wordt gepresenteerd in drie gangen.
Wanneer het hoofdgerecht op het buffet gepresenteerd staat, zal ook het voorgerecht op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het voorgerecht.

Traditioneel Koud & Warm buffet V

€ 45,00 p.p.

Voorgerechten:

Huzarensalade, zalmzalade
Italiaanse pastasalade
Gerookte forel, 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-azijn, olijfolie, pesto
mayonaise en cocktailsaus

Nagerechten:

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

De varkensentrecote met cognacroomsaus kan worden vervangen door gepocheerde
zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 1,50

*Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen is komt er een
toeslag bovenop van € 4,95 p.p*



KOUD / WARM BUFFET

Onderstaand buffet wordt gepresenteerd in drie gangen.
Wanneer het hoofdgerecht op het buffet gepresenteerd staat, zal ook het voorgerecht op het buffet blijven staan, zodat uw gasten tijdens het hoofdgerecht nog kunnen genieten van het hoofdgerecht.

Eigentijds Koud & Warm Buffet VI

€ 49,50 p.p.

Voorgerechten:

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

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
mayonnaise en cocktailsaus

Nagerechten:

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

Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen komt er een toeslag bovenop van € 4,95 p.p



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 Brocoli

Mix van groenten in een pittige saus

S.G. Telor

Hardgekookte eieren in een pittige sambal/kokossaus

Satéballetjes

Gehaktballetjes in een pittige sambal/kokossaus

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 en 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 bamboe-scheuten 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-pangangballetjes

Kipgehaktballetjes in een zoetzure saus met ananas

Garnituren:

Kroepoek, Oedang, Atjar en 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 bruidstaart, opgebouwd in
verschillende lagen, gepresenteerd met
luxe bruidsdecoraties. Het bruids-
dessert 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

€ 12,50 p.p.

Omlijst door vuurwerk gepresenteerd,
een fantastische afsluiting van uw diner

Flensjes met poedersuiker

Spiegel met vers uitgesneden fruit

Aardbeienbavarois, chocoladebavarois
Chipolatapudding met rum saus

Omelette sibérienne
Vanilleroomijs, slagroom
warme kersensaus, warme chocoladesaus, warme sinaasappelsaus

(€ 6,50 in plaats van nagerecht behorende bij een menu of buffet)

*Bovenstaand buffet is mogelijk vanaf 30 personen, minder dan 30 personen
komt er een toeslag bovenop van € 4,00 p.p*



MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSCHAPPEN BOVEN DE 15 PERSONEN

Menu 1 (3 gangen)

€ 32,00 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

met 3 soorten sorbetijs met vers fruit en bubbels

Menu 3 (3 gangen)

€ 42,00 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

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, verschillende groenten en gemengde salade



Menu 2 (4 gangen)

€ 39,75 p.p

Dun gesneden gerookte zalm

met 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

Dame Blanche

vanille roomijs met warme chocoladesaus

Menu 4 (5 gangen)

€ 49,75 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, wilde spinazie en witte wijnsaus
of

Duo van kalfshaas en ossenhaas

met een saus van gekarameliseerde rode port en gebonden met eendenlever

Crème Brûlée

van tonkabonen met kaneelroomijs



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

WALKING DINER I

€ 36,00 p.p.

Tongstrelende gerechtjes op
side-plate met vorkjes:

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

WALKING DINNER II

€ 41,50 p.p.

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op
side-plate met vorkjes:

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



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
- Varkensprocureur filet

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus

Saladebar bestaande uit:
aardappelsalade,
komkommersalade,
tomatensalade met feta
en wortelsalade

Sauzen:

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup
en pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue II

€ 26,50 p.p.

Vlees:

- Shaslick van varkensvlees, paprika,
ui en spek
- Saté van varkenshaas
 - Kippenpoot
 - Hamburger

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus
Maiskolf

Saladebar bestaande uit:
aardappelsalade,
komkommersalade,
tomatensalade met feta,
wortelsalade,
en gemengde salade

Sauzen:

Shaslicksaus, mayonaise, ketchup
en pindasaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen



BARBECUE SUGGESTIES

Barbecue III

€ 36,50 p.p

Vlees:

- Tournedos
- Lamscarré
- Saté van varkenshaas

Vis:

Gambaspiesje

Garnituren:

Gepofte aardappel met saus
Gebakken aardappeltjes
Maiskorf

Saladebar bestaande uit:

Aardappelsalade, tomatensalade met feta,
komkommersalade, wortelsalade,
knapperige, gemengde salade,
uitgebakkenspekjes, pijnboompitten, croutons,
Yogurtdressing, French dressing,
en notendressing

Sauzen:

Shaslicksaus, ravigottesaus,
ketchup, mayonaise,
pindasaus, cognacsaus
en Hollandaisesaus

Stokbrood, boter en kruidenboter

Barbecue IV

€ 44,50 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, maiskorf

Saladebar bestaande uit:

IJsbergsla, komkommersalade,
wortelsalade, tomatensalade met feta,
notendressing en French dressing

Sauzen:

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

Nagerecht:

IJscokarretje gevuld met drie smaken
roomijs in hoorntjes gepresenteerd

Barbecue is mogelijk vanaf 30 personen



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

ZAALHUREN

De zaalhuren van onze verschillende zaalaccommodaties voor een feestelijke bijeenkomst zijn als onderstaand. Als u gebruik maakt van meerdere zaalaccommodaties, wordt de huur van één accommodatie in rekening gebracht. Indien een bepaalde minimum omzet wordt gerealiseerd neemt Hotel De Rustende Jager de gehele zaalhuur voor haar rekening.

Zaalhuur	ex. btw	incl. btw	Vervalt bij
* De Hoek van Aemstel	€ 44,55	€ 53,90	€ 1200,-
* Eetkamer	€ 44,55	€ 53,90	€ 1200,-
* Patrijzenkamer	€ 80,00	€ 96,80	€ 1630,-
* Vossenzaal	€ 80,00	€ 96,80	€ 1630,-
* De Jonge Jager	€ 195,00	€ 235,95	€ 3250,-
* Jachtzaal Black and White	€ 285,00	€ 344,85	€ 4250,-

OFFERTE OP MAAT

Graag maken wij voor u geheel vrijblijvend een afspraak waarin wij onze mogelijkheden kunnen bespreken en toelichten. Aan de hand van uw wensen zullen wij een offerte op maat maken.

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

DE PRIJZEN IN DE DEZE INFORMATIEMAP

- * De in deze informatiemap vermelde prijzen gelden voor gezelschappen vanaf 40 pers. (tenzij anders vermeld)
- * Prijswijzigingen voorbehouden
- * Op alle reserveringen zijn de Uniforme voorwaarden voor de Horeca (UVH) van toepassing. Exemplaar hiervan hebben wij voor u beschikbaar.

De omzet waarbij de zaalhuur komt te vervallen, is inclusief de omzet van de hotelkamers die worden voldaan door de gastheer of opdrachtgever zelf. En exclusief alle posten die door derden worden verzorgd

Zaalaccommodaties	M ²	U-vorm	Theater	Cabaret	Diner	Receptie/Feestavond
Eetkamer	45	-	-	-	40	-
Patrijzenkamer	70	24	70	50	60	100
Vossenzaal	80	24	80	60	90	100
Hoek van Aemstel	35	-	-	-	-	50
Jonge Jager	270	16	48	36	100	250
Jachtzaal	350	40	350	250	250	400
Tweede Kamer **	Ovale tafel 14 personen					



HOTEL

4-Sterren Hotel De Rustende Jager beschikt over 42 comfortabele hotelkamers en 3 suites die alle voorzien zijn van een prima bed, kleurentelevisie, filmkanalen, telefoon met buitenlijn, kluisje en badkamer met douche of bad.

Bruidskamer:

Alle bruidsparen die het huwelijksfeest vieren in één van de zalen van De Rustende Jager krijgen van de directie aansluitend op het feest een overnachting inclusief ontbijtbuffet aangeboden.

Hotelkamers voor u en uw gasten:

In combinatie met uw zaalreservering 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 6,05% toeristenbelasting en € 12,00 ontbijt per persoon per dag (alleen bij beschikbaarheid).

Indien gewenst verzorgen wij bedrukte kaartjes (gratis) met vermelding van de speciale hotelaanbieding. De kaartjes kunnen bij uw uitnodiging 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.

UNIFORMELE VOORWAARDEN HOREVA (UVH)

Voor alle reserveringen zijn de Uniformele Voorwaarden van Horeca van toepassing, deze kunt u terugvinden op www.khn.nl

AFKOOP ANNULERING

Er kan altijd iets gebeuren waardoor uw feest niet door kan gaan. Bij het annuleren van een partij zullen wij de Uniformele Voorwaarden voor de Horeca toepassen. Indien u gebruik maakt van de afkoop-annulering zullen wij 3% over de totale reserveringswaarde aan u berekenen.

ANNULERINGSBELEID

Wanneer een reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van de 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.



HAPJESLIJST

Gemengde noten Bokalen gemengde noten op tafel Per persoon gemiddelde à	€ 1,05	Minibroodjes Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse kazen	€ 2,30
Banketbakkerszoutjes Banketbakkerszoutjes op tafel p.p.	€ 1,25	Minibroodjes Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis - en vleessoorten	€ 2,30
Luxe tafelgarnituur Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel	€ 4,15	Yakitori Twee stokjes Indische saté met ketjapsaus	€ 2,25
Breekbrood met kruidenboter, 2 soorten tapenades en aioli op tafel gepresenteerd	€ 2,25	Take away Bami Goreng Chinees, geserveerd in take -awaybakje en gepresenteerd met stokjes	€ 4,25
Koude hapjes Luxe gesorteerde borrelhapjes: brie met walnoot, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes	€ 1,45	Lepelhapjes Gamba's met pikante saus, ossenhaas met balsamicosaus, kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikwortelsaus en kalfsmuis met tonijnsaus	€ 2,15
Warme hapjes Kalfsvleesbitterballen	€ 0,85	Tapas Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje	€ 2,35
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bami hapje, kipkrokantje, kaashapje	€ 0,85	Balletjes gehakt in pittige salsasaus	€ 1,95
Minisaucijsjes Kaas of worst per persoon	€ 0,85 € 0,75	Amuses Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm	€ 4,65
Haringkar Haringhapje versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon	€ 3,80	Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas	€ 4,65
Viskar onbeperkt p.p Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 14,75	Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini-kaasstengel	€ 3,60
Luxe viskar onbeperkt p.p 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 – onbeperkt p.p	€ 21,00	Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeljes en fettucini	€ 5,65
Kaaskar onbeperkt p.p Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 10,80	Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek en rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus	€ 6,50
Hollandse kaas en worstkar onbeperkt p.p 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	Oosters ossenhaasspiesje met lente-uitjes en witte rijst	€ 9,50
Saté Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 5,60	Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten	€ 5,90
Saté van varkenshaas met pindasaus stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd per 2 stokjes	€ 6,20	Vitello tonnato, dungeneden kalfsmuis met tonijnsaus	€ 4,65
Beenham Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 been ham circa 10 a 11 kilo (80 pers.)	€ 407,00	Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing	€ 4,65
Puntzak friet Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup	€ 2,25	Romige kreeftensoep	€ 4,10
		Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandais saus 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'chese en haricots verts	€ 9,50
		Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3soorten) met brioche broodje	€ 4,65
		Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagneflûte	€ 4,65



DE RUSTENDE JAGER

HOTEL - ZALEN - CATERING

Wit	Monterre druif, Chardonnay land, Frankrijk	€ 19, 00
	El Oro de Los Andes druif, Sauvignon Blanc land, Chili	€ 20, 50
	St. Michael Bereich Bingen (zoet) druif blend land, Duitsland	€ 19, 00
	Laroche , druivensoort, Viognier land, Frankrijk Een droge, frisse en fruitige wijn met subtiele fruit aroma's. Een geurig aperitief en een elegante tafelwijn bij verfijnd gekruide gerechten	€ 28, 65
	Beringer Classic druif, Chardonnay land, Verenigde Staten Rijpe appelgeuren, Citrus aroma's en een vleugje vanille. Door de balans van mooi fruit en zachte kruiden gaat de wijn goed samen met veel gerechten.	€ 29, 40
	Bergkelder Fleur du Cap druif, Chenin Blanc land, Zuid-Afrika Een heldergele, hout gelagerde wijn met een zachte smaak waarin exotisch fruit, vanille en een vleug Butter scotch voorkomen. Elegant	€ 29, 60
	Penfolds Private druif: Chardonnay land: Australië Strokleurig en een bouquet met impressies van suikermeloen en perzik. In de smaak komt tropisch fruit naar voren dat het zachte karakter ondersteunt.	€ 29, 90
	Ruffino, La Solatia druif: Pinot Grigio land: Italië Verfrissend, verfijnd en op een lekkere manier licht. Met florale, fruitige en nootachtige aroma's en een sappige, droge afdrank.	€ 30, 50
	Menetou Salon Le Prieure druif Sauvignon Blanc land, Frankrijk Aromatische en strak droge wijn met veel ananas, appel en honig in geur en smaak met een aantrekkelijke afdrank.	€ 31, 50
	Bouchard Père & Fils Macon Lugny Saint Pierre druif Chardonnay Land, Frankrijk Deze wijn heeft frisse neus met een prachtig bouquet van wilde bloemen. Aangenaam, zeer geurig en prachtig rond van smaak.	€ 50, 00
Rose	Marques del Turia Rosado	€ 19, 00
	Château Gassier Cuvée Loubiero	€ 34, 00
Rood	Monterre druif, Merlot land, Frankrijk	€ 19, 00
	El Oro de Los Andes druif, Cabernet Merlot land, Chili	€ 20, 50
	Luigi Bosca, La Linda druif, Malbec & Syrah land, Argentinië Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit. Rijpe smaak en niet te zwaar.	€ 28, 00
	Beringer Classic druif, Cabernet Sauvignon land, Verenigde Staten Een zachte wijn, waarin aroma's van cacao en vanille worden vergroot door de rijke geuren van krenten en donker gerijpt fruit.	€ 29, 00
	Coto Vintage Crianza druif, Tempranillo land, Spanje Het bouquet is krachtig, met complexe aroma's van rood fruit en jam, met een lichte hout toon. De smaak is krachtig en complex. Vol en tongstrelend, met een lange afdrank.	€ 30, 00
	Fleurige Henry Fessy druif Gamay land Frankrijk Grote finesse en elegante met florale aroma's zoals irissen en viooltjes,	€ 31, 80
	Chateauneuf-du-pape, M. Chapoutier druif, Grenache Noir, Syrah & Mourvedre land Fr.	€ 49, 80