

## **Welkom bij De Schildhoeve!**

Dicht bij de autosnelweg A28 (afslag 27), grenzend aan Hoogeveen (Drenthe), midden tussen de landerijen en bossen ligt De Schildhoeve.

### **Vergader- en congresfaciliteiten**

De Schildhoeve heeft een zaal (De Ervaring) ter beschikking vanaf 20 personen tot maximaal 80 personen en een grote zaal (De Beleving) vanaf 40 tot maximaal 250 personen. Tevens kan de gehele accommodatie worden afgehuurd zodat er 350 personen terecht kunnen! Alle zalen zijn voorzien van de modernste uitrusting waarbij aandacht, kwaliteit en beleving centraal staan.

### **Catering**

De Schildhoeve heeft inmiddels een jarenlange ervaring in catering op locatie. Ook hier zal onze persoonlijke aandacht een beleving voor u en uw gasten of uw personeel zijn. Van een lekkere bal gehakt tot een exclusief vijfgangen diner of uitgebreid koud en warm buffet, wij weten ervaringen te creëren.

### **Bedrijfspresentaties / productpresentaties**

Opening van uw nieuwe pand? Of gewoon een andere reden om extra aandacht te vestigen op uw bedrijf of product? De Schildhoeve helpt u graag mee de presentatie van uw bedrijf en/of product tot een succes te maken.

### **Bedrijfsfeesten / recepties**

In onze prachtige tuin 'De Verleiding' en onze zalen 'De Beleving' en 'De Ervaring' kunnen wij elk gewenst feest organiseren. Wij bieden een breed assortiment met entertainment, vermaak, activiteiten en culinaire verrassingen.

### **Team building**

Highland games, kookworkshops, inspirerende sprekers, ontspannen borrel. Bij De Schildhoeve legt u de totale organisatie bij ons in goede handen. U kunt zich hierdoor helemaal op uw team of klanten richten.

### **Wijnproeverij**

Onder het genot van een hapje serveren wij de meest exclusieve wijnen. Alle wijnproeverijen worden naar de wens van de gast aangepast.

Graag nodigen wij u uit voor een persoonlijke kennismaking en rondleiding. Neemt u gerust contact met ons op voor het maken van een afspraak of voor overige informatie.

Robertkoen & Linda Blokzijl en medewerkers

## Vergaderarrangementen

### Alle vergaderarrangementen zijn inclusief:

Gebruik plenaire zaal  
Onbeperkt koffie, thee en ijswater  
Assortiment koekjes en mintjes  
Flipover met stiften  
Schrijfblok met pen  
Gebruik projectiescherm  
Gebruik (draadloos) internet

### Onze arrangementen voor onze zaal "De Ervaring"

- *Minimaal 20 personen. Bij minder dan 20 personen berekenen wij een toeslag van 10% per persoon*
- *Onderstaande prijzen zijn inclusief zaalhuur*
- *Onderstaande prijzen zijn exclusief overige consumpties*
- *Natuurlijk kunnen wij uw arrangement ook op maat maken*

4-uurs vergaderarrangement	<b>€ 12,50 p.p.</b>
4-uurs vergaderarrangement met lunchbuffet "De Vleute"	<b>€ 25,00 p.p.</b>
8-uurs vergaderarrangement met lunchbuffet "De Vleute"	<b>€ 37,50 p.p.</b>
12-uurs vergaderarrangement met lunchbuffet "De Vleute" en diner (driegangen of koud en warm buffet)	<b>€ 59,95 p.p.</b>

#### Capaciteit

U-vorm	max. 30 personen
Carré	max. 32 personen
Cabaret	max. 30 personen
Theater	max. 75 personen
Receptie	max. 80 personen

### Onze arrangementen voor onze zaal "De Beleving"

- *Minimaal 40 personen. Bij minder dan 40 personen berekenen wij een toeslag van 10% per persoon*
- *Onderstaande prijzen zijn inclusief zaalhuur*
- *Onderstaande prijzen zijn exclusief overige consumpties*
- *Natuurlijk kunnen wij uw arrangement ook op maat maken*

4-uurs vergaderarrangement	<b>€ 12,50 p.p.</b>
4-uurs vergaderarrangement met lunchbuffet "De Vleute"	<b>€ 25,00 p.p.</b>
8-uurs vergaderarrangement met lunchbuffet "De Vleute"	<b>€ 37,50 p.p.</b>
12-uurs vergaderarrangement met lunchbuffet "De Vleute" en diner (driegangen of koud en warm buffet)	<b>€ 59,95 p.p.</b>

### Capaciteit

U-vorm	max. 40 personen
Carré	max. 45 personen
Cabaret	max. 80 personen
Theater	max. 200 personen
Receptie	max. 250 personen

### **Vergader-aanvullingen (vooraf te bestellen):**

Fles "Sourcy" water (in flescooler)	<b>€ 2,25</b> per fles
Schaal met candybars (Mars, snickers, twix)	<b>€ 1,25</b> per stuk
Plak veenbol/krentewegge en boter	<b>€ 1,00</b> per stuk
Plak cake	<b>€ 0,75</b> per stuk
Schaal met stuks fruit	<b>€ 1,25</b> per stuk
Warme snack v.a.	<b>€ 2,00</b> per stuk

### **Overige zakelijke arrangementen**

(als toevoeging op de vergaderarrangementen)

Tijdens en/of ter afsluiting van uw vergadering kunnen wij verschillende activiteiten voor u verzorgen, zoals een wijnproeverij (op maat), kookworkshop, buitenactiviteit, etc. Tevens behoort een borreltje na tot de mogelijkheden. Na het vergaderen gezamenlijk een drankje drinken en/of een activiteit ondernemen is niet alleen gezellig, het is ook een zeer effectieve manier om de teamgeest te versterken.

### **Huurprijzen audio**

Laserpen (t.b.v. beamerscherm)	<b>€ 5,00</b>
Overheadprojector	<b>€ 25,00</b>
Extra Flipover (incl. papier en stiften)	<b>€ 15,00</b>
Beamer (incl. beamerscherm)	<b>€ 30,00</b>
Laptop	<b>€ 30,00</b>
DVD speler	<b>€ 25,00</b>
Geluidsinstallatie	Op aanvraag
Podium	Op aanvraag
Spreekgestoelte	<b>€ 5,00</b>
Fotokopieën	<b>€ 0,15</b> per stuk

### **Receptie twee uur (vanaf 30 personen) p.p.**

Ontvangst met koffie/thee (2 kopjes per persoon) en gebak assortie  
 Bittergarnituur 1 koud hapje en 2 warme hapjes  
 Pinda's en nootjes op tafel  
 Op basis van 3 consumpties\*

**€ 11,80**

### **Receptie twee uur (vanaf 30 personen) p.p. zonder koffie en gebak**

Bittergarnituur 2 koud hapje en 2 warme hapjes  
 Pinda's en nootjes op tafel  
 Op basis van 5 consumpties\*

**€ 14,15**

\* Consumpties aan te vullen ad. € 1,75 per consumptie

### **Feestarrangement 4 uur (vanaf 40 - 300 personen) p.p.**

Ontvangst met koffie/thee (2 kopjes per persoon) en gebak assortie  
 Bittergarnituur 2 koude hapjes en 3 warme hapjes  
 All-in consumpties (binnenlands *en* buitenlands gedistilleerd)  
 Afsluiting met kopje koffie of thee.

**€ 18,90**

### **Feestarrangement 4 uur (vanaf 40 personen) p.p. zonder koffie en gebak**

Bittergarnituur 3 koude hapjes en 3 warme hapjes  
 All-in consumpties (binnenlands *en* buitenlands gedistilleerd).  
 Afsluiting met kopje koffie of thee.

**€ 21,25**

## **Consumptieprijzen**

(Prijs per consumptie)

Koffie/thee	<b>€ 1,45</b>
Frisdranken	<b>€ 1,85</b>
Bier (tapbier)	<b>€ 1,65</b>
Vruchtensappen	<b>€ 2,10</b>
Huiswijn	<b>€ 2,30</b>
Binnenlands gedistilleerd	<b>€ 2,50</b>
Buitenlands gedistilleerd	<b>€ 2,95</b>

## **Hapjesarrangementen**

Wij hebben diverse hapjes, van een eenvoudig bittergarnituur tot de meest exclusieve hapjes. Vraag naar de mogelijkheden.

## **Bedrijfs- en productpresentaties**

Heeft u een nieuw te lanceren product of dienst? Of wilt u uw bedrijf extra presenteren? Wij helpen u graag tot het behalen van het gewenste succes.

## **Personeelsfeest / Teambuilding**

Tijdens personeelsfeesten leren collega's elkaar op een ongedwongen manier beter kennen. Personeelsfeesten zijn er in talloze vormen: teambuilding, dineren, feestavond, et cetera.

Er zijn verschillende activiteiten te organiseren, voor zowel grote als kleine groepen. U kunt hierbij denken aan bijvoorbeeld:

- Schotse Highlandgames
- Solextochten
- Funbugxtertochten
- Schiet-o-rama's
- Schilderworkshops
- Kookworkshops
- Workshop glasblazen
- Stadsrand wandeling "Oude Diep"
- ...

Voor uw feestavond kunnen wij ieder gewenst thema toepassen. Een aantal voorbeelden:

- Arabian Nights
- Saturday Night Fever
- Dark (K)nights
- Welcome to Las Vegas "Casino"
- Horrornight
- Caribbean
- Cruise Night
- ...

Al uw personeelsfeesten en activiteiten worden in overleg met u samengesteld.

## **Catering / Evenementen**

Alle genoemde arrangementen zijn ook op locatie mogelijk.

Of het nu gaat om een bedrijfsfeest, bedrijfsopening of productpresentatie op uw locatie. Wij komen graag langs om ook op uw locatie een beleving neer te zetten of vraag naar ons catering-overzicht.

## **Entertainment**

Om uw feest tot een groot succes te maken kunnen wij entertainment voor u verzorgen. Of het nu gaat om een band, zanger, cabaretier, dansvoorstelling, goochelaar, muzikant, etc.; wij hebben het allemaal!

## Contact

Heeft u vragen of wilt u een vrijblijvend gesprek? Neemt u dan graag contact met ons op:

Feesterij De Schildhoeve  
Fluitenbergseweg 69  
7931 PA Fluitenberg

Tel. 0528-220 002  
Fax. 0528-220 100  
E-mail [info@deschildhoeve.nl](mailto:info@deschildhoeve.nl)

**[www.deschildhoeve.nl](http://www.deschildhoeve.nl)**

## Routebeschrijving "De Schildhoeve" in Fluitenberg

### *Vanuit Emmen:*

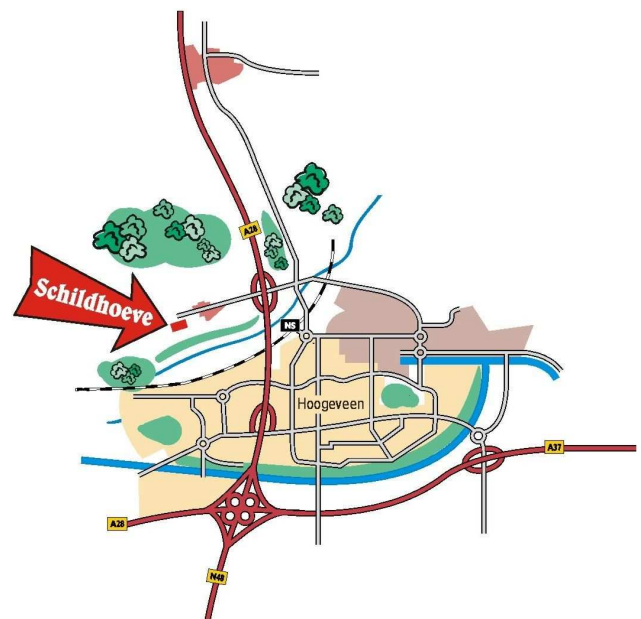
Via de N34 gaat u bij oprit Knooppunt Holsloot de A37 op. Deze volgen. Verander bij verkeersknooppunt Hoogeveen van snelweg. U gaat hier van de A37 naar de A28 in de richting van Assen, E232, Hoogeveen. Deze volgen. U verlaat de A28 bij afrit 27 Fluitenberg en vervolgt uw route op het viaduct Fluitenberg (N374). Op het viaduct gaat u linksaf. U blijft rechtdoor rijden. Deze weg gaat over in de Fluitenbergseweg. Rechtdoor blijven rijden. Net nadat u Fluitenberg weer uitrijdt ziet u aan de linkerkant "De Schildhoeve" (nummer 69). Bestemming bereikt.

### *Vanuit Zwolle:*

Via de A28 gaat u richting Meppel, Hoogeveen. U verlaat de A28 bij afrit 27 Fluitenberg en vervolgt uw route op het viaduct Fluitenberg (N374). Op het viaduct gaat u linksaf. U blijft rechtdoor rijden. Deze weg gaat over in de Fluitenbergseweg. Rechtdoor blijven rijden. Net nadat u Fluitenberg weer uitrijdt ziet u aan de linkerkant "De Schildhoeve" (nummer 69). Bestemming bereikt.

### *Vanuit Groningen:*

Via de A28 richting Beilen/Hoogeveen rijden. U verlaat de A28 bij afrit 27 Fluitenberg en vervolgt uw route op het viaduct Fluitenberg (N374). Op het viaduct gaat u rechtsaf. U blijft rechtdoor rijden. Deze weg gaat over in de Fluitenbergseweg. Rechtdoor blijven rijden. Net nadat u Fluitenberg weer uitrijdt ziet u aan de linkerkant "De Schildhoeve" (nummer 69). Bestemming bereikt.



## Reserverings- & betalingsvoorwaarden

### *Definitieve reservering*

Wanneer u bij ons reserveert, ontvangt u een schriftelijke bevestiging/reserveringsovereenkomst. Deze bevestiging/reserveringsvereenkomst ontvangen wij graag voor akkoord ondertekend retour, waardoor uw reservering definitief wordt.

### *Definitief aantal gasten*

Het definitief aantal gasten dient u minimaal 10 dagen voor de aanvangsdatum van uw evenement, tot uiterlijk 48 uur voor aanvang van uw evenement kunt u kosteloos met een maximale marge van 10% afwijken van het definitief aantal gasten. Komen er meer gasten dan wordt het aantal aanwezige personen doorberekend.

### *Voorschot- en betalingsvoorwaarden*

Wij vragen u minimaal 1 maand van te voren een aanbetaling van 50% van het begrootte bedrag te doen. Na het evenement volgt de faktuur met het totaalbedrag minus het aanbetaalde bedrag.

### *Annuleringsvoorwaarden*

Op alle overeenkomsten die wij sluiten, alsmede op alle reserveringen en geleverde diensten, zijn van toepassing de Uniforme voorwaarden Horeca (UVH), gedeponereerd bij de Arrondissementsrechtbank en de KvK Den Haag. Deze liggen wij ons ter inzage en worden u op verzoek meegegeven of onverwijld kosteloos toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruikt maakt. Op uw verzoek kunnen wij u de UVH toezenden.

Let op: uw te reserveren evenement kunt u verzekeren. Men noemt deze verzekering vaak een bruiloft- of evenementenverzekering. U kunt u eigen verzekeringsagent vragen naar de mogelijkheden.

Alle genoemde prijzen zijn excl. BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen.



## De keuken

De Schildhoeve heeft ook op culinair gebied veel te bieden. Onze gedreven en fantasierijke koks maken alle gerechten op ambachtelijke wijze, puur natuur waarbij kwaliteit hoog in het vaandel staan!

## Lunchbuffet 'DE VLEUTE'

Linda Blokzijl-Klok

**€ 11,75 per persoon**

Onze lunchbuffetten kunnen worden uitgebreid met de volgende gerechten:

Ambachtelijk bereide rundvleessalade	<b>€ 2,10</b> per persoon
Ambachtelijk bereide zalmzalade	<b>€ 2,35</b> per persoon
Schaal met gerookte makrelen en gerookte zalm, geserveerd met coctailsaus en remouladesaus	<b>€ 3,30</b> per persoon
Pasteibakje met rundvleesragout	<b>€ 1,90</b> per persoon
Gehaktbal in jus	<b>€ 1,90</b> per persoon

## Lunchbuffet 'DE SCHILDHOEVE'

Soep van de dag

Diverse soorten brood zoals

Harde bollen

Croissants

Beschuit

Krentenbrood

Wit en bruin brood

Zoet beleg

Vleeswaren en kaas

Room- en dieetboter

Kwekkeboom rundvlees kroket

Kipschotel 'zoetzuur'

Rauwkostsalades

Vers fruit

Koffie, thee, melk en karnemelk

**€ 14,10 per persoon**

Onze lunchbuffetten kunnen worden uitgebreid met de volgende gerechten:

Ambachtelijk bereide rundvleessalade **€ 2,10** per persoon

Ambachtelijk bereide zalmzalade **€ 2,35** per persoon

Schaal met gerookte makrelen en gerookte zalm,  
geserveerd met cocktailsaus en remouladesaus **€ 3,30** per persoon

Pasteibakje met rundvleesragout **€ 1,90** per persoon

Gehaktbal in jus **€ 1,90** per persoon

## High Tea

### Zoet

Gestapeld genot (etagère met kleine zoetigheden)

Mini gebakjes

Scones met marmelade of whipped cream

Brownies

### Hartig

Finger sandwiches (belegd met komkommer, cheddarkaas, achterham, zalm, kipkerrie en groentespread)

Open mini broodje

Mini worstenbroodjes

Stukje quiche

Frisse zomersalade, waldorfsalade

Verschillende theesoorten, koffie

Aardbeien en slagroom

**€ 16,45 per persoon**

## Hapjesbuffet:

(Hapjesbuffetten niet tegen dinertijd)

Tijdens een feestavond de koude en warme hapjes in buffetvorm gepresenteerd geeft een extra luxe effect aan de avond, vanaf 21.00 uur tot maximaal 22.30 uur 's avonds presenteren wij u en uw gasten:

### Hapjesbuffet 'GEZELLIG'

Kipkerriesalade

Rundvleessalade

Bourgondische aardappelsalade met spekjes

(De salades worden met divers garnituur opgemaakt, o.a. gevulde eitjes enz.)

Ham & meloen

Stokbrood en kruidenboter

Sate in satesaus

Gehaktballetjes in zoetzure saus

Nasi uit de wok

Pommes frites met diverse sauzen

**€ 14,10 per persoon**

- U kunt dit buffet eventueel uitbreiden met:

Speenvarken, getrancheerd aan het buffet  
Vanaf minimaal 50 personen per persoon  
(minder dan 50 personen? Vraag naar de mogelijkheden)

**€ 7,30**

## Hapjesbuffet 'Mediterraans'

Couscoussalade  
Courgettesalade  
Oosterse krabsalade  
Garnalenspies

Humus  
Tomatensaus  
Tzaziki  
Tapenades

Pide brood  
Tapasbrood  
Chiabatta  
Stokbrood

Turkse pizza  
Gevulde foccacia  
Yakatori saté  
Falafel balletjes  
Kebab  
Gehaktballetjes in tomatensaus

**€ 15,50 per persoon**

## Hapjesbuffet 'APART'

Kaasbuffetje met:  
Girrolle met Tête du Moine  
Guillotine met Reijpenaar oud  
Brie van de mat

Warm 'kaasplankje'  
Een assortiment kaashapjes uit de frituur

Vleesbuffetje met:  
Rundvlees salade  
Stukjes leverworst en droge worst  
Cupjes hammousse met een saus van aardbei en peper

Warme beenham met honing-mosterdsaus  
Minisaté met satésaus

Visbuffetje met:  
Zalm salade  
Hollandse nieuwe (filets) en ui  
Gerookte makrelen

Dim sum van garnaaltjes

Op alle buffetten voldoende brood, tapenades en (kruiden-)boters.

**€ 14,45 per persoon (vanaf 30 personen)**

- U kunt dit buffet eventueel uitbreiden met:

Speenvarken, getrancheerd aan het buffet  
Vanaf minimaal 50 personen per persoon  
(minder dan 50 personen? Vraag naar de mogelijkheden)

**€ 7,30**

## Hapjesbuffet 'Anders'

*Verticaal gepresenteerd in z.g. roomdivider*

Brood assorti bestaande uit stokbrood, tapasbrood, foccacia en plattelandsbrood  
Met daarbij (kruiden)boter, tapenades, olijfolie en zeezout

### Koude hapjes

Vis :

Glaasjes garnalensalade  
Glaasjes krabsalade  
Haring filet aan de prikker  
Gerookte zalm

Vlees :

Carpaccio schaalte  
Chorizo worst  
Drentse droge worst  
Bakje rundvleessalade

Vega :

Reageerbuisje met gazpacho  
Blokje kaas met portgelei in pipet  
Olijven schaalte  
Mini sandwich roomkaas en gedroogde tomaat

### Warme hapjes

Yakatori saté  
Tapas assorti  
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus  
Dim sum garnalen

**Gebaseerd op 50 personen € 705,-**

*Optioneel:*

IJshoorntje à € 1,50 p.p.  
Uitgedeeld door de kok die tussen de gasten rondloopt

## Hapjesbuffet 'De Markt'

*Verdeeld over drie kramen (marktkramen).*

Een fel gekleurd soepje in een kopje  
Geserveerd met een soepstengel

Glaasje garnalensalade  
Gerookte sandwichrol  
Carpaccio schaalpje  
Rauwe hamstick  
Vegetarische pastasalade

Gekruid pangafilet  
Kibbeling met huisgemaakte remouladesaus  
Yakatori (Japanse saté)  
Diverse Spaanse worstjes  
Vegetarische quiche van brie en spinazie

**€ 20,20 per persoon**

## **Koud en warm buffet 't KINHOLT'**

Rundvleessalade  
Seranoham met pijnboompitjes, gedroogde tomaat, rucola  
Gevogelte paté  
Kerrie krabsalade  
Gerookte zalm  
Garnalensalade  
Verschillende broodsoorten met (kruiden)boter

Kibbeling met remouladesaus  
Varkensfilet met honing tijmjus  
Sticky drumsticks

Gemengde groenten  
2 soorten aardappel en of rijst garnituur

**€ 16,45 per persoon**

## Indisch buffet 'KOM AYO?' (Vertaald: 'DOE JE MEE?')

Pandang rijst

Bami en Nasi goreng  
Saté ajam (kipsaté)

Babi panggang  
Ttjap Tjoi  
Sambal boontjes

Gehaktballetjes in zoetzure saus

Sambal Goreng Telor

Atjar Tjampoer  
Kroepoek, seroendeng  
Sambal, geroosterde uitjes

**€ 16,45 per persoon**

## Buffet 'Populair'

Rundvleessalade  
Royaal opgemaakte vleeswarenschotel  
met o.a. gerookte ham en meloen, paté.

Zalmsalade  
Royaal opgemaakte visschotel  
met o.a. gerookte zalm, makreel en haring

Aardappelsalade  
Royaal opgemaakte schotel met vegetarische hapjes

Dit geserveerd met diverse broodsoorten en (kruiden)boter.

Kibbeling met remouladesaus  
Varkensfilet met roomsaus  
Gehaktballetjes in tomatensaus  
Kip stukjes in saus naar keuze (satésaus, kerrie- of zoetzure-)

Pasta op smaak gebracht met basilicum en room  
Gebakken aardappelen met rozemarijn  
Dikke frieten  
Gemengde groenten

**€ 17,40 per persoon**

*Eventueel uit te breiden met 1 of 2 soorten soep  
Groentesoep, tomatensoep, mosterdsoep, of champignonsoep  
Geserveerd met uien-kaasstokbrood*

**€ 4,25 per persoon**

## Buffet 'RETRO'

Huzarensalade ouderwets lekker.  
Opgemaakt met o.a. vleeswaren en gevulde eitjes.

Zalmsalade met verschillende gerookte vissoorten,  
haring en garnalen.

Geserveerd met stokbrood en (kruiden)boter.

Keuze uit 3 warme gerechten:

Runderstoofpot

Kipsaté

Beenham met honing mosterdsaus

Varkensfilet met champignonsaus

Pangafilet met hollandaise saus

Zalm met dillesaus

Geserveerd met gemengde groenten, rijst en vlaamse friet.

**€ 18,35 per persoon**

## **Koud en warm buffet 'DE HOUTWAL'**

Huzarensalade  
Rosbief met rucola, pijnboompitjes, spekjes, Henrydressing  
Rauwe ham met waldorfsalade  
Vissalade  
Hele gepocheerde zalm (vanaf 30 personen, anders zijde)  
Gerookte vissoorten met mierikswortelsaus  
Haringfilets met uitjes  
Brood en boter

Varkenshaas medaillons met pesto roomsaus  
Kipschotel van het huis  
Visstoofschotel

Gemengde groenten  
2 soorten aardappel en of rijst garnituur

**€ 18,35 per persoon**

## **Koud en warm buffet 'Mediterraans'**

Couscoussalade  
Courgettesalade  
Carpaccio  
Serano ham  
Salade Caprese  
Griekse boerensalade  
Tzaziki, Tapanade  
Diverse broodsoorten (Pide, Tapasbrood, Ciabatta)

Turkse pizza  
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus  
Lasagne Bolognese  
Italiaanse kipschotel  
Paella de Pescado  
Patatas al Romarino

**€ 18,35 per persoon**

## **Koud en warm buffet 'HOOGVEEN'**

Een compleet koud en warm buffet waarmee u uw gasten heerlijk zult verwennen.

Rundvleessalade

Niçoise salade

Rundercarpaccio

Diverse hamsoorten met meloen

Haringfilets met uitjes

Gerookte makrelen

Compote van appel en rozemarijn

Remouladesaus

Varkensvleesreepjes in een saus van ketjap

Gepocheerde kabeljauw met een romige dillesaus

Kipschotel zoetzuur

Frieten

Nasirijst (geen vlees)

Brood en boter

Al onze salades worden vers bereid

**€ 18,80 per persoon**

## Italiaans buffet 'VECCHIO PROFONDO' (Vertaald: 'OUDE DIEP' )

Pasta tonijnsalade  
Mozzarella tomatensalade  
Carpaccio classico  
Schaaltjes met anti pasti  
Brood en boter

Varkensfilet salie  
Gehaktballetjes in Toscaanse saus  
Visovenshotel

Aardappel in de schil gefrituurd met rozemarijn  
Pasta gekruid met pesto, kaas en olijfolie

**€ 20,20 per persoon**

Optie: Dessert Tiramisu meerprijs € 2,75 per persoon

## Italiaans buffet 'MONTE FISCHIORE' (Vertaald 'FLUITENBERG')

### Salades:

Salade rundvlees

Pastasalade champignons

Insalata di strada (salade van de straat)

Panzella (salade van brood, tomaat en paprika)

Olijven en ciabattabrood

### Hoofdgerechten:

Varkensfilet met salie

Kipdijvlees met olijven en tomaat

Tonijnstukken gegaard in basilicum-tomatensaus

### Bijgerechten:

Aardappel in de schil gefrituurd met rozemarijn en knoflook

Risottorijst

**€ 21,15 per persoon**

Optie: Dessert Tiramisu meerprijs € 2,75 per persoon

## Koud en warm buffet 'DE SCHUTSTREEK'

Een uitgebreid koud en warm buffet, vooraf gegaan met een kopje soep.  
Een buffet met herkenbare gerechten, ouderwets lekker en traditioneel bereid.

Uw gasten kunnen kiezen uit een kopje groentesoep of tomatensoep,  
gepresenteerd op een speciaal daarvoor ingericht buffet.

Op het buffet een 'ouderwets' lekker stokbroodje met kaas en ui

Rundvleessalade  
Zalmsalade  
Gevogelte paté  
Diverse hamsoorten met meloen  
Gerookte zalm  
Verse haringfilets met een gesnipperd uitje

Verse worst van Drents weidevlees,  
traditioneel gebraden en geserveerd in eigen jus  
Varkensfilet in de oven gebraden  
Kip spare-ribs  
Sperziebonen met ui en spek  
Bloemkool met kaas gegratineerd  
Aardappelpuree  
Witte rijst

Broodassorti en boter

Al onze salades worden vers bereid

**€ 22,10 per persoon**

## Oosters buffet 'WAT WOJ?'

Warm:

Jasmin of pandang rijst  
5 spice noedels  
Sticky drumsticks  
Oosters gegrilde zalm met sesam  
Gemende groenten (licht gebonden)  
Daging smoor  
Yakatori saté

Koud:

Thais rundvlees met komkommer  
Sushi  
Oosterse salade (rauwkost)  
Garnalensalade met rijstvermicelli  
Naanbrood en Pappadum

**€ 25,85 per persoon**

## Glas buffet

Gepresenteerd op spiegel en of glazen platen  
In glazen schalen, kommen, bakjes en glaasjes.

Koud: vlees, vis of vegetarisch

Vitello tonato (op glazen platte schaal met tonijnmayonaise en gemengde sla)

Rilette van kip (in glaasje met mint en koriander)

Serano ham (gegarneerd met olijven en zongedroogde tomaat)

Tonijntartaar (in glaasje met wakamasalade)

Gerookte zalm (op platte glazen schaal met wasabimayonaise)

Jumbogarnalen aan een prikker met chilisaus

Gazpacho in reageerbuisjes (alleen voor vegetarische personen)

Mozzarella spiesjes (alleen voor vegetarische personen)

Warm: vlees vis of vegetarisch

Kip van het huis (met gebakken uien, spek, Hollandaise saus en kaas)

Beenham (gesneden aan het buffet)

Sukadelapjes van Drents weidevlees (gestoofd in whisky rode wijn saus)

Gebakken pangafilet (ingerold met rucola en ontbijtspek)

Zalmfilet in doorzichtig papillot

Spies van gemarineerde tofu (alleen voor vegetarische personen)

Falafel met tomatensalsa (alleen voor vegetarische personen)

### Bijgerechten:

Eiernoedels of tagliatelle

Gebakken aardappelpartjes of folie aardappel (gepoft)

Gemengde groenten

Rauwkost

**€ 26,25 per persoon**

*Dit buffet is tevens vegetarisch verkrijgbaar. Informeer naar de mogelijkheden.*

## Dinervoorstel 'VLEUTENBERG' (4 gangen)

Carpaccio  
of  
Gerookte zalm  
Met toast en boter

\*

Heldere champignonsoep  
Met een soepstengel

\*\*

Entrecote pepersaus  
of  
Tilapiafilet en witte wijnsaus  
Geserveerd met ovenaardappelen en ratatouille

\*\*\*

Dessert  
Crème brûlée

Koffie met bonbons

**€ 35,25 per persoon**

## Diner voorstel 'DE DRENTSE AA' (4 gangen)

Tonijn trio:

tartaar  
gegrild  
sesam

of

Gevogelte trio:

rilette van kip  
hoender paté  
eenden mousse

Geserveerd met toast en boter

\*

Kopje moderne doperwtensoep  
met mint en crème fraîche  
Geserveerd met een bacon crostini

\*\*

Lamsrack met pestojus  
op een aardappel selderij taartje  
of  
Zeebaarsfilet op de huid gebakken  
met gebakken knoflook en limoen  
op een aardappel selderij taartje

Geserveerd met verse ratatouille en  
Ovenaardappelen

\*\*\*

Dessert trio bestaande uit:  
hangop met roodfruit coulis  
kletskep bakje vanille-ijs  
tiramisu hapje

Koffie met bonbons

**€ 42,30 per persoon**

## Dinerbuffet 'HET REESTDAL'

De soepen en voorgerechten worden uitgeserveerd aan tafel. De hoofdgerechten en het dessert komen op een buffet, zodat uw gasten hieruit zelf hun keuze kunnen maken. U kiest voor u en uw gasten een compleet diner. De prijzen per persoon zijn als volgt:

Soep – hoofdgerecht – dessert	<b>€ 32,90</b>
Voorgerecht – hoofdgerecht – dessert	<b>€ 39,00</b>
Soep – voorgerecht – hoofdgerecht – dessert	<b>€ 42,30</b>

### **Soepen** (geserveerd)

Italiaanse minestrone-soep

Groninger mosterdsoupe met garnituur van spekjes en prei

Heldere groentensoupe

De soepen worden geserveerd met Italiaanse frusten, olijfolie, zeezout en roomboter

### **Voorgerechten** (geserveerd)

#### Trio van vis

Een voorgerecht met gerookte zalm, gerookte paling en hollands garnalen, geserveerd met brood en boter en cocktailsaus.

#### Trio van vlees

Een bijzondere combinatie van gerookte rib-eye, een mediterrane hamsoort en gerookte kipfilet. Dit voorgerecht wordt geserveerd met een 'glaze' van aardbei en peper. Geserveerd met brood en boter.

#### Salade van gemarineerde paddestoelen:

Verse rucolasla met paddestoelen, pijnboompitten en uitgebakken spekjes. Voor de vegetarische gasten laten we de uitgebakken spekjes achterwege.

#### Salade van geitenkaas:

Geitenkaas uit de oven, geserveerd op een salade van verschillende soorten luxe sla, walnoten en een dressing van appelstroop en creme fraiche.

### **Hoofdgerechten** (u kunt 3 buffetgerechten kiezen)

Schnitzeltjes met champignon-room saus

Varkenskophaasjes in een pesto-room-saus

Bourgondische kipschotel met paprika en champignon

Biefstukreepjes in stroganoffsaus

Kabeljauwgratin

Tongrolletjes gevuld met zalm, geserveerd met hollandaisesaus

Bij het warme buffet worden twee passende aardappel/rijst garnituren en twee groentegarnituren geserveerd. Als u speciale wensen heeft, laat u het ons dan weten. Voor de vegetariërs maken wij als hoofdgerecht een speciale 'plate'.

### **Desserts** (buffet)

Ter afsluiting van buffet of een dinerbuffet. Een dessertbuffet met een diversiteit aan 'kleine hapjes', ijs en slagroom.

Laat uw gasten kiezen uit:

Panna cotta's (kleine Italiaanse roomdessertjes)

Minimousses

Bavaroisegebak

IJsbollen 'bijzonder gepresenteerd'

Cocktail van fruit

Slagroom

Fruitsaus

Chocoladesaus

U kunt dit buffet eventueel uitbreiden met:

Salade van vers fruit

**€ 1,90** per persoon

Warme Portugese roomgebakjes

**€ 1,65** per persoon

Sinaasappel flensjestaart (minimaal 30 personen)

**€ 2,10** per persoon

Kaasplankje met 3 soorten kaas

(Harde-, zachte- en schimmelkaas)

**€ 2,35** per persoon

## Dessertbuffet 'ZUIVELBEREIDERS SLOT'

Ter afsluiting van buffet of een dinerbuffet. Een dessertbuffet met een diversiteit aan 'kleine hapjes', ijs en slagroom.

Laat uw gasten kiezen uit:

Panna cotta's (kleine Italiaanse roomdessertjes)

Minimousses

Bavaroisegebak

IJsbollen 'bijzonder gepresenteerd'

Cocktail van fruit

Slagroom

Fruitsaus

Chocoladesaus

**€ 6,35 per persoon**

## IJsbuffet 'DOE MAAR GEWOON'

Men kan zelf zijn of haar eigen ijsje samenstellen. Het ijsbuffet bestaat uit diverse soorten ijs, bijpassende toppings, fruitcocktail en verse slagroom.

**€ 3,30 per persoon**

U kunt dit buffet eventueel uitbreiden met:

Salade van vers fruit **€ 1,90** per persoon

Warme Portugese roomgebakjes **€ 1,65** per persoon

Sinaasappel flensjestaart (minimaal 30 personen) **€ 2,10** per persoon

Kaasplankje met 3 soorten kaas  
(Harde-, zachte- en schimmelkaas) **€ 2,35** per persoon

## 'Il buffet di ghiaccio Italiano' (Italiaans dessertbuffet)

IJs, panna cotta, tiramisu

**€ 5,40 per persoon**