



# HOLIDAY INN EINDHOVEN

DISCOVER THE PLACE TO BE IN EINDHOVEN

## Inhoudsopgave

Blz.

### Algemene informatie

- Holiday Inn Eindhoven	2
- Zaal accommodatie	2
- Brasserie FLO	2
- Hotelbar “the Living” & Lobby	2
- Loyaliteitsprogramma	3
- Kamers	3
- Overige faciliteiten	3

### Informatie zalen

- Afmetingen zalen & zaalhuur	4
- Audiovisuele middelen en vergadertoebehoren	5

### Eten & Drinken

- Catering arrangementen	6
- Ontbijten tijdens de vergadering	7
- Koffieontvangst & koffiepauze	7
- “4 O’clock break”	7
- Lunchen in de vergaderzaal	8
- Quick Lunch in Brasserie FLO	10 - 11
- Lunchbuffet Elysee	12
- Dinerbuffet Bofinger	13
- Dinerbuffet La Coupole	14
- Finger Food Buffet	15
- “A la carte”Lunchen en Dineren	16
- Hapjes en snacks bij de borrel of aperitief	17
- Dranken in open bar(s)	17
- Drankenkaart	18

## Algemene informatie

### Holiday Inn Eindhoven

Het recent vernieuwde Holiday Inn Eindhoven is vanwege zijn ligging, de modernste faciliteiten en jarenlange ervaring dé locatie om uw bijeenkomst te organiseren, klein of groot, zakelijk of privé. De kern van onze dienstverlening is dat wij **uw verblijf op uw manier** invullen en niet volgens een vast en standaard stramien. Om daarin te slagen zullen onze mensen altijd op zoek gaan naar wat u belangrijk vindt en wat voor u het succes van het evenement bepaald.

Holiday Inn Eindhoven ligt in het centrum, tegenover het Centraal Station en op slechts 5 kilometer van Eindhoven Airport. Bovendien is het hotel met de auto vanaf alle snelwegen rondom Eindhoven eenvoudig te bereiken zonder hinder te ondervinden van het stadsverkeer. We hebben **140 parkeerplaatsen** op ons eigen terrein.

Dankzij de centrale ligging van het hotel kunnen uw gasten genieten van al wat Eindhoven te bieden heeft. De winkels, het PSV stadion, het muziekcentrum, diverse musea, de restaurants en uitgaansgelegenheden liggen allen op loopafstand van het hotel.

### Zaalaccommodatie

Het hotel beschikt over **5 zalen, een luxe boardroom en een foyer voor de ontvangst van uw gasten**. Het aanbod aan zalen biedt bijna onbeperkte mogelijkheden voor congressen, feesten, diners, productpresentaties, relatie-evenementen, trainingen en vergaderingen variërend van 2 tot 200 personen.

Alle zalen hebben **daglicht** en zijn voorzien van draadloos en wired high-speed Internet. Uiteraard behoren extra faciliteiten zoals vertaalcabines, registratiebalies, beamers, licht en geluid tot de opties. Onze technische en audiovisuele dienst zorgt ervoor dat alles tot in de details is geregeld.

### Brasserie FLO

FLO Eindhoven is een uitstekende locatie voor culinaire liefhebbers en iedereen die van **de echte Franse keuken** houdt. U ondervindt het Franse gevoel direct bij de ingang door het prachtige Fruits de Mer buffet, kenmerkend voor de vele beroemde brasseries in Frankrijk. Maar ook de dynamiek, de speelsheid en het oog voor detail van de bediening zijn typerend voor het Franse brasserie gevoel; *L'éspirit Brasserie Française*.

Het menu is geïnspireerd op de typische ambachtelijke Franse keuken en traditionele kookmethodes en wisselt ieder seizoen. Gerechten als Salade Niçoise, Rillettes van eend, Steak Tartare, Le plateau de Fruits de Mer, crème brûlée en tarte au citron doen u snel aan Frankrijk denken.

Brasserie FLO vindt zijn **oorsprong in Parijs**. De brasseriën van FLO zijn al jaren dé plek voor liefhebbers van de pure Franse keuken. Frankrijk telt inmiddels 17 Brasseries FLO waaronder de beroemde Bofinger, Julien en La Coupole in Parijs. Daarnaast zijn de brasseriën van FLO ondermeer te vinden in Barcelona, Reims, Lissabon, Amsterdam en Maastricht

### Hotelbar “The Living” & Lobby

Onze moderne lobby is de ideale ruimte om uw zakelijke relaties te ontmoeten, rustig te werken of even te relaxen. In onze bar is het eveneens goed toeven rondom de openhaard in knusse zitjes. In beide ruimtes kunt u **kosteloos gebruik maken van het draadloze Internet**.

Wilt u lunchen of dineren in onze hotelbar “The Living”? Ook dat behoort tot de mogelijkheden. De menukaart biedt niet alleen de meest frisse cocktails en heerlijke snacks maar ook diverse sandwiches, broodjes, soepen, salades en hoofdgerechten.

## Loyaliteitsprogramma

Speciaal voor u als boeker biedt het Holiday Inn het loyaliteitsprogramma "Business Club", onderdeel van de "Priority Club", het grootste en allereerste loyaliteitsprogramma wereldwijd. De punten die u als lid van de Business Club verdient, kunt u inwisselen in alle hotels van de Intercontinental Hotel Group wereldwijd (Holiday Inn, Crown Plaza, Intercontinental hotels, Express by Holiday Inn).

Kortom, als u kiest voor het Holiday Inn Eindhoven als locatie voor uw evenement, dan profiteert u van de volgende voordelen:

- een evenement op maat gemaakt, samen met u;
- een centrale ligging ten opzichte van alle uitvalswegen;
- in 2 minuten loopt u naar het Centraal Station;
- Eindhoven Airport ligt op slechts 5 km (20 minuten) van het hotel;
- één contactpersoon, voor, tijdens en na het evenement;
- de kwaliteit van de keukens van FLO Eindhoven;
- flexibel in te delen zalen met een capaciteit van 2 tot 200 personen;
- daglicht en airconditioning in alle zalen;
- 140 parkeerplaatsen op eigen terrein en uitgebreide parkeermogelijkheden in de directe omgeving.

## Kamers

Holiday Inn Eindhoven heeft 206 ruime kamers waaronder één Presidentiële Suite en twee Executive Suites. Tijdens de renovatie van 2009 zijn alle kamers voorzien van moderne faciliteiten, waaronder:

- slaapcomfort van topkwaliteit met een keuze uit vijf verschillende kussens;
- high Speed Internet (zowel wired als via de hoteltelevisie)
- een ruime en comfortabele werkplek;
- airconditioning;
- laptop safe;
- een zeer uitgebreid pakket aan nationale en internationale televisie zenders;
- pay TV met naast films ook enkele favoriete televisie series;
- koffie en thee faciliteiten;
- strijkfaciliteiten op elke kamer.

In de suites beschikken uw gasten over een **eigen sauna** en een gescheiden woon- en slaapkamer. De presidentiële suite heeft in plaats van de sauna een extra ruime badkamer met whirlpool. Bovendien heeft deze suite naast de woon- en slaapkamer een vergaderruimte voor 10 personen met beamer.

## Overige faciliteiten

Het Holiday Inn biedt u verder:

- Fitness ruimte
- Verwarmd zwembad
- Draadloos Internet in de lobby, restaurants, bar en zalen
- Stomerijservice
- Businesscorner

## Informatie zalen

### Afmetingen zalen & zaalhuur

Vergaderzaal	m x m	M <sup>2</sup>	Hoogte	Board room	U-vorm	School	Cabaret	Theater	Diner	Receptie
Rome Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Madrid Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Londen Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Lissabon Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Brussel Zaal	11x6	66		16	20	20	20	35	36	50
Combinatie van 2 zalen	11x12	132		-	36	40	50	86	72	100
Combinatie van 3 zalen	11x17	187		-	44	60	60	120	108	150
Combinatie van 4 zalen	11x23	253		-	-	80	80	150	144	200
Europa Zaal (combinatie van 5 zalen)	11x31	330		-	-	100	100	180	180	300
Boardroom	6x5	30		10	-	-	-	-	-	-
Foyer	6x24	144					-			200

Vergaderzaal	1 dagdeel	2 dagdelen	3 dagdelen
Rome Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Madrid Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Londen Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Lissabon Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Brussel Zaal	€ 200	€ 300	€ 400
Combinatie van 2 zalen	€ 400	€ 600	€ 800
Combinatie van 3 zalen	€ 600	€ 720	€ 1020
Combinatie van 4 zalen	€ 800	€ 960	€ 1360
Europa Zaal (combinatie van 5 zalen)	€ 1000	€ 1200	€ 1700
Boardroom	€ 170	€ 255	€ 340
Foyer	-	-	-

#### Inclusief in de zaalhuur bieden wij u:

- Flip-over
- Beamer en projectiescherm (boardroom en 1 of 2 gecombineerde zalen)
- Conference kit (set met diverse vergaderbenodigdheden)
- Naamkaartjes, schrijfpapier en pennen
- Draadloos Internet tot 256 KB per seconde

NB: De beamers die wij inclusief aanbieden zijn geschikt voor projectie in de boardroom, en in 1 of 2 gecombineerde zalen. Gebruikt u 3 of meer gecombineerde zalen dan zullen wij u een andere beamer en bijpassend scherm offrenen.

## Audio visuele middelen en vergadertoebehoren

### Audio visueel

Extra flip-over of whiteboard	€ 25,00
Beamer	Vanaf € 135,00
Laptop	Vanaf € 125,00
Laptop + beamer	Vanaf € 200,00
Projectiescherm	Vanaf € 25,00
Video met monitor	€ 130,00
DVD speler	€ 40,00
Conference telefoon	€ 50,00
Microfoon met geluidsapparatuur	Vanaf € 150,00

### Technische assistentie

Technische assistentie van maandag tot en met vrijdag van 08.00 – 18.00	€ 60,00
Technische assistentie op overige uren	€ 80,00

### Overige

Katheder	€ 30,00
Podium delen, per stuk (2 x 1 meter)	€ 15,00
Fotokopie	€ 0,25
Gesprekskosten telefoon	Op aanvraag

### Draadloos internet

24 uur tot 256 KB / seconde	gratis
1 uur, ongelimiteerd	€ 7,50
24, ongelimiteerd	€ 15,00

Andere apparatuur is beschikbaar op aanvraag. Bij onze receptie kunt u terecht voor het gebruik van fax, kopieerapparatuur etc.

Hostess en secretariële ondersteuning zijn op aanvraag mogelijk.

## Eten en Drinken

### **Catering arrangementen**

De onderstaande prijzen zijn per persoon en exclusief zaalhuur.

#### ***Koffie & thee arrangement:***

Onbeperkt koffie en thee voor één dagdeel	€ 5,75
Onbeperkt koffie en thee voor twee dagdelen	€ 9,50
Onbeperkt koffie en thee voor drie dagdelen	€ 11,50

#### ***8-uurs arrangement***

**€ 37,50**

Onbeperkt koffie en thee tijdens de vergadering  
Viennoiseries & Danish pastries in de ochtendpauze  
Fruit bij de middagpauze  
IJswater  
Gebruik van flip-over, beamer en projectiescherm  
Conference kit (set met diverse vergaderbenodigdheden)  
Naamkaartjes, schrijfpapier, pennen en mintjes  
Lunch buffet of Le déjeuner a la Paysanne (aan tafel geserveerd)

#### ***8-uurs deluxe arrangement***

**€ 47,00**

De inhoud van dit arrangement is gelijk aan het 8-uurs arrangement aangevuld met:

- Mineraalwater op de tafels
- Karaffen Jus d'orange
- Een warme snack in de middag
- Een drankje uit het Hollandse assortiment tijdens de snack

#### ***8-uurs arrangement met een file vermijdende afsluiting in de bar***

**€ 46,50**

De inhoud van dit arrangement is gelijk aan het 8-uurs arrangement aangevuld met: twee drankjes en een borrelhapje in de bar na afloop van de vergadering.

#### ***12-uurs arrangement***

**€ 75,00**

De inhoud van dit arrangement is gelijk aan het 8-uurs arrangement aangevuld met:

- Aperitief en amuse in de bar
- 2 gangen menu du jour met café gourmand in Brasserie FLO
- tafelwater
- twee glazen wijn per persoon

## Ontbijten tijdens de vergadering

Geen tijd om thuis te ontbijten? Waarom geen ontbijt in de vergaderzaal. Wij bieden u de volgende varianten:

### **Petit déjeuner Française**

€ 8,50

Croissants, pain au chocolat, pain raisin, chausson aux pommes, pistolets, confiture, kaas, vleeswaren, fruit, koffie, thee en jus d'orange

### **“The Healthy Alternative”**

€ 12,50

Salade van vers fruit, fruit, verse smoothies, yoghurt, kwark, cereals, pistolets, mueslibolletjes, kaas, vleeswaren, koffie, thee en vier verschillende fruitsappen

### **Stel uw eigen ontbijt samen**

Croissants	€ 3.00
Krentenwegge	€ 2.50
Luxe belegde broodjes	€ 4.75
Vers fruit salade	€ 6.50
Yoghurt, vruchten yoghurt, cereals	€ 3,00

## Koffieontvangst & koffiepauze

Kleed uw ontvangst of pauze aan met diverse zoete versnaperingen (in de zaal of daarbuiten).

### **Chocolade break**

€ 4,75

Chocolade koekjes, pralinés, chocolade truffels, Amerikaanse brownies  
verschillende chocolade repen

### **Parisienne**

€ 4,75

Madeleines, pain raisin, chausson aux pommes, palmiers, tartelettes au citron

### **Healthy Break**

€ 4,75

Fruit, fruit salade, smoothies, vier verschillende fruitsappen, mineraalwater, energy drinks

### **Amsterdam**

€ 4,75

mini gevulde koek, boterkoek, jodenkoek, mini stoopwafel

### **Stel uw eigen koffiepauze samen**

Viennoiseries & Danish pastries	€ 3,00
Muffins (chocolade, appel, bessen en naturel)	€ 3,00
Petit fours	€ 3,00
Petit fours met bedrijfslogo	€ 3,25
Fruit	€ 1,50
Candybox in de zaal	€ 4,00
Ben & Jerry ijs per bekertje	€ 3,75

## “4 O'clock break”

Tegen het einde van de dag is de energie vaak op. Even de batterij opladen tijdens de pauze?

### **Energy break**

€ 4,75

Runderbouillon, kip yakitori, mini saucijzenbroodjes, mini wraps met rosbief en zalm

### **Stel uw eigen “4 O'clock break” samen**

Worstenbroodje	€ 3,25
Saucijzenbroodje	€ 3,25
Verschillende soorten quiche	€ 4,25
Van Dobben kroketten	€ 4,25

### **Lunchen in de vergaderzaal / Meeting Foyer**

Doorwerken tijdens de lunch? De onderstaande suggesties worden zo gepresenteerd dat wij ze snel en geruisloos kunnen serveren in de vergaderzaal. U hoeft uw werkzaamheden niet te onderbreken. U kunt er ook voor kiezen de lunch te serveren in onze sfeervolle Meeting Foyer.

#### **Dagsoep**

€ 4,50

Dagelijks bereiden wij een verse dagsoep, passend bij het seizoen.

#### **Zacht wit of bruin broodje belegd met:**

€ 3,50

Belegen Goudse kaas

~

Boeren ham

~

Runderpastrami

~

Oude Reypenaer kaas

~

Gerookte kip

~

Rosbief

#### **Luxe brood (Ciabatta, pistolet, foccacia, tramazonebrood, of pain de campagne) belegd met:**

€ 4,75

Gemarineerde zalm met mosterdcrème

~

Gerookte zalm met kappertjes en saffraanboter

~

Gerookte makreel met tuinkers en citroenmayonaise

~

Rosbief met pestomayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

~

Mozzarella, tomaat en basilicum

~

Seranoham, geitenkaas, rucola en uienchutney

~

Brie, sla, tomaat, notenrème

~

Pepperoni, mozarella en pesto

~

Tonijnsalade, tomaat en kleine augurkjes

~

Kip, Magor, gedroogde tomaat en waterkers

~

Boerenpaté met een chutney van vijgen

~

Oude Reypenaer met mosterdcrème

**Broodjeslunch A**  
**€ 17,50**

Verse dagsoep van het seizoen  
~  
3 belegde broodjes van het luxe brood assortiment  
~  
Fruit  
~  
Koffie, thee, jus d'orange en melk

**Broodjeslunch B**  
**€ 22,50**

Verse dagsoep van het seizoen  
~  
3 belegde broodjes van het luxe brood assortiment  
~  
Warm flensje met een hartige vulling  
van vis, vlees of gevogelte  
~  
Salade van vers fruit  
~  
Koffie, thee, jus d'orange en melk

**Broodjeslunch C**  
**€ 22,50**

Verse dagsoep van het seizoen  
~  
3 belegde broodjes van het luxe brood assortiment  
~  
Salade van vers fruit  
~  
Assortiment zoetigheden zoals  
chocolade truffels, madeleines en tarte tatin  
~  
Koffie, thee, jus d'orange en melk

### **Quick Lunch in Brasserie FLO**

U hebt weinig tijd voor de lunch maar wilt wel de zaal uit? Met de onderstaande lunches bent u gegarandeerd binnen een uur weer aan het werk.

#### ***Le déjeuner a la Paysanne in Brasserie FLO***

**€ 27,50**

Soep van de dag

~

#### **Centraal op tafel**

Diverse broodsoorten

Olijven

Gedroogde tomaat

Kruidenmayonaise

Tonijnmayonaise

Olijfolie en boter

Anti-boise

#### **Kleine FLO gerechtjes per persoon geserveerd**

**(onderstaande gerechten dienen als voorbeeld, de chef wisselt dagelijks)**

Tartaar van gerookte zalm en een Dijonmosterd crème

Cocktail met gemarineerde garnaltjes

Taartje van rilletes van eendenbout afgedekt met gelei

Kalfsmuis met een tonijnmayonaise en notensla

Salade met baby mozzarella en cherry tomaat met pesto

Warme panini met avocado dip

#### **Side Salade**

Bij uw FLO gerechtjes serveren we een kleine salade van de dag

~

#### **In de Foyer of de zaal**

Café Gourmand

Koffie met zoete lekkernijen

**Menu Marche**

**€ 27,50**

Franse uien soep met een crouton Gruyère

~

Maaltijdsalade met vis, schaaldieren, gevogelte of vlees  
afhankelijk van wat de markt te bieden heeft

Bij de salade serveren wij pain de campagne

~

Café Gourmand  
Koffie met zoete lekkernijen

**FLO lunch**

**€ 27,50**

L'assiette FLO

Een selectie van voorgerechten uit onze kaart  
op bord geserveerd

~

Le plat du jour

Een dagschotel van vis, gevogelte of vlees  
afhankelijk van wat de markt te bieden heeft

~

Café Gourmand  
Koffie met zoete lekkernijen

**Lunchbuffet Elysee**  
€ 27,50

**Soepen**

Dagelijks serveren wij twee soepen vanaf het buffet. Elke dag vindt u heldere **Gevogelte bouillon** op het buffet. Deze bouillon kunt u zelf samenstellen met verschillende garnituren zoals prei, taugé, kip, pepertjes of gefrituurd ei. Daarnaast serveren wij dagelijks een **verse dagsoep**.

**Koude gerechten**

Een uitgebreid assortiment aan diverse broodsoorten  
Diverse soorten kaas en vleeswaren  
Een uitgebreid saladebuffet met verschillende dressings en garnituren  
Een keuze uit diverse tapenades  
Drie dagverse wraps op basis van vis, vlees en vegetarisch  
Gerookte zalm, garnalen met cocktailsaus en paté

**Warme gerechten**

Dagelijks bereidt onze chef kok twee warme gerechten op basis van vis, vlees of gevogelte met bijpassende garnituren

**Dessert**

Vers fruit  
Binnenlandse en buitenlandse kazen  
Patisserie uit eigen keuken

**Dranken**

Op het buffet vindt u melk, karnemelk, koffie, thee en jus d' orange

Op het buffet vindt u diverse koude vegetarische gerechten. Een warme vegetarische soep of hoofdgerecht serveren wij uw vegetarische gasten aan tafel.

**Het lunchbuffet kan vanaf twintig personen besteld worden, indien er minder gasten zijn serveren wij u le déjeuner a la Paysanne**

***Diner buffet Bofinger***

**€ 32,50**

**Koude gerechten**

Gedroogde ham met vijgen en knolselderij  
Taartje van in limoen gemarineerde gamba's  
Gerookte eendenborst met een compote van rode uien  
Couscous salade met gerookte zalm  
Mediterrane salade met gegrilde groenten en feta  
Visserspalet met diverse soorten vis, schaal en schelpdieren  
Plateau met charcuterie

Salade mesclun  
Tomatensalade  
Komkommersalade  
Diverse rauwkost salades

**Soepen**

Franse uien soep met crouton  
Gevulde tomatensoep

**Warme gerechten**

Zacht gegaarde runderlende met gebakken bospaddestoelen  
Rundersucade met zijn eigen jus  
Paella met kipdrumsticks en gestoomde vis  
Kalfsborst met gebakken nootjes van zwezerik  
En croûte gebakken zalm met basilicum

De warme gerechten worden geserveerd met  
Aardappelgarnituren, pasta's en verse groenten

**Dessert**

Een ruime keuze van kazen en zoete lekkernijen  
Huisgemaakte mousse  
Bavaroise  
Gebak  
Vers fruit  
Diverse ijs soorten

**Diner buffet La Coupole**  
**€ 39.50**

**Voorgerechten:**

Salade van tomaat met mozzarella en pesto  
Komkommer met gerookte zalm en een yoghurt-knoflook-dressing  
Kleine runder carpaccio met pluksla en pijnboompitten  
Sushi met tonijn en waspit crème  
Lamsvlees op couscous met een muntsaus  
Visserspalet met diverse soorten vis, schaal en schelpdieren  
Plateau met charcuterie

Salade mesclun  
Tomatensalade  
Komkommersalade  
Diverse rauwkost salades

**Soep:**

Koude tomatensoep met garnalen en kerrieschuim  
Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddestoelen

**Hoofdgerechten:**

Kalfsborst met aardappel mousseline en gebakken champignons  
Eendenborst met notenrisotto en port jus  
In korstdeeg gebakken schotse zalm met kerrie rijst  
Gestoomde kabeljauw met paella en kreeftensaus  
Geroosterde groente met rozemarijn en tijm

**Dessert buffet:**

Open vruchten taarten  
Chocolade mousse met een kardemom saus  
Vers fruit salade met munt  
Tiramisu  
Sorbetijs en roomijs  
Hang-op met gemarineerde ananas  
Diverse kazen met garnituur  
Koffie met bonbons

**Finger Food Buffet**  
**€ 32,50**

Het finger tip buffet is zeer geschikt voor ontvangsten met een informeel karakter. Alle gerechten zijn zo bereid dat ze met de hand of alleen met een vorkje gegeten kunnen worden. Ideaal als uw gasten willen netwerken.

**Koude gerechten**

Kleine steak tartaar met frisse salade  
Brie omwikkeld met gerookte zalm  
Baby mozzarella met gedroogde tomaat en pesto  
Crudite met olijfolie en zeezout  
Rauwkost salade met gedroogde ham  
Gevulde wraps met vis en vlees  
flensje met feta en wilde spinazie

**Luxe mini brioches met**

Gerookte zalm dillecrème  
Boerenham en mosterdcrème  
Krabsalade  
Carpaccio van tonijn

**Warme gerechten**

Glaasje runderbouillon met kerrie room  
Gegrilde scampispiesjes met Provençaalse groente  
Gefrituurde en gestoomde Dim Sum  
Brochette van kip met oosterse saus

**Dessert**

Internationaal kaasbuffet  
Glaasjes met chocolade mousse  
Glaasjes met mousse van seizoensfruit  
Kleine taartjes en petit fours  
Gevulde soesjes

### “A la Carte” Lunchen en Dineren

Speciaal voor groepen hebben wij voor elk culinair seizoen een menukaart samengesteld. U kunt zelf uw menu samenstellen. Wel willen we u vragen voor alle gasten één gerecht per gang te kiezen.

Indien u dat wenst kunnen wij elk twee gangen lunchmenu dat u samenstelt en een kopje koffie na afloop binnen drie kwartier serveren zodat u en uw gasten weer op tijd terug kunnen zijn in de vergaderzaal. Het menu hieronder is een voorbeeld. Wij sturen u graag het menu van het juiste seizoen toe.

<b>2 Gangen menu</b>	<b>€ 26,50</b>
<b>3 Gangen menu</b>	<b>€ 32,50</b>
<b>4 Gangen menu</b>	<b>€ 37,50</b>
<b>Extra gang</b>	<b>€ 7,00</b>

#### Voorgerechten

- Salade Lyonnais; frisse salade met gepocheerd scharrelei, uitgebakken spekjes en knoflook croûtons
- Rillete van eendenbout met eendenleverkrullen, ingelegde groenten en een mosterd dressing
- Terrine van eendenlever met Sauternesgelei, compote van rabarber en geroosterd boerenbrood (supplement van € 6,00)
- Gerookte Schotse zalm met garnituur en geroosterd boerenbrood
- Carpaccio van gemarineerde runderlende met Parmezaanse kaas, rucola en truffelolie
- Vitello tonato; dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, ijsbergsla, kappertjes en geroosterde pijnboompitten
- Rosé gebakken tonijn met pompoen salsa en een dressing van sesam en sojasaus

#### Soepen

- Dubbel getrokken runderbouillon met tuinkruiden en gebakken bospadenstoelen
- Veloute van waterkers met huisgerookte zalm, rag fijn gesneden spinazie en knoflook croûton
- Pompoensoep met rilette van parenhoender en sinaasappelroom
- Licht gebonden soep van standkrabbetjes met Hollandse garnalen en Aoli

#### Tussengerechten

- Saltimboca met kruidenrisotto, gebakken oesterzwammen en een saus van pommodori tomaten
- In knoflookolie gebakken zwezerik met een appelcompote, notengnocchi en calvados
- Gegrilde coquilles Saint-Jacques op een tartaar van gepofte rode paprika met een crème van Macademia noten
- Gebakken zeeduivel wangen in kerrie gepaneerd met brandade en basilicumcrème

#### Hoofdgerechten

- Gegrilde runderentrecote met ratatouille, knolselderijmousseline en een rode wijnjus
- Gebraiseerde kalfsborst met bospaddestoelen en een sjalottencompote
- Gebakken zalm met kruidenrisotto, bospeen, peulen en een saffraansaus
- Gebakken dorade met knoflookmousseline, gemengde groenten, en een saus vierge

#### Nagerechten

- Chocolade taartje met een mango compote en crème patissier
- Bread and butter pudding met banaan en gewelde zuidvruchten en karamelijs
- Rijst conde met abrikoos, pistache pitten en vanille roomijs
- Crème brûlée met bourbon vanille

## Hapjes en snacks bij de borrel of aperitief

### **Selectie 1** € 8,50

Gemengde nootjes  
Blokjes belegen en oude kaas  
Salami  
Ossenworst  
Mini saucijzenbroodjes (w)  
"Van Dobben" bitterballen (w)  
Rouleau van tramezonebrood met zalm  
Spiesjes van baby mozzarella en gedroogde tomaat

### **Selectie 3** € 12,50

Zoute koekjes en gemengde nootjes  
Glaasje met meloen en Ganda ham  
Blini met crème fraîche en gerookte zalm  
Lepel amuse van kalfstartaar en tonijnmayonaise  
Sushi met kreeft en komkommer  
"Van Dobben" bitterballen (w)  
Amuse lepel met lauw warm lamsvlees  
en mango chutney (w)  
Gefrituurde dim sum (w)

### **Selectie 2** € 10,00

Cashewnoten en zoute vlinders  
Yakitori van kip (w)  
Toastje met huisgerookte zalm en dillecrème  
Wrap met magor en lamsham  
Kruidensoesje gevuld met een roomkaasje  
Garnalenkroketje met kruidencrème (w)  
"Van Dobben" bitterballen (w)  
Gefrituurde tempura garnalen (w)

### **Selectie 4** € 15,00

Zoute koekjes en gemengde nootjes  
"Van Dobben" bitterballen (w)  
Assortiment van bladerdeeg hapjes(w)  
Amuse lepel met sint-jacobsschelp (w)  
Bonbon van geitenkaas met pijnboombitten  
Tranche van kalfslende met rode uien chutney (w)  
Brioche met rilette van parelhoen  
Zeeuwse oester met limoen  
Oude brokkelkaas  
Rauwkoststengels met mierikswortelcrème

(w) = warm geserveerd

### **Maak uw eigen selectie, prijzen per 6 stuks**

"Van Dobben" bitterballen	€ 4,50
Gefrituurde dim sum	€ 5,75
Assortiment van bladerdeeg hapjes	€ 5,75
Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum	€ 5,75
Canapé met gerookte zalm	€ 6,50
Canapé met gerookte heilbot	€ 6,50
Canapé met Serrano ham en tapenade	€ 6,50
Canapé met eendenborst	€ 6,50
Soesjes met eendenlevermousse	€ 6,50
Brioche met brie	€ 6,50

## **Dranken in open bars**

Een open bar biedt u de gelegenheid tot het ongelimiteerd consumeren van dranken.  
De prijs van een open bar bepalen wij afhankelijk van het aantal personen en de duur.

### **Hollandse open bar**

Wij schenken frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, bier, wijn, jenever, port, sherry en vermouth.

### **Internationale open bar**

Wij schenken frisdranken, jus d'orange, mineraalwater, bier, wijn, jenever, port, sherry en vermouth, whiskey, gin, wodka, cognac en rum.

### **Champagne bar**

Ongelimiteerd consumeren van champagne, internationale dranken, bieren, frisdranken, wijnen, longdrinks en cocktails:

## Drankenkaart

### **Koffie & thee**

Koffie en thee per kopje inclusief koekjes	€ 2,15
Melk per glas	€ 2,15
Koffie en thee per thermoskan	€ 13,25
Melk per karaf	€ 13,25

### **Frisdranken en vruchtensappen**

Cola, 7-up, tonic, bitter lemon, sinas, sodawater, mineraalwater, chocomel, en cassis	€ 2,35
Mineraalwater (0.75L)	€ 6,00
Jus d' orange, appelsap, en tomatensap	€ 2,65
Jus d' orange vers	€ 3,15
Jus d' orange karaf	€ 17,50

### **Nederlandse selectie**

Bier van de tap (0.25ltr.)	€ 3,00
Malt bier (per flesje)	€ 4,25
Witte of rode huiswijn per glas	€ 3,75
Witte of rode huiswijn per fles	€ 19,50
Jenever v.a.	€ 2,60
Port, sherry, vermouth	€ 3,25
Campari	€ 3,25

### **Cognac**

Joseph guy / huiscognac	€ 6,00
Cognac V.S.O.P.	€ 8,00

### **Whisky's**

Johnny Walker red label / huiswhisky	€ 5,60
Scotch, Rye, Bourbon, Irish	€ 5,60
Single malts v.a.	€ 7,40

### **Gedestilleerd internationaal**

Rum, wodka en gin v.a.	€ 4,85
Likeuren v.a.	€ 6,50
Digestieven v.a.	€ 6,50