

RECEPTIE ARRANGEMENTEN
De Herbergh van Badhoevedorp
Brasserie La Bouche & Trattoria La Bocca
Sloterweg 259
1171 CP Badhoevedorp
Tel 020-6592600 / fax. 020-6598390
info@herbergh.nl / www.herbergh.nl

Een receptie arrangement verzorgen wij voor u voor een **all-in prijs**; onbeperkt drinken, exclusief buitenlands gedistilleerd.
Alle arrangementen zijn gebaseerd op een tijdsduur van twee uren.

Wij hebben de volgende drie receptie arrangementen voor u samengesteld;

AMSTERDAM (2 uren) prijs p.p. € 17.50

- Huisgemaakte zoute stengels
- Canapé met gerookte zalm
- Canapé met filet américain
- Old Amsterdam kaas
- Van Dobben bitterbal met grove mosterd

SCHIPHOL (2 uren) prijs p.p. € 19.50

- Huisgemaakte zoute stengels
- Hollandse tapas (osseworst, leverworst, kaas)
- Canapé met gerookte zalm
- Canapé met filet américain
- Canapé met carpaccio
- Tempura garnaal met chilidip

HAARLEM (2 uren) prijs p.p. € 22.50

- Huisgemaakte zoute stengels
- Hollandse tapas (osseworst, leverworst, kaas)
- Canapé met gerookte zalm
- Canapé met filet américain
- Canapé met carpaccio
- Tempura garnaal met chilidip
- Gemengde dim-sum

Wij verzorgen de bovenstaande arrangementen vanaf 25 personen.

AANVULLINGEN RECEPTIE ARRANGEMENTEN

De bovenvermelde receptie arrangementen kunnen voor u worden uitgebreid met;

DRANKJES & HAPJES

	Euro
• Half uur langer, vrij drinken per persoon (excl. buitenlands gedist.)	3.50
• Kirr Royal	6.00
• Amuselepel met Hollandse garnalen	2.50
• Amuselepel met gerookte zalm	2.00
• Amuselepel met carpaccio en olijventapenade	1.50
• Van Dobben bitterbal	1.00
• Gemengde dim-sum met chilidip	1.50
• Spiesje met kersentomaatje / mozzarella / basilicum	1.50
• Eendenlever truffel	3.00
• Tortilla met zalm	1.50
• Roulleaux van tonijn en eendenlever	3.00
• Tempura garnaal	2.50
• Blauwe kaas scone	1.50

KOFFIE / THEE & LEKKERNIJEN

	Euro
• Koffie / thee met huisgemaakte lekkernijen	3.95
• Koffie / thee met petit fours	6.50

MENU SUGGESTIES

Vanaf 19 personen kunt u gebruik maken van onze private diningroom. Voor uw gezelschap wordt onze bar of lounge gereserveerd voor een gezellig apéritief, waarna u kunt dineren aan één lange tafel (tot 20 personen) of ronde tafels van maximaal 6 personen per tafel.

MENU I € 37.50 p.p. (tot maximaal 24 personen)

Salade met gerookte zalm en mierikswortelsaus
of
Carpaccio van ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas
-0-
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met pasta en witte wijnsaus
of
Gebraden runderlende met een aardappel-knolselderijaartje
en rode wijnsaus
-0-
Warm chocoladetaartje met vanilleroomijs
of
Walnotenparfait met karamelsaus

MENU II € 42,50 P.P.

Salade met verse tonijn, wasabi, sesamsoja dressing en croutons
-0-
Ossenstaartbouillon met kervel
-0-
Gebakken tournedos met groenten- en aardappelgarnituur en Maderasaus
-0-
Vanille crème brûlée

Daarnaast kunnen wij, in overleg met u, een menu voor u samenstellen aan de hand van onze a la carte kaart. Graag adviseren wij u over passende wijnen van onze internationale wijnkaart.

Huiswijnen van de Herbergh		Euro
Leyda Chardonnay, Classic Reserve, Chili (wit)	per fles	21.00
Domaine Le Pive, Frankrijk (rosé)	per fles	21.00
Costières de Nimes, Chateau Vermeil, Frankrijk (rood)	per fles	21.00

KOUD EN WARM BUFFET

Het koud- en warm buffet is het ideale alternatief voor een dinermenu in een informele sfeer. Vanaf 30 personen (volwassenen) wordt dit buffet in onze private diningroom geserveerd met ronde tafels van maximaal 6 personen per tafel.

De prijs van het buffet bedraagt € 42,50 per persoon (kinderen tot 12 jaar 50%).

Voorgerechten

- Gerookte zalm
- Gerookte paling
- Gerookte makreel
- Gerookte heilbot
- In knoflook gemarineerde garnalen
- Zalmsalade
- Marijke's aardappelsalade
- Carpaccio met rucola en Parmazaanse kaas
- Vitello tonato (kalfsfricandeau met tonijnmayonaise)
- Tomatensalade
- Diverse broodsoorten, boter en kruidenboter

Hoofdgerechten

- Gepocheerde zalm met witte wijnsaus
- Gebraden ossenhaas met Stroganoff saus
- Diverse groenten
- Aardappelgarnituur

Nagerechten

- Vers fruit
- Witte en bruine chocolademousse
- Bavarois
- Diverse soorten sorbetijs
- Slagroom

Indien u dit wenst kunt u het buffet vooraf uitbreiden met een heerlijk kopje huisgemaakte soep à € 2.50 per persoon en/of een kaasplank à € 2.50 per persoon voor bij het nagerechtenbuffet.

BRUNCH

Naast de bovenstaande menu's en buffet, heeft u tevens de mogelijkheid gebruik te maken van een *brunch* in onze private diningroom of sfeervolle restaurant (zaterdag en zondag). Wij bieden u dan een keur aan heerlijke koude en warme gerechten en smakelijke desserts.

De brunch wordt reeds vanaf 25 volwassenen geserveerd van 12.00 tot 15.30 uur. De prijs van de brunch bedraagt € 33.50 (kinderen tot 12 jaar 50%).

Brunchmenu

- Huisgemaakte uiensoep
- Carpaccio met rucola en Parmezaanse kaas
- Vitello Tonato (fricandeau met tonijnmayonaise)
- Gerookte zalm met mierikswortelsaus
- Tomatensalade
- Zalmsalade
- Marijke's aardappelsalade
- Diverse broodsoorten
- Gezouten roomboter en kruidenboter
- Roerei met tuinkruiden
- Warme beenham met honing-mosterdsaus
- Kaasplateau met internationale kazen
- IJstaart
- Verse fruitsalade met slagroom

Reserverings- en betalingsvoorwaarden

- Op alle door ons aangegeven overeenkomsten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek onverwijld kosteloos toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.
- Betalingen zijn uitsluitend contant, tenzij anders overeengekomen per factuur. RABO-Bank Sloten-Badhoevedorp nr. 3596.97.828
- Bij reservering van een receptie of buffet wordt een aanbetaling verlangd van 75% van de reserveringswaarde, dit bedrag wordt in mindering gebracht op de uiteindelijke factuur.
- Tot 24-uur voor de aanvang van uw reservering ontvangen wij graag het exacte aantal gasten. Indien het aantal gasten minder blijkt te zijn dan het opgegeven aantal is “de Herbergh van Badhoevedorp” gerechtigd per afwezige persoon 100% van de reserveringswaarde in rekening te brengen.
- Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van wijziging.

