

# Banquetingkaart 2012



## Contactgegevens

Bleijenbeek 14, 5851 EE, Afferden

E: [W.Huigevoort@golfbaanbleijenbeek.nl](mailto:W.Huigevoort@golfbaanbleijenbeek.nl)

T: 0485-530084

[www.restaurantbleijenbeek.nl](http://www.restaurantbleijenbeek.nl)

Voor u ligt de banquetingkaart van Restaurant Bleijenbeek. Veel van onze evenementen zullen in combinatie met een golfactiviteit plaatsvinden, maar ook evenementen die verder niet aan golf gerelateerd zijn, zijn van harte welkom in Restaurant Bleijenbeek.

Restaurant Bleijenbeek beschikt over een locatie waar vergaderingen, meetings, productpresentaties, bruiloften, lunches, diners en feesten kunnen worden georganiseerd.

Kortom een multifunctioneel complex waar de mogelijkheden legio zijn.

Restaurant Bleijenbeek is onderdeel van Golfbaan Landgoed Bleijenbeek.

Ons Restaurant heeft een unieke ligging op dit Landgoed en vanuit het complex kijkt u uit over de uitgestrekte golfbaan en op ons prachtig gelegen (overdekte) terras kunt u in de zomer heerlijk genieten van de rust en het uitzicht dat de locatie met zich meebrengt.

De medewerkers van Restaurant Bleijenbeek zijn van alle leeftijden, met als gezamenlijk kenmerk hun liefde en passie voor het vak, oog voor kwaliteit en service. Zij staan graag voor u klaar.

### **A la carte Restaurant**

In het restaurant kunt u op informele wijze genieten van diverse smakelijke gerechten.

Het restaurant beschikt daarnaast over een prachtig terras met schitterend uitzicht.

Op het terras zijn een ruim aantal zitplaatsen welke uitkijken op een schitterende waterpartij, hole 10 en de green van hole 18.

Het restaurant is geschikt voor grotere gezelschappen, maar ook wanneer u met een kleiner gezelschap wilt tafelen bent u van harte welkom.

Gasten met speciale dieetwensen, allergieën en vegetariërs krijgen speciale aandacht van onze keukenbrigade.

Onze koks en bediening zullen u en uw gasten keer op keer verrassen.

### **Vergaderruimte**

Voor diverse gelegenheden kunt u gebruik maken van onze Martin Cuypers vergaderzaal. De Martin Cuypers vergaderzaal is een volledig ingerichte vergaderzaal welke geschikt is voor bijeenkomsten tot 60 personen. Deze zaal beschikt over een eigen terras waardoor het hier uitstekend toeven is, ook op de warme dagen. De vergaderzalen beschikken over diverse gewenste moderne presentatiemiddelen.

**Koffieontvangst**

Koffie en thee in buffetvorm met Limburgse vlaai	€ 4,50 p.p.
Koffie en thee in buffetvorm met appelgebak	€ 4,85 p.p.
Koffie en thee in buffetvorm met petit four met eigen logo	€ 5,00 p.p.

**Bleijenbeek ontbijt (geserveerd)**

€ 12,50 p.p.

*Tot 20 personen*

Verse broodjes

Verschillende vleeswaren

Verschillende zoetwaren

Kaasbeleg

Gekookt ei

Croissant

Koffie, thee, melk, jus d'orange

**Bleijenbeek ontbijtbuffet**

€ 19,50 p.p.

*Vanaf 20 personen*

Wit en bruin brood

Desembrood

Croissants

Jong belegen en oude kaas

Achterham

Rauwe ham

Rosbief

Filet Americain

Gerookte zalm

Vers fruit

Diverse soorten zoetwaar

Gekookte eieren

Yoghurt

Muesli

Koffie, thee, melk en verse jus d'orange

**Broodjes op schalen (geserveerd)** € 11,50 p.p.

Vanaf 4 personen

Diverse belegde broodsoorten

Meerprijs koffie, thee, melk en jus d'orange (onbeperkt) € 3,00 p.p.

**Golferslunch (geserveerd)** € 12,50 p.p.

Soep van de dag en lunchinvulling van de chef

Incl koffie, thee, melk en jus d'orange (onbeperkt)

Extra's

Van Dobben kroket

€ 2,00 p.p.

**Lunchbuffet 1** € 13,50 p.p.*(vanaf 20 personen)*

Dagsoep

Wit en bruin brood

Jong belegen en oude kaas

Achterham

Rauwe ham

Diverse soorten zoetwaar

Kroket

Huzarensalade

Meerprijs koffie, thee, melk en jus d'orange (onbeperkt) € 3,00 p.p.

**Lunchbuffet 2** € 17,50 p.p.*(vanaf 20 personen)*

Dagsoep

Wit en bruin brood

Desembrood

Croissants

Jong belegen en oude kaas

Achterham

Rauwe ham

Rosbief

Filet Americain

Gerookte zalm

Vers fruit

Diverse soorten zoetwaar

Kroket

Rauwkostsalades met dressing

Meerprijs koffie, thee, melk en jus d'orange (onbeperkt) € 3,00 p.p.

**Extra's**

Verse jus d'orange

€ 2,75 per glas

Frisdranken

€ 2,10 per glas

Kippenragout

€ 2,50 p.p.

Roerei

€ 2,00 p.p.

**Lunchpakket 1****€ 8,50 p.p.**

Zacht bolletje met achterham  
Bruine pistolet met jong beleggen kaas  
Candybar  
1 flesjes mineraalwater

**Lunchpakket 2****€ 12,00 p.p.**

Italiaanse bol met rauwe ham, huisgemaakte pesto en rauwkost  
Zachte bol met oude kaas  
Candybar  
Stuk handfruit  
Flesje mineraalwater  
Flesje sportdrink

**Lunchpakket 3****€ 14,00 p.p.**

Ciabatta met gerookte kip, kerrymajonaise, komkommerrauwkost  
Waldkornbroodje van de chef, altijd een wisselend luxe broodje  
Keuze uit fruitmand  
candybar  
Flesje mineraalwater  
Flesje sportdrink

**Extra's voor bij het lunchpakket**

Krentenbol	€ 1,00 p.st.
Candybar	€ 1,25 p.st.
Petflesje (mineraalwater of frisdrank)	€ 2,00 p.st.
Flesje Sportdrink	€ 2,50 p.st.

**Baancatering rijdend\***

Wraps gevuld met rauwe ham	€ 2,25 p.p.
Wraps gevuld met zalm	€ 2,25 p.p.
Haring met uitjes en roggebrood	€ 3,60 p.p.
Haring met uitjes en corenwijn	€ 6,00 p.p.
Vers fruit in prosecco	€ 4,00 p.p.

\* Rijdende baancatering vanaf een minimale besteding van € 5,00 per persoon.

**Baancatering 'vast' op hole 1 bij een 18 holes shotgun**

Mini runder carpaccio	€ 4,00 p.p.
Vitello tonnato	€ 4,00 p.p.
Sate met satesaus en kroepoekje (a la minute bereid)	€ 4,00 p.p.
Gebakken gamba met chilisous (a la minute bereid)	€ 4,00 p.p.

**Extra's**

Candybar voor in de baan	€ 1,25 p.st.
Handfruit voor in de baan	€ 1,00 p.st.
Petflesje, diverse smaken	€ 2,00 p.st.
Flesje sportdrink	€ 2,50 p.st.
Glas Korenwijn	€ 3,00 p.st.
Glas wijn (wit, rose of rood)	€ 2,50 p.st.
Glas prosecco	€ 4,00 p.st.

Entertainment\*\*

Oester meisje/jongen\*\*

Live muziek\*\*

Whisky man\*\*

\* de gerechten bij baancatering rijdend kunnen ook genuttigd worden bij een 'vaste' baancatering op hole 1, bij een 18 holes shotgun. Een en ander is ook te combineren.

\*\* prijzen op aanvraag en wij denken graag met u mee

**Warm garnituur**

Bitterballen en gemengde snacks (5 stuks)	€ 3,25 p.p.
Borrelgarnituur (vanaf 3 personen, 1 flight) <i>Bittermix, brood met tapenade, olijven en nootjes</i> <i>(Bij grotere gezelschappen wordt de bittermix apart geserveerd)</i>	€ 3,75 p.p.
Borrelgarnituur de Luxe (vanaf 3 personen, 1 flight) <i>Bittermix, krokante garnalen, vleesloempia's,</i> <i>brood met tapenade, olijven, kaas, worst en nootjes</i> <i>(Bij grotere gezelschappen wordt de bittermix apart geserveerd)</i>	€ 5,50 p.p.
3 amuse gerechten en minisoep (vanaf 12 personen)	€ 13,50 p.p.

**Koud garnituur**

Boeren desem en stokbrood met tapenade en kruidenboter	€ 3,50 p.p.
Portie olijven	€ 2,00 p.p.
Portie nootjes	€ 2,85 p.p.

**Barbequebuffet 1**
**€ 26,00 p.p.**

Koude gerechten  
*Diverse slasoorten met spekjes en pijnboompitten*  
*Diverse koude sauzen*  
*Aardappelsalade*  
*Kruidenboter*

Warme gerechten  
*Gemarineerde kippendij met satesaus*  
*Hamburger van rundergehakt*  
*Duitse grillworst*  
*Gemarineerde kerrie-kipfilet*  
*Gemarineerde speklapjes*  
*Garnalen spies*

**Barbequebuffet 2**
**€ 30,50 p.p.**

Koude gerechten  
*Huzarensalade*  
*Diverse slasoorten met spekjes en pijnboompitten*  
*Tomaten-komkommersalade*  
*Diverse koude sauzen*  
*Stokbrood met kruidenboter*  
*Diverse gegrilde antipasti o.a. paprika, champignons en courgettes*

Warme gerechten  
*Garnalen spiesjes*  
*Gemarineerde kippendij met satesaus*  
*Gemarineerde varkensfiletjes*  
*Pepersteak*  
*Zalmfilet in folie met echte boter, rozemarijn en prei*  
*Gemarineerde kerrie-kipfilet*  
*Aardappelen in kruidenboter*

**Extra's**

Dessertbuffet 1\* € 5,00 p.p.

Dessertbuffet 2\* € 7,00 p.p.

**Drankafkoop**

3 uur, exclusief buitenlands gedestilleerde dranken € 19,50 p.p.

Ieder uur extra € 6,50 p.p.

\* inhoud van het dessertbuffet staat weergegeven op pagina 14

**Mediteraansbuffet****€ 33,50 p.p.**

## Koude gerechten

*Vitello tonnato, kalfsrosbief met tonijnmayonaise**Runder carpaccio met huisgemaakte pesto, frisse rucola en pijnboompitten**Buffel mozzarella met tomaat en basilicum**Pastasalade met crème fraiche met zongedroogde tomaat**Diverse gegrilde antipasti o.a. paprika, champignons en courgettes**Diverse luxe broodsoorten met tomaten en noten tapenade**Vers gegrilde rose gebakken tonijn met "hojiblanca" olijfolie, zeezout en bieslook**Parmaham met meloen en honing*

## Warme gerechten

*Ossobucho van lamsschenkel met granulata van citroen, peterselie en knoflook**Kipfilet omwikkeld met rauwe ham en een saliejus**Diverse vissoorten en schelpdieren in een saus van kappertjes, rode ui en witte wijn**Varkenshaasfilet in een pestoroomsaus**Aardappeltjes in de schil uit de oven met tijm**Lasagne van tomaat, peccorino, gorgonzola en verse basilicum***Uitbreidingen**

Ossenhaas aan het buffet gesneden door de kok

€ 6,50 p.p.

## Soep vooraf

*Soep van de dag*

€ 3,00 p.p.

*Bisque van kreeft met geklopte room*

€ 3,50 p.p.

**Extra's**

Dessertbuffet 1\*

€ 5,00 p.p.

Dessertbuffet 2\*

€ 7,00 p.p.

## Drankafkoop

*3 uur, exclusief buitenlands gedestilleerde dranken*

€ 19,50 p.p.

*Ieder uur extra*

€ 6,50 p.p.

\* inhoud van het dessertbuffet staat weergegeven op pagina 14

**Bleijenbeekbuffet**
**€ 29,50 p.p.**

## Koude gerechten

*Pastasalade met crème fraîche, zongedroogde tomaatjes en basilicum*
*Diverse luxe broodsoorten met kruidenboter en tomatentapenade*
*Aardappelsalade met kappertjes en peterselie*
*Vitello tonnato, kalfsrosief met tonijnmayonaise*
*Visspiegel met gerookte zalm, gerookte forelfilet, gestoomde makreel en*
*Hollandse garnalen met romige whiskeysaus*
*Diverse slasoorten en rauwkosten*
*Twee soorten dressing*

## Warme gerechten

*Aardappelgratin*
*Boerengroenten met tuinkruiden en “hojiblanca” olijfolie*
*Livar ham aan het stuk met Limburgse mosterd jus*
*Limburgs “Zuurvlees van rund”*
*Maishoenfilet met saus van rozemarijn*
*Zalmfilet gepocheerd in citroenroom*
**Uitbreidingen**

Gamba's van de grill

€ 6,50 p.p.

Soep van de dag

€ 3,00 p.p.

Schaal runder carpaccio

€ 2,00 p.p.

**Extra's**

Dessertbuffet 1\*

€ 5,00 p.p.

Dessertbuffet 2\*

€ 7,00 p.p.

## Drankafkoop

3 uur, exclusief buitenlandse gedestilleerde dranken

€ 19,50 p.p.

Ieder uur extra

€ 6,50 p.p.

\* inhoud van het dessertbuffet staat weergegeven op pagina 14

**Maasduinenbuffet****€ 24,50 p.p.**

## Koude gerechten

*Pastasalade met crème fraîche, zongedroogde tomaatjes en basilicum**Gerookte zalm**Frisse garnalensalade**Stokbrood en kruidenboter**Tomatensalade**Komkommersalade**Diverse soorten bladsalades en rauwkost**2 soorten dressing*

## Warme gerechten

*Aardappelgratin**Rijst**Varkensfilet van de chef**Zalm in citroenroom**Kipsate met satesaus**Kalfs geschnetzeltes met champignons en kruidenroom***Uitbreidingen**

Beenham aan het stuk

€ 2,00 p.p.

Luxere broodsoorten met tapenade

€ 1,00 p.p.

Soep van de dag

€ 3,00 p.p.

Schaal runder carpaccio

€ 2,00 p.p.

**Extra's**

Dessertbuffet 1\*

€ 5,00 p.p.

Dessertbuffet 2\*

€ 7,00 p.p.

## Drankafkoop

*3 uur, exclusief buitenlandse gedestilleerde dranken*

€ 19,50 p.p.

*Ieder uur extra*

€ 6,50 p.p.

\* inhoud van het dessertbuffet staat weergegeven op pagina 14

**Keuze diner***(Tot 40 personen)*

3-gangen keuze diner	€ 23,50 p.p.
3-gangen keuze diner speciaal	€ 28,50 p.p.
3-gangen keuze diner de luxe	€ 31,50 p.p.

**Walking dinner**

Op basis van uw wensen stelt de keukenbrigade een walking dinner samen voor u en uw gasten. De gangen bestaan uit kleine gerechtjes, welke om de ca. 10 minuten geserveerd worden.

Voor de gasten worden er speciale menukaartjes gemaakt zodat iedere gast weet welke gerechten er geserveerd gaan worden.

De ongedwongen en informele sfeer komt tijdens dit diner geheel tot zijn recht.

walking dinner 10 - gangen	€ 42,50 p.p.
----------------------------	--------------

**Brunchbuffet**

Het is mogelijk om in klein of groot gezelschap gebruik te maken van een brunchbuffet, geheel geserveerd volgens uw wensen.

De prijs is afhankelijk van de invulling van het buffet.

**High Tea**

Onze high tea serveren wij in drieën, bouillon, hartige sandwiches en zoete lekkernijen.

Tijdens de high tea kunt u onbeperkt gebruik maken van onze thee sensatie.

Wenst u graag een kopje koffie? Geen enkel probleem.

De high tea is te reserveren vanaf 2 personen en minimaal 2 dagen van tevoren. (Duur maximal 2 uur)

High tea	€ 17,50 p.p.
----------	--------------

**Dessertbuffet 1** € 5,00 p.p

*Spiegel met daarop diverse Petit four*  
*Omelet siberien*  
*Bruine chocolade mousse*  
*Witte chocolade mousse*  
*Vers fruit*

**Dessertbuffet 2** € 7,00 p.p.

*Spiegel met daarop diverse Petit four*  
*Bruine chocolade mousse*  
*Witte chocolade mousse*  
*Omelet siberien*  
*Vers fruit*  
*Tiramisu*  
*Crème brullee*  
*Verse slagroom en vruchtencoulis*

**Kaasplateau** € 8,50 p.p.

*Diverse binnenlandse en buitenlandse kazen geserveerd met druiven, noten en brood*

**Combinatie dessertbuffet** € 9,50 p.p.

*Een combinatie van dessertbuffet 1 en het kaasplateau*

**Maak uw dag nog succesvoller!  
Maak gebruik van onderstaande mogelijkheden voor  
de invulling en aankleding van uw dag.**

**Menukaarten**

Restaurant Bleijenbeek kan de menukaarten voor op tafel voor u verzorgen. Van een eenvoudig kaartje tot een luxe menukaart. Indien gewenst kunnen deze verder gepersonaliseerd worden met een eigen tekst of logo.

**Wijnarrangement**

Om verzekerd te zijn van de juiste balans tussen wijn en spijs, adviseren wij u graag in de keuze van de wijnen bij het voorgerecht tot en met dessert. Bovendien bestaat er de mogelijkheid om wijnen die buiten ons assortiment vallen, speciaal voor u in te kopen.

**Muzikale omlijsting**

U bent vrij om uw eigen favoriete muziek en entertainment te regelen voor uw avond. Uiteraard adviseren wij u graag in deze en kunnen wij eveneens passend entertainment regelen vanwege onze jarenlange ervaring.

**Decoraties in uw thema**

Heeft u speciale wensen met betrekking tot het thema van uw dag en wilt u dit graag doortrekken in de aankleding en/of tafeldecoratie? Meld dit ons, waarna wij voor aankleding zorgen in het door u gewenste thema/kleuren.

**After dinner suggesties**

Een heerlijk kopje koffie als perfecte afsluiting van het diner met daarbij een

- Likeurtje
- Sigaar
- Cognac

Maak uw wensen kenbaar, zodat we ook uw favorieten in huis hebben.

**Proeverij**

Restaurant Bleijenbeek kan de volgende proeverijen door onze relaties voor u laten verzorgen

- Whiskey
- Sigaren
- Oesters
- Wijn

Informeer naar de mogelijkheden.