

Prijslijst/Assortimentslijst



Deze prijslijst geeft een aantal voorbeelden weer betreffende buffetten, bittergarnituren, diners, dranken (arrangementen), e.d.. Uiteraard is elke andere invulling bespreekbaar en zijn de diverse items in de buffetten, diners, e.d. te wisselen en/of toe te voegen.

Kasteel Aldendriel Party-accommodatie beschikt over een eigen keuken, zodat wij altijd flexibel kunnen inspringen op (onvoorziene) wijzigingen. Dit geldt uiteraard ook voor diëten en vegetarische wensen. Genoemde prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld.

Op verzoek doen wij ook toekomen onze voorbeelden wat betreft; lunches, brunches, high-tea 's, zakelijke vergaderarrangementen, thema-avonden, koffietafels, enz.

Aangezien er voor iedere gelegenheid een unieke invulling gewenst is, bieden wij u graag een offerte op maat aan. Neem hiervoor contact met ons op voor het maken van een geheel vrijblijvende kennismaking op onze locatie waarbij u uw wensen kenbaar kunt maken.

Ontvangsten / Patisserie

De volgende mogelijkheden kunnen gepresenteerd worden na de felicitaties van uw gasten of na binnenkomst. Uiteraard kunnen wij e.e.a. ook serveren op het einde van een feest of bijeenkomst.

Koffie/thee	€ 1,75	Koffie/thee met petit bavaois	€ 3,40
Koffie/thee met plakje cake	€ 2,40	Koffie/thee met bonbons	€ 2,55
Koffie/thee met petit four	€ 3,40	Kir royale	€ 3,25
Koffie/thee met petit four (+ logo)	€ 4,15	Kir royale met petit four	€ 4,90
Koffie/thee met gebak buffet	€ 4,00	Prosecco	€ 4,35
Servicekosten bruidstaart (prijs is incl. koffie/thee bij de taart)	€ 4,50	Champagne v.a.	€ 6,45

Borrelgarnituren

Borrelgarnituren worden gepresenteerd op de tafels in de diverse ruimten. B.v. tijdens een receptie, feestavond of zakelijke bijeenkomst. (prijzen p.p.)

A) Luxe nootjes, zoutjes en bakkerszoutjes	€ 1,20
B) Luxe nootjes, zoutjes, bakkerszoutjes, kaasblokjes en salamiworstjes	€ 2,15
C) Luxe nootjes, zoutjes, bakkerszoutjes, olijven, salami, kaasblokjes en dadels	€ 2,65

Bittergarnituren

Bittergarnituren worden op schaal geserveerd aan uw gasten. Dit b.v. tijdens een receptie, feestavond, middagborrel of zakelijke bijeenkomst. (prijzen per hapje)

A) Koud (voorbeeld assortiment);	€ 0,95
- casinobroodjes met gerookte zalm of forel	
- zoete meloen met gerookte ham en druifje	
- lollies van pate en geitenkaas	
- baquette met filet american en gesnipperde uitjes	
- baquette met ei salade gearneerd	
B) Bitterbal, mini bami, nasi hapje, pittig gehaktballetje, kipnugget	(warm) € 0,70
C) Mini saucijzenbroodje en puntjes quiche lorainne	(warm) € 1,30
Combinatie van een assortiment uit A, B en C (5 hapjes p.p.)	€ 4,50

Avondafsluiting

De volgende onderstaande mogelijkheden worden b.v. gereserveerd op het einde van een feestavond, receptie of b.v. als uitgebreid bittergarnituur tijdens de avond (dan zonder koffie/thee).

A)	Broodje ham of kaas	€ 1,80
B)	Broodje warme beenham (met cocktailsaus)	€ 3,75
C)	Worstenbroodje of Saucijzenbroodje	€ 2,75
D)	Puntzakje frites (onbeperkt)	€ 2,00
D)	Puntzakje frites met kroket/frikadel (onbeperkt)	€ 4,00

Tapas hapjesbuffetten

Een tapas hapjesbuffet heeft een avondonderbrekend karakter (dus niet maaltijd vervangend), en wordt bijvoorbeeld gepresenteerd tijdens een feestavond. Ook kan een hapjesbuffet tijdens een receptie gepresenteerd worden i.p.v. borrel- en bittergarnituren.

Bij de tapas buffetten worden kleine bordjes met vorkjes geplaatst, ook kunnen diverse items vanuit de hand genuttigd worden.

A)	Gemarineerde satestukjes in satesaus (warm) Diverse harde en zachte kaassoorten Diverse worstsoorten met garnering van druiven en ananas Notenpate in bladerdeeg met een bosbessencompote Groene en zwarte olijven in olijfolie Wrap met kruidenroom, veldsla en gerookte zalm Diverse gevulde pepers met roomkaas Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes en reijpenaer kaas Diverse pesto's, tapanade's en een kruidenboter Vers gebakken vloerbroden en olijfbrood	€ 10,25
B)	Gemarineerde satestukjes in satesaus (warm) Gebraden ham (dun gesneden) met een rode wijnjus (warm) Diverse harde en zachte kaassoorten Diverse worstsoorten met garnering van druiven en ananas Scampi's en een romige mayonaise met witte wijn en bieslook Zoete meloenbolletjes met parmaham en blauwe druiven Gemaneerde courgette met seranoham en veldsla Notenpate in bladerdeeg met een bosbessencompote Groene en zwarte olijven in olijfolie Wrap met kruidenroom, veldsla en gerookte zalm Diverse gevulde pepers met roomkaas Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes en reijpenaer kaas Diverse pesto's, tapanade's en een kruidenboter Vers gebakken vloerbroden en olijfbrood	€ 14,25

Hapjesbuffetten

Een hapjesbuffet heeft een avondonderbrekend karakter (dus niet maaltijd vervangend), en wordt bijvoorbeeld gepresenteerd tijdens een feestavond. Ook kan een hapjesbuffet tijdens een receptie gepresenteerd worden i.p.v. borrel- en bittergarnituren.

- | | | |
|----|--|---------|
| A) | Rundvlees salade met gevulde eitjes en fruitgarnering
Diverse Franse kazen op houten plank
Waldorff salade met kip en Tomaten/tauge salade
Kruidenboter, tomatenpesto en cocktailsaus
Vers gebakken stokbrood | € 9,25 |
| B) | Varkensham gesneden, in een lichte rode wijnsaus (warm)
(of gemarineerde satéstukjes in satésaus met witte rijst)
Rundvlees salade met gevulde eitjes en fruitgarnering
Waldorff salade met appel, kip en walnoten
Kruidenboter, tomatenpesto en cocktailsaus
Vers gebakken stokbrood | € 12,25 |
| C) | Varkensham gesneden, in een lichte rode wijnsaus (warm)
(of gemarineerde satestukjes in satésaus en witte rijst)
Rundvlees salade met gevulde eitjes en fruitgarnering
Visschotel met; garnaltjes, gerookte zalm en gerookte forel
Diverse Franse kazen op plank
Tomaten salade, waldorff salade met kip, salade Caprese en ijsberg salade
Kruidenboter, tomatenpesto en cocktailsaus
Vers gebakken stokbrood | € 15,50 |

Koude/warme buffetten

Koude/warme buffetten zijn bedoeld als maaltijdvervangend. Een koud/warm buffet wordt veelal gepresenteerd aan het eind van de middag of aan het begin van de avond. Een koud/warm buffet kan in een kleinere portie ook als avondonderbrekend buffet gepresenteerd worden.

- A) Varkensham, gesneden op de plank (warm) € 20,00
Bonne femme, gebakken aardappeltjes met groenten (warm)
Huzarensalade gearneerd met vers fruit
Waldorff salade, salade Caprese en ijsberg salade
Galiameloen met ardennerham en blauwe druiven
Aardappelsalade met spekjes
Cocktailsaus en ravigotesaus
Kruidenboter, tomatenpesto en vers gebakken stokbrood
- B) Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus (warm) € 22,50
Bourgondische rib in een lichte rode wijnsaus (warm)
Bonne femme, gebakken aardappeltjes met groenten (warm)
Huzarensalade gearneerd met vers fruit
Waldorff salade, salade Caprese en ijsberg salade
Galiameloen met ardennerham en blauwe druiven
Verse ananas met vers gesneden fruit
Cocktailsaus en ravigotesaus
Kruidenboter, tomatenpesto en vers gebakken stokbrood
- C) Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus (warm) € 26,00
Zalmfilet in een zachte hollandaisesaus (warm)
Bonne femme, gebakken aardappeltjes met groenten (warm)
Aardappelsalade gearneerd met vers fruit
Visschotel met; garnaltjes, zalmsnippers en gerookte makreel
Gemarineerde zalm met mosterd/dillesaus en ecrivises
Waldorff salade, komkommer salade, salade Caprese en ijsberg salade
Galiameloen met ardennerham en blauwe druiven
Verse ananas met vers gesneden fruit
Cocktailsaus en ravigotesaus
Kruidenboter, tomatenpesto en vers gebakken stokbrood
- D) Canadese whiskyham met bruine suiker, gesneden van de plank (warm) € 31,50
Gevulde tongrolletjes in een bieslooksaus (warm)
Varkenshaassate in satésaus met witte rijst (warm)
Bonne femme, gebakken aardappeltjes met groenten (warm)
Aardappelsalade gearneerd met vers fruit
Visschotel met; gemarineerde zalm, garnaltjes en forelfilet
Scampi's met bieslook met een zachte room-mayonaise
Tomaten salade, waldorff salade met kip, salade Caprese en ijsberg salade
Galiameloen met parmaham en blauwe druiven
Verse ananas met vers gesneden fruit
Cocktailsaus, ravigotesaus en kerriesaus
Kruidenboter, tomatenpesto en vers gebakken stokbrood

Thema buffetten

In plaats van een koud/warm buffet presenteren wij ook diverse themabuffetten. Hierna noemen wij een aantal mogelijkheden met een korte omschrijving. (nadere informatie op aanvraag)

- BOURGONDISCH BUFFET; - met o.a. jachtschotel, varkenshammen, ragouts, diverse barbecue-items en salades
- FRANS BUFFET; - met o.a. kikkerbilletjes, lamsbout, coquilles, escargots, salades en franse kazen
- ITALIAANS BUFFET; - met o.a. diverse pasta's, coll pollo, lasagne, diverse salades en osso buco

Barbecue buffetten

In onze tuin kunt u uiteraard ook gebruik maken van de barbecue. Dit kan met een groot gezelschap, maar ook met een kleiner gezelschap. Bij minder geschikt weer kunnen de gasten binnen in het Bakhuis e.e.a. garen op de barbecue. Onderstaande voorbeelden geven een combinatie weer van een koud/warm buffet met daarbij een aantal items welke op de barbecue geeraard kunnen worden.

- | | | | |
|----|--|------------------------------------|---------|
| A) | Kip Tandoori spies | (barbecue) | € 25,50 |
| | Bourgondische rib | (barbecue) | |
| | Pepersteak spies | (barbecue) | |
| | Varkenssate met satésaus | (barbecue) | |
| | Varkensham gesneden in rode wijnsaus | (buffet) | |
| | Bonne femme; aardappel/groentenschotel | (buffet) | |
| | Huzaren salade gearneerd met fruit | | |
| | Waldorff salade met kip en salade Caprese | | |
| | Salade van ijsbergsla, rucola en frambozendressing | | |
| | Visschotel met; garnalen, zalm en gerookte makreel | | |
| | Galiameleen met ardenner ham en druiven | | |
| | Pâte royale met bessencompote | | |
| | Kruidenboter en tomatenpesto | | |
| | Cocktailsaus en barbecuesaus | | |
| | Vers gebakken stokbrood | | |
| B) | Zoals buffet A, uitgebreid met; | - Scampi aan spies | € 29,25 |
| | | - Ossenhaas | |
| | | - Zalmforel met kruiden (in folie) | |

Diners

Diners worden geserveerd b.v. op een huwelijksdag tussen een ontvangstgedeelte of receptie en de feestavond. Ook is het mogelijk een diner te serveren als avondvullend programma.

Wij kunnen, afhankelijk van het dagscenario en aantal gasten, diverse ruimten gebruiken voor het diner. Ook is het mogelijk om b.v. het hoofdgerecht en/of het dessert in buffetvorm te presenteren (diner/buffet).

Voorbeelden 3, 4 en 5 gangen menu's:

Licht gebonden mosterdsoep met gebakken spekjes *****
Carpaccio van ossenhaas, pijnboompitjes en dressing *****

Kalfsoester met sjalotjes en een rode portsaus *****

Gevulde tongrolletjes in een hollandaisesaus *****

Dessert buffet

Witte tartufo ijs met chocolademousse

Plate mediterrane *****

Eendenleverpate met rozijnen en een portdressing *****

Heldere ossenstaartsoep met madera *****

Licht gebonden waterkerssoep met rundvlees *****

Tournedos met een romige pepersaus *****

Zalmfilet met een zachte bieslooksaus *****

Bavaroise torentje met vanillesaus

Vanilleijs met warme kersen en grand marnier

Carpaccio van zalm met hollandse garnaltjes *****

Galiameleoen met parmaham en druiven *****

Heldere groentebouillon met rundvlees *****

Licht gebonden pompoensoep *****

Rode mul op bedje van tagliatelle *****

Gegrilde grietfilet met tuinkruidensaus *****

Kalfslende met gebakken champignons *****

Eendenborstfilet met groentepuree en rode portsaus *****

Baby ananas met vers fruit

Chocoladeparfait met vanillesaus

Uiteraard bieden wij voor kinderen een kindermenu. (b.v. fruitcocktail, frites met kroket/frikadel, kinderijsje)

Gemiddeld 3 gangen menu met; soep, hoofdgerecht en dessert € 28,75

Gemiddeld 3 gangen menu met; koud voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 33,50

Gemiddeld 4 gangen menu met; koud voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 36,50

Meerpijs toevoeging van een spoom (intermezzo van ijs met champagne) € 3,50
Diners, 5 of 6 gangen of meer op aanvraag

Ecologische & Biologische buffetten/diners

Zoals wij uit eigen keuken onze reguliere buffetten en diners verzorgen, zijn wij ook bekend met de inkoop en verwerking van Ecologische & Biologische producten. Wanneer de maaltijden op deze wijze bereid worden zullen de betreffende certificaten aanwezig zijn. Wij informeren u graag over de herkomst, verwerking en prijzen van deze producten.

Desserts en dessert buffetten

Desserts en dessert buffetten kunnen gepresenteerd worden als afsluiting bij b.v. een diner, koud/warm buffet of een barbecue.

Bij een huwelijksfeest kan b.v. ook een bruidstaart gepresenteerd worden als dessert of de bruidstaart is onderdeel van het dessertbuffet. (evt. bruidsijstaart)

- A) Diverse ijssoorten
Aardbeienmousse en chocolademousse
Frans kaasplankje met stokbrood
Tiramisu met chocolade garnering
Warme kersen met grand marnier
Verse ananas met vers fruit € 8,00
- B) Diverse luxe ijsgebakjes, zoals; capriccio café, tartufo en nogatine
Diverse mousses, zoals; chocolade, aardbeien en bosvruchten
Frans kaasplankje met stokbrood
Warme kersen met grand marnier
Profiterol; gevulde soesjes met suiker caramélise
Tiramisu
Aardbeien met slagroom € 10,75

Als alternatief voor een dessert buffet kunt u denken aan b.v.;

- Trio van vanille ijs, tiramisu en chocolademousse € 5,25
- Diverse glaasjes met; chocolademousse, hazelnootparfait, fruit bowl, tiramisu en vanille ijs (3 glaasjes p.p.) € 5,25
- Koffie/thee met bonbons € 2,75
- High-Tea dessert
 - koffie/thee € 7,35
 - luxe bonbons
 - mini petit fours
 - eclairs
 - roomsoesjes
 - diverse macarons

Dranken

Tijdens uw party, bijeenkomst, receptie, seminar, enz., serveren wij de diverse dranken. Wij zorgen te allen tijde dat uw gasten optimaal voorzien worden van de drankjes.

Drankenarrangement afkoop.

In veel gevallen, b.v. tijdens een feestavond, wordt er een afkoop drankenarrangement voorgesteld; Feestavond tijdsduur 20.30 tot 01.30 uur, € 22,50 p.p. hollands assortiment incl. 9 speciale bieren. Feestavond tijdsduur 20.30 tot 01.30 uur, € 25,00 p.p. inclusief buitenl. gedistilleerd/mix dranken.

- voor elk arrangement geldt; elk ½ uur langer is een meerprijs van € 1,75 p.p.
- een afkoop dranken hollands assortiment met daarbij (als meerprijs) de daadwerkelijk afgenomen aantal buitenlands gedistilleerd/mix dranken, is ook mogelijk.
- feestavond op basis van nacalculatie is ook altijd mogelijk, zie onderstaande consumptie-prijzen.

Consumptieprijsen (van toepassing bij losse verkoop of verstrekking op basis van nacalculatie)

- Koffie/thee	€ 1,75	- Jus 'd orange	€ 2,20
- Bier (tap, 25 cl.)	€ 2,10	- Wijnen (rood, wit, zoet)	€ 2,65
- Alc. vrij bier	€ 2,35	- Port, sherry en vermouth	€ 2,15
- Speciale bieren (fles)	€ 2,65	- Jenever	€ 2,35
- Frisdranken	€ 1,85	- Mix dranken	€ 3,75
- IJsthee	€ 2,00	- Likeuren	€ 3,75
- Chocomel en fristi	€ 2,00	- Buitenlands gedistilleerd	€ 3,75

Muziek & Entertainment

Wij beschikken in de Ridderzaal over een podium met dansruimte, waar de muzikant geplaatst kan worden. Ook een aparte ingang (naast het podium, waarbij de gasten géén ongemak ondervinden tijdens opbouw), aparte stroomvoorziening en een kleedkamer voor de bandleden/artiesten zijn aanwezig.

E.e.a. geldt ook voor divers entertainment. Hierbij kunt u denken aan b.v. een; troubadour, nar/harlekin, lakei, karikaturist, barbier, e.d. Ook de inzet van b.v. een roulette en blackjack tafel, oud Hollandse spelen, out-door activiteiten op de landerijen of kruisboogschieten in de tuin is allemaal mogelijk.

Algemeen

- * Kasteel Aldendriel is een trouwlocatie waar huwelijksvoltrekkingen kunnen plaats vinden. (hierbij rekenen wij € 75,00 voor gebruik van de ruimte en plaatsen van de gewenste opstelling)
- * Alle genoemde horecaprijzen zijn inclusief BTW, Prijzen geldig tot 31 dec. 2020.
- * Accommodatiekosten; afhankelijk van omvang en samenstelling van uw programma. (indicatie; vrijdag en zaterdag € 300,00, overige dagen € 175,00)