

Diner:

- Macaroni:** € 6,50
In een kruidige bouillon gekookte macaroni, vermengd in een tomatensaus met stevig gevulde rundergehakt, paprika en ham blokjes. Geserveerd met een knapperige spitskoolsalade.
- Spaghetti:** € 6,50
In een kruidige bouillon gekookte spaghetti, vermengd in een tomatensaus met stevig gevulde rundergehakt, paprika en verse champignons. Geserveerd met een knapperige spitskoolsalade.
- Bami met babi pangang:** € 6,50
In een kruidige bouillon gekookte bami, vermengd in gewokte mie, reepjes ham en groenten
En gegrild met varkensvlees in zoetzure saus. (ook mogelijk met kip)
- Nasi met kipsaté** € 6,50
In een kruidige bouillon gekookte rijst, vermengd met grof gemalen varkensvlees, reepjes ham en groenten, Compleet gemaakt met blokjes gegrild kipdijvlees in een smakelijke pindasaus
- Pasta Spinazie** € 6,50
In een kruidige bouillon gekookte pasta vermengd met vers gesneden spinazie
knapperig gebakken spekreepjes in een kaas-roomsaus
- Tortellini met kip** € 6,50
In een kruidige bouillon gekookte deegringetjes rijkelijk vermengd met gegrilde kipfiletreepjes, doperwten, maïs, wortel en paprika in een kaas-chilisaus
- Lasagne met frisse salade** € 6,50
Als basis een goed gevulde tomatensaus met rundergehakt, verse champignons en paprika
Opgebouwd met laagjes vlees en pasta. Gegratineerd met kaas
Hierbij wordt knapperige rauwkost geserveerd van ijsbergsla, tomaat en komkommer
- Schnitzel met gebakken aardappels, doperwtjes en wortel** € 8,50
Krokant gebakken varkens of kipschnitzel met een gebakken aardappeltjes met spek en ui.
Hierbij serveren wij vers gekookte doperwten, wortelen en appelmoes.
- Gehaktbal met spinazie en gekookte aardappel** € 8,50
Ouderwets gebraden gehaktbal van half om half gehakt gemengd
met geurige kruiden, uitje, ei, broodkruimels en een scheutje ketjap
Hierbij wordt vers gekookte spinazie met ei, kruimige gekookte aardappels en jus geserveerd
- Klapstuk/stoofvlees met aardappelpuree en rode kool** € 8,50
Heerlijk in jus gegaard rundvlees, met puree van vers gekookte aardappelen
en vers gekookte rode kool

Saucijs met rode bietjes en aardappelpuree	€ 8,50
Een heerlijk gekruid stuk verse worst met vers gekookte bietjes en een puree van verse aardappelen.	
Oma's ovenschotel	€ 8,50
Ouderwets in jus gegaard draadjesvlees met een puree van verse aardappelen, klontje boter , scheutje room en een vleugje nootmuskaat Hier bij wordt rode kool geserveerd waarin kruimels appeltaart zijn vermengd	
Houthakkersteak met gebakken krieltjes en sperziebonen	€ 8,50
Robuuste steak van schouderkarbonade zonder been omwikkeld met gerookt spek met een garnituur van gebakken krieltjes, spek en ui Hierbij worden vers gekookte sperziebonen geserveerd	
Wok a la Kok	€ 8,50
Gebakken kipfiletblokjes met gewokte wortel, courgette, ui en paprika in een zoete saus Hierbij wordt witte rijst en knapperige ijsbergsalade geserveerd.	
Boerenkool met rookworst	€ 8,50
Met gebakken spekreepjes en gegaard varkensvlees gevulde hand gestampte pot Gemaakt van verse boerenkool van het land en kruimige vers gekookte aardappelen Hierbij wordt een in stukjes gesneden geurige rookworst geserveerd met jus, mosterd, piccalilly en zilveruitjes	
Zuurkool met spareribs	€ 8,50
Met gebakken spekreepjes en gegaard varkensvlees gevulde hand gestampte pot Gemaakt van verse zuurkool uit het vat en kruimige vers gekookte aardappelen Hierbij worden per botjes gesneden dikbevelesde ribbetjes geserveerd met jus, mosterd, piccalilly en zilveruitjes	
Stamppot andijvie met een speklap	€ 8,50
Met gebakken spekreepjes gevulde hand gestampte pot Gemaakt van knapperige verse reepjes andijvie en kruimige aardappelen Hierbij wordt een krokant gebakken speklap geserveerd met mosterd, met jus, mosterd, piccalilly en zilveruitjes	
Hutspot met runderhachee	€ 8,50
Met gegaard rundvlees gevulde hand gestampte pot Gemaakt van verse winterpeen , uien en kruimige aardappelen Hierbij wordt een hachee van rundvlees en uien geserveerd in een met kruidkoek gebonden saus	

Waarop zijn de prijzen gebaseerd?

Diners zijn per persoon, vanaf 15 personen per gerecht en ca. 500 gram per persoon.

Stel u heeft goede volwassen eters, dan bestelt u voor een aantal personen meer.

Deze diners zijn bedoeld voor gasten die overnachten binnen onze groepsaccommodaties.

U dekt zelf de tafel, het buffet en u doet de afwas. De chafing dishes worden door onze cateraar afgewassen.

Diëten, allergieën en vegetariërs?

Vlees kan altijd in overleg gewijzigd worden, bijvoorbeeld geen varken, maar kip of rund.

Vegetariërs kunnen uit dezelfde lijst kiezen, we doen er dan geen vlees, maar een vervanger.

Hoe laat wordt de maaltijd bezorgd?

Diners worden tussen 17.30 en 18.30 uur in uw geboekte groepsaccommodatie aangeleverd.

Afwijkende tijden zijn in overleg mogelijk.

Wanneer dient u uiterlijk te bestellen?

Bestellingen worden verwerkt tot uiterlijk 5 werkdagen voor uw verblijf.

Is catering van derden toegestaan?

Catering en/of aanvullingen van derden hierop zijn niet toegestaan.

Gewijzigd: 23-09-2016

Prijswijzigingen voorbehouden.