

Groepsarrangementen bij De Vreemde Vogel



Aantal personen

Vanaf 20 personen te reserveren, tenzij anders is vermeld.
Bij groepen is het mogelijk om 7 dagen per week te reserveren.

Kinderen

Kinderen onder de 5 jaar zijn gratis. Kinderen van 5 t/m 9 jaar betalen 50% voor eten/drinken (m.u.v. pizza-arrangement).

Drankarrangement

We hanteren geen zaalhuur, wel een vast drankarrangement.
Onbeperkt bier/fris/fruitsap/wijn/koffie/thee en binnenlands gedestilleerd.
Prijzen: tot 18.00 uur € 5,- per persoon per uur. Na 18.00 uur € 6,- per persoon per uur.

Duurzaam/biologisch

We bereiden onze maaltijden met biologisch en duurzaam vlees en vis.

Koolmees-buffet € 20,-

Voorgerecht: Tomatensoep met verse tuinkruiden geserveerd met boerenbrood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli

- Beenham in mosterdsaus
- Kippendij filet in groene pepersaus
- Zalmfilet met huisgemaakte kruidensaus
- Gegrilde groenten
- Ovenaardappeltjes, pommes duchesse en ambachtelijke frieten

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Groene moestuinsalade met komkommer en tomaat
- Vissalade met zalm, mosselen en makreel

Vreemde Vogel buffet: € 25,-

Voorgerecht: tomatensoep (aan tafel geserveerd) geserveerd met boerenbrood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli.

- Gebakken zalmfilet met huisgemaakte kruidensaus
- Rode mul huisgemaakte vissaus
- Kipfilet met pepersaus
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Pommes duchesse (krokante aardappeltjes)
- Vlaamsche frites met mayonaise

Huisgemaakte salades:

- Gemengde gestoomde groenten
- Groene salade met tomaat en komkommer
- Rauwkost met ei en frambozendressing

BBQ: € 25,- (zelf grillen)

Boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli.

- Hollandse rundersteak
- Runderhamburger
- BBQ-worst (varken met vrij uitloop)
- Kippendijen-spies
- Ovenaardappeltjes en ambachtelijke frieten
- Maiskolf
- Satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus, BBQ-saus en sweet chilisau.

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Frisse witlofsalade met appel en ui
- Groene moestuinsalade met komkommer en tomaat
- Frisse pasta salade met seizoensfruit

Vegetarisch alternatief: gevulde porto bello, gegrilde avocado en courgette, falafel spies

Optioneel: live-bereiding door kok toeslag € 80,- per groep

BBQ met vis: € 28,50

Zelfde gerechten zoals bij het BBQ. De BBQ-worst wordt vervangen door zalmfilet en reuzengarnalen.

Mediterraanse Vogel buffet € 25,-

Voorgerecht: Italiaanse tomatensoep (vegetarisch) geserveerd met boerenbrood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli

- Kip pesto rollade
- Gekruide gehaktballetjes
- Biefstuk in groene pepersaus
- Gamba's in knoflook olie
- Paëlla
- Ovenaardappeltjes en ambachtelijke frieten
- Diverse tapas o.a. serranoham, chorizo, geitenkaas, champignons en artisjokken en olijven

Huisgemaakte salades:

- Carpaccio salade met oude kaas en balsamico
- Pasta salade met truffel
- Ruccola salade en zongedroogde tomaten en zonnebloempitten
- Groene moestuinsalade met feta en olijven
- Vissalade met zalm, mosselen en makreel

Flamingo buffet € 25,-

Diverse gerechten uit Zuid-, Noord- en Latijns-Amerikaans, een rijke mengelmoes van de oorspronkelijke Indiaanse en Spaanse keuken.

Voorgerecht: Maissoep (vegetarisch)

- Peppersteaks
- Cajun spareribs
- Krokante kip
- Gegrilde gamba's
- Gestoomde zeevruchten
- Diverse groenteschotels o.a. gesuikerde mais en gestoomde groenten
- Hartige bonenschotel
- Quesadillas (gevulde vegetarische tortilla)
- Maiskolfjes in galapenjo-saus
- Warme groente-ovenshotel
- Gegratineerde nacho's
- Diverse smeersels: crème fraîche, tomaten salsa, uiensalsa

Huisgemaakte salades:

- Moestuinsalade
- Avocadosalade
- Gegrilde lauwwarme groentesalade

High Tea € 21,- p.p. (vanaf 6 personen) exclusief drank

- 5 verschillende zoete hapjes: brokken chocolade met gebrande noten, worteltjestaart, tarte tartin, boerenyoghurt met vers fruit, scones met clothed cream en huisgemaakte jam
- 5 hartige hapjes: zalmsandwich, bolletje carpaccio, briesandwich, moestuintje en ham-pomodori quiche

Optioneel: 2 uur onbeperkt thee, keuze uit alle verse smaken. Totaal € 23,50 p.p.

High Wine € 24,- p.p. (vanaf 6 personen) exclusief drank

- Bij aankomst op de gastentafels: gemarineerde olijven, boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli, komkommer met truffelmayonaise
- 2e gang wordt uitgeserveerd: mini aardappel-truffel soep
- 10 hartige hapjes op etagères op buffet geserveerd: bolletje carpaccio, zalmsandwich, serranoham-meloen spies, makreel-tortilla, briesandwich, kipspiesje met zoetzure komkommer, glaasje moestuin, ham-pomodori quiche, champignon-ui quiche, lepeltje met mini-garnalencocktail.

Extra optie: kaasplank met vijgenbrood en huisgemaakte jam € 3,50

Extra optie: als dessert, 2 zoete hapjes naar keuze € 3,50

Optioneel: 2 glazen huiswijn naar keuze Totaal € 26,50

Pizza-buffet € 15,- en kinderen € 15,-

- 1 pizza: zelf maken en bakken in de buitenlucht pizza-oven
- Moestuinsalade
- Huisgemaakte tomatensaus met basilicum
- Geraspte belegde kaas en mozzarella
- Paddenstoelen, tomaat, salami, beenham, ansjovis, ananas, rode pepers, aubergine, rode ui en olijven
- Rucola, thijm, roosmarijn, olijvenkruid en peterselie uit eigen tuin (zelf plukken)

Vreemde Vogel dessert € 6,50

Mini-desserts in buffetvorm geserveerd: chocolademousse met cookiecrumble, boerenyoghurt met boerenjongens, aardbeienroom met aardbeien en wentelteefjes met appelstroop.

Zelf-schep-ijs-dessert € 6,50

Zelf diverse soorten ijs scheppen, geserveerd met chocolade- en karamelsaus, marshmallows, vers fruit, diverse dips, ijshoorntjes en verse slagroom.

Mediterraans dessert € 6,50

Mini-desserts in buffetvorm geserveerd: huisgemaakte tiramisu, crème brûlée, baklava en cheesecake.

Zoete verleidingen dessert € 4,50

Etagères gevuld met diverse zoetigheden, zoals nougat, soesjes, chocolade, muffins en brownie.

Brunch € 25, (vanaf 6 personen)

Onbeperkt koffie/thee/fruitsap/melk (gedurende 2 uur)

- Voorgerecht: soep van de dag
- Diverse soorten wit en bruin boerenbrood
- Luxe vis en vleeswaren: serranoham, gerookte kipfilet, zalm en makreel
- Luxe kaassoorten: boeren- en geitenkaas van zuivelboerderij Van Winden

Op etagères geserveerd:

Hartig: scrambled eggs met bacon, mini moestuin, quiche met pomodori, ham en gegrilde groenten, aardappelgratin met uien, champignons en saucijs

Zoet: boerenyoghurt met vers fruit, wentelteefjes met kaneel en gezoete wafels met appel en aardbei

Lunch € 15,- (vanaf 4 personen)

Onbeperkt koffie/thee/fruitsap/melk (gedurende 1,5 uur)

- Kopje dagsoep
- Mini-broodjes met o.a. huisgemaakte eiersalade, gerookte kip, zalm, boerenkaas en geitenkaas
- Van Dobben kroket met boerenbrood
- Moestuinsalade
- Boerenyoghurt met vers fruit
- Handfruit

Feestavond € 31,50 p.p. (van bijvoorbeeld 4 uur)

- Onbeperkt koffie, thee bier, fris, wijn, fruitsap, en binnenlands gedistilleerd.
- Onbeperkt koude hapjes op tafel (kruidenkaas en geitenkaas van de zuivelboerderij, groentechips met aioli, worst, gemarineerde olijven, pittige nootjes en kaaszoutjes).
- 4 rondes met warme hapjes: van Dobben bitterbal, kaassoufflé en teriyaki-kipspiesje).
- Zaalhuur keuze uit 2 zalen (max. 120 personen).

Optioneel: extra halfuur onbeperkt drank € 3,- p.p.

Optioneel: cocktailbar, snoep tafel, late night snack (mini friet, pizza en hamburger).