

Groepsarrangementen bij De Vreemde Vogel



Groepen gratis privé-zaalhuur

Vanaf 20 personen bieden we gratis een privé-zaal aan.

We hanteren GEEN zaalhuur, wel een vast drankarrangement.

Bij groepen is het mogelijk om 7 dagen per week te reserveren (minimaal 3 uur).

Kinderen

Kinderen onder de 4 jaar zijn gratis. Kinderen van 4 t/m 9 jaar betalen 50% voor eten/drinken.

Drankarrangement

Onbeperkt bier (Gulpener op tap, Gulpener seizoensbier van de tap, Radler 0% en 2% en Bavaria malt)/fris/fruitsap/wijn/koffie/thee en binnenlands gedistilleerd. Exclusief speciaalkoffie's. Prijzen: tot 18.00 uur € 6,- per persoon per uur en na 18.00 uur € 7,- per persoon per uur, inclusief zaalhuur.

Maatwerk

Een arrangement nog niet helemaal naar wens? Wij bieden altijd de mogelijkheid om een arrangement helemaal naar jullie wensen aan te passen. Wij zijn flexibel en denken graag mee om in dezelfde prijsklasse te blijven. Daarnaast bieden we altijd vegetarische alternatieven.

Duurzaam/biologisch

We bereiden onze maaltijden met biologisch en duurzaam "Beter leven" vlees en vis.

Brunch € 22,50 (vanaf 6 personen)

- Mini-dagsoep
- Diverse soorten brood
- Luxe vis en vleeswaren: serranoham, gerookte kipfilet, zalm en makreel
- Luxe kaassoorten: boeren- en geitenkaas van zuivelboerderij Van Winden, romige brie

Op etagères geserveerd:

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

Zoet: bananenpancake, chocolade dadels, mini tarte tartin en gezoete wafels

Lunch € 15,- (vanaf 6 personen)

- Mini dagsoep
- Kleine belegde broodjes met o.a. huisgemaakte eiersalade, gerookte kip, zalm, boerenkaas
- Rundvleeskroket met boerenbrood
- Groene moestuinsalade
- Boerenyoghurt
- Vers fruit en handfruit

High Tea € 22,50 p.p. (vanaf 6 personen)

- 2 uur onbeperkt thee, keuze uit alle verse smaken (overige drankjes op nacalculatie)
- 5 verschillende zoete hapjes: brokken chocolade, worteltjestaart, tarte tartin, Chocolade-dadel, scones met slagroom en lemon curd
- 5 hartige hapjes: sandwich zalm, bolletje carpaccio, briesandwich, moestuintje en ham-pomodori quiche

Walking diner € 27,50 p.p. (in borrelsfeer)

- Bij aankomst op de gastentafels: gemarineerde olijven, plukbrood met huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli, komkommer met truffelmayonaise, fuet en Vulcaanworst
- 2e gang wordt uitgeserveerd: pompoensoep met zonnebloempitten, bolletje carpaccio, sandwich zalm, serranoham-meloen spies
- Gang 3 wordt uitgeserveerd: glaasje moestuin, ham-pomodori quiche, champignon-ui quiche, garnalenkroketje
- Gang 4 wordt uitgeserveerd: gepofte aardappel gevuld met tomatensalsa en crème fraîche, gemarineerde runderspiesjes met zoete ketjap en bosui

Extra optie kaasplank: diverse kazen, vijgenbrood en huisgemaakte jam € 3,50 per persoon

Festivaldiner € 32,50 (geschikt voor 40 tot 160 personen)

Ongedwongen sfeer waar het diner geserveerd wordt vanuit diverse foodstands.

- Grote gamba's, maiskolven, groentespies van de BBQ met live-bereiding door kok
- Do it yourself-hamburger-buffet bij de Houtskoolmees (brandweer-BBQ) met live-bereiding
- Mini-pizza's: zelf maken (met hulp van onze bediening) in de buitenlucht pizza-oven
- Kleine frietzakjes met mayonaise (uitgeserveerd)
- Saladebar met roseval-aardappelsalade, moestuinsalade, rauwkostsalade en brood met smeersels

Optie foodtruck: helemaal hot en happening! We hebben onze eigen foodtruck op het kampvuurveld staan. We kunnen dan één of meerdere gerechten bereiden vanuit onze foodtruck. € 150,- per inzet en € 50,- voor extra gang (dessert).

Optie Buitenbar: geniet van een privé-bar op het kampvuurveld, naast de foodtruck.

De opstartkosten zijn € 150,- en personeelskosten € 50,- per uur (min. 3 uur).

Mediterraanse Vogel € 26,50 (buffetvorm) en € 28,- (shared dining aan lange tafels)

Voorgerecht: Italiaanse tomatensoep met geroosterde pompoen (vegetarisch) met plukbrood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli

- Diverse tapas o.a. serranoham, chorizo, geitenkaas, champignons, artisjok en olijven
- Kip-pesto met parmezaan
- Gekruide gehaktballetjes
- Biefstuk in groene pepersaus
- Gamba's in knoflookolie
- Paëlla
- Ovenaardappeltjes

Huisgemaakte salades:

- Carpacciosalade met oude kaas en truffelcrème
- Pastasalade met rucola, bietjes en 3 soorten tomaat
- Rucolasalade en zongedroogde tomaten
- Groene moestuinsalade met feta en olijven
- Vissalade met forel, mosselen en makreel

BBQ: € 25,- (met kok)

- Plukbrood met huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli
- Hollandse rundersteak
- Runderhamburger
- BBQ-worst (van varken met vrije uitloop)
- Kippendijenspies
- Geroosterde ovenaardappeltjes
- Kleine frietzakjes met mayonaise (uitgeserveerd)
- Maiskolf
- Satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus, BBQ-saus en sweet chilisau

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Groene moestuinsalade
- Pastasalade met rucola, zongedroogde tomaat en avocado

Vegetarisch alternatief: gevulde porto bello, gegrilde avocado en courgette, falafelspies

BBQ met vis: € 27,50

Dezelfde gerechten als bij de BBQ. De worst wordt vervangen door zalmfilet en reuzengarnalen.

Vreemde Vogel buffet: € 25,-

Voorgerecht: tomatensoep met verse tuinkruiden (uitgeserveerd) met plukbrood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli

- Grote garnalen in kruidenolie met pepers uit eigen moestuin
- Zalmfilet in romige Hollandaisesaus
- Kippendijfilet met pepersaus
- Varkenshaasmedallions met bospaddenstoelensaus
- Geroosterde ovenaardappeltjes
- Ambachtelijke frites met mayonaise
- Gegrilde seizoensgroenten

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Groene moestuinsalade
- Vissalade met zalm, garnalen en gerookte makreel

Koolmees-buffet € 22,50

Voorgerecht: Tomatensoep met verse tuinkruiden (uitgeserveerd)

- Plukbrood en huisgemaakte kruidenboter, tapenade en aioli
- Beenham in mosterdsaus
- Kippendijfilet in pepersaus
- Kabeljouw met romige Hollandaisesaus
- Gegrilde seizoensgroenten
- Geroosterde ovenaardappeltjes
- Ambachtelijke frieten met mayonaise

Huisgemaakte salades:

- Rozeval aardappelsalade
- Groene moestuinsalade
- Vissalade met zalm, garnalen en gerookte makreel

Pizza-buffet € 20,-

Beleg en bak zelf de lekkerste pizza in onze buitenlucht pizza-oven

- Brood met smeersels
- Saladebuffet
- Italiaanse tapas o.a. chorizo, champignons, artisjok en olijven
- Huisgemaakte tomatensaus met basilicum
- Geraspte belegen kaas en mozzarella
- Paddenstoelen, tomaat, salami, beenham, ansjovis, ananas, rode pepers, aubergine, rode ui en olijven
- Rucola, thijm, rozemarijn, olijvenkruid en peterselie uit eigen tuin (zelf plukken)

Vreemde Vogel dessert € 7,-

Mini desserts in buffetvorm geserveerd: chocolademousse met Oreo-koekkrumel, aardbeienbavarois, bananenpancake en vers fruit met crème Anglaise.

Zelf-schep-ijs-dessert € 7,-

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

Mediterraans dessert € 7,-

Mini desserts in buffetvorm geserveerd: tiramisu, crème brûlée, cheesecake, vers fruit met vanillesaus.

Zoete verleidingen € 5,-

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

Seizoensdiner (max. 25 personen)

Diner met verse producten van het seizoen. Uiteraard staan wij open voor suggesties, diëten en allergieën. Voor een menu op maat vraag naar de mogelijkheden, wij denken graag mee.

3-gangen: € 29,50

4-gangen: € 34,50

5-gangen: € 39,50

Feestavond € 35,50 p.p. (voor 4 uur)

- Onbeperkt koffie, thee, bier (Gulpener op tap, Gulpener seizoensbier van de tap, Radler 0% en 2% en Bavaria malt), fris, wijn, fruitsap, en binnenlands gedistilleerd. Exclusief speciaalkoffie's.
- Onbeperkt koude hapjes op tafel kruidenkaas (van de zuivelboerderij), groentechips met aioli, worst, gemarineerde olijven, pittige nootjes en kaaszoutjes).
- 4 rondes met warme hapjes: rundvleesbitterbal, kaashapje en teriyaki-kipspiesje.
- Zaalhuur keuze uit 2 zalen (max. 160 personen).

Optie drank: extra halfuur onbeperkt drank € 3,50 p.p.

Optie cocktailbar: van achter de speciale bar worden de cocktails bereid met verse ingrediënten. Er worden 2 cocktails geserveerd, een Mojito en Gin Tonic (of anders naar keuze). € 5,- per cocktail met een minimum van 50 stuks en barman/vrouw gedurende 2 uur.

Optie Late night snack: later op de avond nog trek in een kleine snack, denk dan aan een mini hamburger, kleine frietzakjes met mayonaise of mini pizza € 3,50 per persoon.