



Boothuis informatie voor feestjes & partijen

Leuk dat u overweegt uw bijeenkomst bij ons te organiseren! Hier vindt u alle informatie over feestjes en partijen in ons Boothuis. Heeft u specifieke verzoeken of vragen, aarzel dan niet ze aan ons voor te leggen. Wij dragen er graag aan bij om uw bijeenkomst tot een succes te maken!

Zaalhuur Boothuis

Voor een feestje in het Boothuis berekenen wij per dagdeel een **zaalhuur** van € 200,00. Duurt uw feest meer dan 1 dagdeel, dan berekenen wij een zaalhuur van € 350,00.

Boothuis opstelling

In overleg zetten we het Boothuis voor u klaar in de door u gewenste opstelling.

In theateropstelling biedt het Boothuis ruimte aan 65 gasten.

In blokopstelling (één grote tafel in het midden) is er ruimte voor 20 gasten.

Aan losse tafels is er plaats voor maximaal 65 zittende gasten.

Voor een staande receptie (met weinig zitplaatsen) biedt het Boothuis plek voor maximaal 100 personen.

Bij mooi weer is het terras voor het Boothuis ook nog een extra verlenging van de ruimte binnen. Dit terras heeft uitzicht over de weilanden en de Maas. Het is gezellig overdekt met onze stretchtent en voorzien van sfeerverlichting. Het terras samen met de binnenruimte biedt dan plaats aan maximaal 120-150 personen. Houdt er rekening mee dat bij slecht weer niet iedereen naar binnen kan.

Boothuis audiovisuele ondersteuning

Graag vernemen wij vooraf van u welke audiovisuele wensen u heeft, dan zorgen wij dat het voor u klaar staat.

Onze zaal beschikt over een scherm en beamer, deze zijn bij de zaalhuur inbegrepen. Ook kunnen wij voor achtergrondmuziek zorgen – of uw Spotify playlist afspelen - en beschikken wij over een mengpaneel en een of meerdere microfoons.

Indien u een dj inhuurt, vraag dan of de dj een eigen geluidsinstallatie mee kan nemen. Heeft u andere audiovisuele wensen? Vraag ons gerust naar de mogelijkheden.

Boothuis decoratie

Het boothuis is neutraal gedecoreerd voor uw bijeenkomst. Indien gewenst branden wij kaarsjes. Ook kunnen wij een welkomstbord voor uw gasten met de door u gewenste tekst neerzetten.

Wilt u zelf het Boothuis nog feestelijk decoreren, dan is dat natuurlijk mogelijk. In overleg kiezen we daar samen een geschikt moment voor. U mag zelf vooraf bloemen neerzetten en ballonnen en slingers ophangen. Houdt er rekening mee dat wij middenin een natuurgebied zitten. Wij verzoeken u geen confetti te gebruiken i.v.m. verspreiding in natuur en schoonmaak.

Wilt u buiten ook decoreren? Zorg dan voor milieuvriendelijke decoratie (dus géén plastic ballonnen en slingers, maar decoratie van papier of stof, die stevig bevestigd zijn) om te voorkomen dat er iets in de natuur terecht kan komen of achterblijft.

Definitieve aantal personen

Graag ontvangen wij 2 weken voor aanvang van uw feest het definitieve aantal personen van u. Wij bestellen en bereiden dan voor dat aantal personen het door u gewenste eten en brengen dat aantal ook in rekening.

Ontvangst

Wij ontvangen u en uw gasten graag met:

- **koffie/ thee** en een stukje huisgemaakt **appel-havergebak**.

Wij serveren koffie of thee naar keuze. De prijzen hiervoor vindt u in onze menukaart. Voor € 2,90 p.p. serveren wij er een heerlijk stukje huisgemaakte appelhavergebak bij.

- **koffie/ thee** en een assortiment van **diverse soorten gebak** (waaronder ons huisgemaakte appel-havergebak, monchoutaart en bosbessenbavaroistaart).

Wij serveren koffie of thee naar keuze. De prijzen hiervoor vindt u in onze menukaart. Voor € 4,50 per persoon serveren wij er een assortiment aan gebak bij. Onze taarten komen van de Buurtmarkt in Breedeweg. Mocht u andere taarten willen bestellen, dan denken wij graag met u mee. Het kan zijn dat daar een meerprijs voor berekend wordt.

Eigen gebak meenemen is helaas niet mogelijk, met uitzondering van een bruidstaart. Kiest u voor een eigen bruidstaart, dan rekenen wij € 1,50 per persoon schotelgeld.

- **een glas prosecco** (of een alcoholvrije, bruisende, huisgemaakte limonade in een proseccoglas) voor € 5,00 per persoon.

- **een consumptie naar keuze**; koffie/ thee, iets fris of alcoholisch, berekend per consumptie

Lunch

Hieronder vindt u diverse lunch opties, zowel uitgeserveerd aan tafel als in buffetvorm. Vanzelfsprekend kunt u dieetwensen vooraf aan ons kenbaar maken en houden wij daar rekening mee.

Wij bieden een aantal mogelijkheden:

Twaalfuurtje € 14,50 per persoon

Wij serveren op bord aan tafel een soepje (u kunt vooraf kiezen uit tomaten- of dagsoep), een vlees- (of vega)kroket op vloerbrood, een spiegelei met (ham en) kaas op veerbrood en een verse jus d'orange.

Soep & broodjes lunchbuffet € 17,90 per persoon

Wij zetten een lunchbuffet voor u klaar met;

- Soepje (in overleg tomaten- of onze wisselende dagsoep)

- Luxe belegde (waldkorn)broodjes, waaronder gerookte zalm, boerenkaas en hummus, uitgaande van 2 broodjes p.p.

- Karaffen verse jus d'orange, melk en bronwater

Warm lunchbuffet € 19,90 per persoon

Wij zetten een warm lunchbuffet voor u klaar met;

- Soepje (in overleg tomaten- of onze wisselende dagsoep)
- Verschillende croques (luxe tosti's uit de oven)
- Een saucijzenbroodje of worstenbroodje
- Frisse groene salade (v)
- Karaffen verse jus d'orange, melk en bronwater

Uitgebreid brunchbuffet € 21,90 per persoon

Wij zetten een brunchbuffet voor u klaar met;

- Soepje (in overleg tomaten- of onze wisselende dagsoep)
- Verschillende broodjes (hard/zacht), veerbrood, rozijnenbrood en suikerbrood
- Zoet en hartig broodbeleg, waaronder plakjes achterham en boerenkaas
- Gebakken Porcetta (buikspek) (warm geserveerd)
- Kippendij in champignonroomsaus
- Verse frietjes
- Frisse groene salade (v)
- Aardappelsalade; met pesto en gekookt eitje (v)

Borrelhapjes

Borrelplank (goed voor 5-6 personen) € 19,90 per plank

Onze borrelplank bestaat uit:

boerenkaas – olijven – bitterballen - fuet – brood met smeersels

De borrelplanken worden afgemaakt met mosterd, chilisaus, mayo en prikkertjes.

Bittergarnituur € 2,- per persoon (uitgaande van 2 hapjes p.p.)

Ons bittergarnituur bestaat uit:

bitterbal – borrelgehaktbal - krokante kip - mini mexicano - mini frikadel - mini kaassoufflé - nasihapje - bamihapje

Puntzakje friet € 3,50 per persoon

Vanaf ons buffet delen wij puntzakjes friet uit aan uw gasten.

Dranken

Dranken in ons Boothuis berekenen wij naar rato.

Voor een uitgebreide prijslijst verwijzen wij u naar onze menukaart.

Bij een feestje in ons Boothuis kunt u uitgaan van ongeveer 2 consumpties per uur per persoon.

Wij werken *niet* met drankarrangementen of afgekochte hoeveelheden drank, omdat uit ervaring blijkt dat een drankenberekening naar rato zorgt voor een eerlijkere rekening voor alle partijen.

Dinerbuffet

BBQ-buffet € 32,90 per persoon
vanaf 30 personen

Van de grill

Standaard serveren wij van de grill;

- Gegrilde seizoensgroenten
- Druivenspiezen
- Halloumi

Vooraf maakt u een keuze van 3 gerechten uit onderstaande selectie;

- Rundvleesburger
- Gekruide steak/biefstuk
- Kippendijssaté
- Garnalenspies
- Zalmfilet
- Vispakketje van witvis
- Peren-champignon-spies *met blauwe kaassaus (v)*
- Gevulde tomaat met roomkaas en basilicum (v)
- Portobelloburger (v)
- Knolselderijsteak (v)

Desgewenst serveren wij een 4^e of 5^e gerecht voor € 2,50 per persoon per gerecht extra.

Op ons buffet

Standaard op ons buffet staan brood, verse frites, bijbehorende sauzen, tapenade en kruidenboter voor u klaar.

Daarnaast maakt u vooraf een keuze uit 3 van de onderstaande salades;

- Kruidige couscoussalade; met gebakken ui, rucola, pistache en kruidenolie (v)
- Vega pastasalade; pasta met tomatentapenade, mozzarella, gegrilde courgette en edamame boontjes (v)
- Pastasalade met tonijn; pasta met tonijn, yoghurt, feta, broccoli en een pepertje
- Waldorf coleslaw; met rode kool, cranberries en hazelnoot (v)
- Groene salade; met waterkers, verse kruiden, pistache en oranjebloesemwater (v)
- Aardappelsalade; met pesto en gekookt eitje (v)
- Rijstsalade; met langkorrelige rijst en zwarte rijst, gefrituurde ui, krenten, kikkererwten en granaatappel (v)

Desgewenst serveren wij een 4^e of 5^e salade voor € 2,00 per persoon per salade extra.

Tip: Wij serveren ook heerlijke dessert opties. Deze vindt u na onze diner informatie.

Warm & koud buffet € 34,90 per persoon, *vanaf 30 personen*

Op ons buffet zetten wij de volgende gerechten klaar:

Keuze uit 2 van de onderstaande voorgerechten:

- Carpaccio met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en pijnboompitten
- Seranoham met meloen
- Vitello tonato; kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Rouleau van zalm en dille
- Blini's met gerookte makreel
- Gepocheerde hele zalm **seizoensgebonden meerprijs*
- Tomaten-mozzarella met groene pesto en verse basilicum (v)
- Huisgemaakte tomatensoep; met crème fraîche en bosui (v)

Desgewenst serveren wij een extra gerecht voor € 2,50 per persoon per gerecht extra.

Keuze uit 2 van de onderstaande hoofdgerechten:

- Kippendij in champignonroomsaus of satésaus (*saus naar keuze omcirkelen*)
- 'Boeuf Bourguignon' (runderstoof)
- Gegrilde beenham met rozemarijn-honingsaus
- Vispakketje; witvisfilet 'en papillote', met witte wijn, citroen en tijm
- Vistrio; diverse vissoorten met dillesaus
- Vegetarische geitenkaas quiche; met paddenstoelen, gekarameliseerde ui (v)
- Vegetarische 'Melanzane alla Parmigiana' (glutenvrij); aubergine, tomatensaus en Parmezaanse kaas (v)

Desgewenst serveren wij een extra gerecht voor € 2,50 per persoon per gerecht extra.

Naast de gekozen hoofdgerechten serveren wij gestoomde seizoensgroenten, plus een keuze uit 1 van de onderstaande bijgerechten;

- Rijst met een hint van steranijs
- Aardappelpuree
- Frites
- Zoete aardappelfrites

Desgewenst serveren wij een extra bijgerecht voor € 2,00 per persoon per gerecht extra.

Keuze uit 2 van de onderstaande salades;

- Kruidige couscoussalade; met gebakken ui, rucola, pistache en kruidenolie (v)
- Vega pastasalade; pasta met tomatentapenade, mozzarella, gegrilde courgette en edamame boontjes (v)
- Pastasalade met tonijn; pasta met tonijn, yoghurt, feta, broccoli en een pepertje
- Waldorf coleslaw; met rode kool, cranberries en hazelnoot (v)
- Groene salade; met waterkers, verse kruiden, pistache en oranjebloesemwater (v)
- Salade met geitenkaas en honing-notendressing
- Aardappelsalade; met pesto en gekookt eitje (v)
- Rijstsalade; met langkorrelige rijst en zwarte rijst, gefrituurde ui, krenten, kikkererwten en granaatappel (v)

Desgewenst serveren wij een extra salade voor € 2,00 per persoon per salade extra.

Bij de salades serveren wij standaard brood, kruidenboter en tapenade.

Desserts

Ons keukenteam bereidt graag een heerlijke zoete afsluiter voor u:

- Ijs op een hoorntje, vers geschept vanaf ons buffet; € 3,50 per persoon
- Omelet Sibérienne (roomijs met cake en meringue); € 6,00 per persoon
- Trio van desserts; in buffetvorm met een keuze uit 3 van de volgende opties: cheesecake, panacotta, chocolademousse, fruitsalade, roodfruitbavarois en schepijs; € 7,50 per persoon