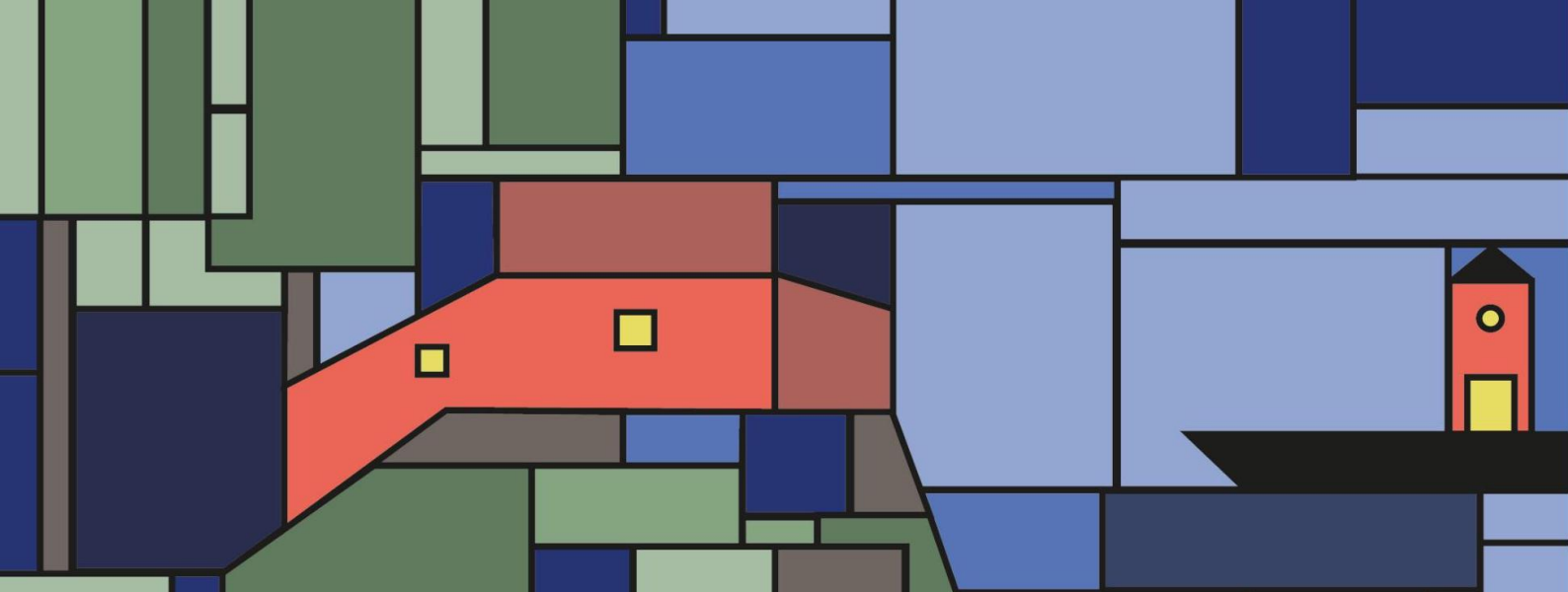




Boothuis informatie voor feestjes & partijen

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 € 225,00. Duurt uw feest meer dan 1 dagdeel, dan berekenen wij een zaalhuur van € 375,00.

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.

NB. Houdt er rekening mee dat het Veerhuis in een natuurgebied ligt. Hierdoor zijn wij genoodzaakt het muziekvolume, de zware bas en de versterkers van bandjes binnen de perken te houden. Een feestje met dj kan, een band met versterker ook, maar altijd in vooraf overleg met ons. Na 23:00u dient het volume wat teruggedraaid te worden om de (natuurlijke) omgeving zo min mogelijk tot last te zijn.

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 € 3,50 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 € 4,90 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.

- **koffie/ thee** en een **buffetje met zoetigheden** (3 stuks p.p.)

Wij serveren koffie of thee naar keuze. De prijzen hiervoor vindt u in onze menukaart. Voor € 6,90 p.p. serveren wij er een assortiment van 3 zoetigheden bij.

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 cava** (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 € 15,50 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 € 21,90 per persoon

Wij zetten een lunchbuffet voor u klaar met;

- Soepje (in overleg tomaten- of onze wisselende dagsoep)
- Luxe belegde broodjes en sandwiches, waaronder gerookte zalm, kaas en hummus, uitgaande van 2 broodjes p.p.
- Eén worstenbroodje p.p.
- Karaffen verse jus d'orange en bronwater

Uitgebreid brunchbuffet (vanaf 15 personen) € 24,90 per persoon

Wij zetten een brunchbuffet voor u klaar met;

- Soepje (in overleg tomaten- of onze wisselende dagsoep)
- Diverse soorten brood (sneetjes en broodjes)
- Verschillende soorten broodbeleg, waaronder plakjes achterham, boerenkaas, gerookte zalm, hummus en diverse zoetwaren
- Vegetarische mini quiches
- Kippendij in champignonroomsaus
- Verse frietjes
- Groene salade; gemengde salade met verse kruiden, notentapenade, peer, druif en granaatappel (v)
- Salade Caprese; tomaat, buffelmozzarella & basilicum

Borrelhapjes

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

Onze borrelplank bestaat uit:

boerenkaas – olijven – bitterballen (& 2^e warme snack) - fuet – brood met smeersels

De borrelplanken worden afgemaakt met mosterd, chilisaus en mayo.

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

Portie friet € 3,90 per persoon

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

Amuses

5 luxe hapjes p.p. (vanaf 30 personen) € 17,90 per persoon

Gedurende uw feest lopen wij rond met schalen met diverse hapjes;

- Mini quiches
- Wasabi cracker met gerookte zalm en sesam
- Klein (luxe) soepje (huisgemaakte tomatensoep of ossenstaartsoep met Madeira)
- Serranoham met truffelsaus en pastinaakkrokantje
- Kip Yakatorispiesje

In overleg kunnen we de amuses ook volledig vegetarisch serveren.

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 1 à 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 € 34,90 per persoon
vanaf 30 personen

Van de grill

Standaard serveren wij van de grill;

- Gegrilde seizoensgroenten
- Tomaat van de grill

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

- ☐ Livar barbecueworst
- ☐ Sjasliemspies met varkenshaas, ui, spek & paprika
- ☐ Houthakkerssteak; gemarineerde (varkens)schouderfilet
- ☐ Beefburger
- ☐ Gekruid biefstuk
- ☐ Kippendijsaté
- ☐ Garnalenspies
- ☐ Vispakketje van zalm met groente en kruidenboter
- ☐ Peren-champignon-spies (v)
- ☐ Portobelloburger (v)
- ☐ Knolselderijsteak (v)
- ☐ Halloumi (v)
- ☐ Gegrilde ananas met ahornsiroop & kaneel (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)
- ☐ Waldorf coleslaw; met rode kool, cranberries, appel en walnoot (v)
- ☐ Groene salade; gemengde salade met verse kruiden, notentapenade, peer, druif en granaatappel (v)
- ☐ Aardappelsalade; met pesto en gekookt eitje (v)
- ☐ Rijstsalade; met langkorrelige rijst en zwarte rijst, gefrituurde ui, krenten, kikkererwten en granaatappel (v)
- ☐ Salade Caprese; tomaat, buffelmozzarella & basilicum
- ☐ Frisse rauwkostsalade met wortel, ui, paprika, komkommer en witte kool

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 € 36,90 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
- ☐ Serranoham met meloen
- ☐ Vitello Tonnato; kalbsmuis met tonijnmayonaise
- ☐ Rouleau van zalm en dille
- ☐ Gepocheerde hele zalm **meerprijs*
- ☐ Salade Caprese; tomaat, buffelmozzarella & basilicum
- ☐ 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
- ☐ Vistrio; diverse vissoorten met dillesaus
- ☐ Vegetarische geitenkaas quiche; met paddenstoelen, gekarameliseerde ui (v)
- ☐ Portobellosteaks uit de oven met een tomaten kruidenolie

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

Naast de gekozen hoofdgerechten serveren wij 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)
- ☐ Waldorf coleslaw; met rode kool, cranberries, appel en walnoot (v)
- ☐ Groene salade; gemengde salade met verse kruiden, notentapenade, peer, druif en granaatappel (v)
- ☐ Aardappelsalade; met pesto en gekookt eitje (v)
- ☐ Rijstsalade; met langkorrelige rijst en zwarte rijst, gefrituurde ui, krenten, kikkererwten en granaatappel (v)
- ☐ Frisse rauwkostsalade met wortel, ui, paprika, komkommer en witte kool

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

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

Desserts

Ons keukenteam bereidt graag een heerlijke zoete afsluiter voor u:

- Ijs op een hoorntje, vers geschept; € 3,90 per persoon
- Omelette Sibérienne (roomijs met cake en meringue); € 7,90 per persoon
- Omelette Surprise (gemengde ijssoorten met cake en meringue); € 7,90 per persoon
- Dessertbuffet met Omelette Surprise, bavarois, chocolademousse, roomijs, chocoladesaus & slagroom € 13,90 per persoon

NB. De prijzen in deze brochure zijn de prijzen geldend vanaf de zomer 2025. Wij behouden ons het recht om in verband met stijgende (inkoop)kosten onze dranken- en spijsprijzen te verhogen. Wij zullen deze wijzigingen vooraf met u communiceren.