

*Aan de rand van Haaren, prachtig gelegen tegenover
Kasteel Nemelaer, vindt U restaurant en feestgelegenheid*

Herberg van Boxtel

*Met zijn unieke ligging en nostalgische sfeer is onze herberg
de perfecte locatie voor Uw bruiloft, jubileum maar ook voor
een gezellig diner of sfeervolle receptie.*

*Uw feest is een van de hoogtepunten van uw leven.
Wij besteden hier dan ook graag veel aandacht aan.*

*Van de vele mogelijkheden hebben wij er hier enkele voor U
op papier gezet. Graag nodigen wij U uit voor een bezoek aan
onze herberg om uw plannen en wensen te bespreken. Aan de
hand daarvan maken wij voor U een vrijblijvende offerte.*

Met vriendelijke groeten,

Willian Schilders

ONTVANGST

<i>Koffie of thee</i>	€	1,45
<i>Koffie of thee met een eenhapsegebakje (etagère op tafel)</i>	€	2,65
<i>Koffie of thee met een petit four (etagère op tafel)</i>	€	3,50
<i>Koffie of thee met gebak</i>	€	4,00
<i>Koffie of thee met een vlaaienbuffet</i>	€	3,75
<i>Bruidstaart 3 etages voor ongeveer 30 personen</i>	€	150,00
<i>Bruidstaart 4 etages voor ongeveer 45 personen</i>	€	225,00
<i>Bruidstaart 5 etages voor ongeveer 60 personen</i>	€	300,00
<i>IJsbruidstaart kosten per persoon</i>	€	6,50
<i>Hele belegde broodjes met diverse vleessoorten en kaas</i>	€	2,50
<i>Worstenbroodjes</i>	€	2,00
<i>Heldere runderbouillon met stokbrood en kruidenboter</i>	€	5,50
<i>Portie saté met stokbrood</i>	€	6,50
<i>Stokbroodje gezond</i>	€	5,50
<i>Huzarensalade met stokbrood en kruidenboter</i>	€	6,50
<i>Stokbroodje ½ belegd met gerookte zalm en ½ belegd met carpaccio van ossenhaas</i>	€	7,50

WELKOMSTDRANKJE

<i>Brut de pech (Mousserende wijn met een perziken smaak)</i>	€	2,75
<i>Kir royale (Crème de cassis met een mousserende wijn)</i>	€	3,75
<i>Champagne</i>	€	6,00

KEUZEMENU'S

Voorgerechten

Spaanse ham met bolletjes meloen en pijnboompitten
Hollandse garnalencocktail
Carpaccio van ossenhaas met spekjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
Bonbon van zalm met een mosterddille dressing
Salade van gebakken scampi's met tomaat en basilicum

Soepen

Heldere ossenstaartbouillon met taugé, bosui en omeletreepjes
Runderbouillon met bospaddestoelen en bosui
Kreeftensoep met Hollandse garnalen

Hoofdgerechten

Gebakken varkenshaasmedaillons met een champignonsaus
Vleesduetje met een rode wijn saus
Licht gerookte speenvarkenfilet met een honing tijmsaus
Tournedos met een rode portsaus (3,00 extra)

Gebakken zalmfilet met een spinaziebotersaus
Gebakken heilbotfilet met een bieslooksaus
Visduetje met een kreeftensaus

Dessert

Grand dessert
Ijsbruidstaart (3,00 extra)

*Bij de voorgerechten en de soep serveren wij mini broodjes met roomboter,
Tapanade en olie.*

<i>3 Gangen keuzemenu (soep hoofdgerecht dessert)</i>	<i>€ 26,50</i>
<i>3 Gangen keuzemenu (voorgerecht hoofdgerecht dessert)</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>4 Gangen keuzemenu (voorgerecht soep hoofdgerecht dessert)</i>	<i>€ 31,50</i>

RECEPTIE

<i>Dranken</i>	- Koffie of thee		
	- Frisdrank		
	- Pils		
	- Jenever en vieux		
	- Vruchtensappen	€	1,45 per glas
		<u>Feesten onder 75 personen</u>	€ 1,55 per glas
	- Buitenlandse bieren, malt of lipton ice		
	- Wijn, rose, sherry, port of vermouth		
	- Whisky, Bacardi, gin, wodka en likeuren	€	2,75 per glas
<i>Nootjes op tafel</i>		€	0,75 per persoon
<i>Bittergarnituur</i>	<i>b.v.</i>	- Nasischijffe	
		- Bamiblokje	
		- Gehaktballetje	
		- Kipnugget	€ 0,60 per stuk
<i>Luxe hapjes</i>	<i>b.v.</i>	- Toastje van brood met brie, noten en honing	
		- Toastje van brood met gerookte zalm	
		- Toastje van brood met carpaccio van ossenhaas	
		- Toastje van brood met krabsalade	
		- Mini worstenbroodje	
		- Champignon bladerdeeg hapje	€ 1,25 per stuk

“ All in receptie arrangement”voor maximaal 2 uur

- Inclusief alle drankjes
- Eenhapsgebakjes op een etagère
- Nootjes op tafel
- 4 Hapjes warm en koud (2 bittergarnituur en 2 luxe hapjes)

De prijs van dit All in receptie arrangement bedragen € 12,50 per persoon.

FEESTAVOND

Dranken	- Koffie of thee		
	- Frisdrank		
	- Pils		
	- Jenever en vieux		
	- Vruchtensappen	€	1,45 per glas
	<u>Feesten onder 75 personen</u>	€	1,55 per glas
	- Buitenlandse bieren, malt of lipton ice		
	- Wijn, rose, sherry, port of vermouth		
	- Whisky, Bacardi, gin, wodka en likeuren	€	2,75 per glas

De kosten van een " All in drank arrangement " voor een 5 uur durende feestavond (inclusief mixdranken en buitenlands gedistilleerd) € 21,50 per persoon
Verlening van Uw feestavond per half uur € 2,00 per persoon

Nootjes op tafel	€	0,75 per persoon
Olijven en Amsterdamse uien	€	0,75 per persoon

"All in hapjes arrangement" gedurende de feestavond :

- 4 Gevarieerde luxe hapjes
- 4 Gevarieerde bittergarnituur
- Vanaf 23.00 uur saté met stokbrood, kroepoek en atjar in buffetvorm of Beenham met stokbrood en een honingmosterdsaus in buffetvorm

De kosten van dit All in hapjesarrangement bedragen € 12,50 per persoon.

Vanuit de reuze koekenpan :

Broodje belegd met kaas of ham en een gebakken ei	€	3,50 per stuk
Broodjes hamburger met gebakken uien	€	3,50 per stuk
Stokbroodje beenham met een mosterdsausje	€	5,50 per stuk

Deze gerechten worden door onze kok voor U gebakken in een grote koekenpan.

HAPJESBUFFET A

Koude hapjes

Kleine broodjes met room- en kruidenboter

Notenbrood met brie en druiven

Gevulde eitjes

Ardennerham met dungsmeden meloen

Toastje van brood met carpaccio van ossenhaas

Komkommer met bieslookroomkaas

Toastje van brood met gerookte zalmfilet

Toastje van brood met krabsalade

Warme hapjes

Worstenbroodjes

Quiche Lorraine

Kaassoufflés

Kippenvleugeltjes

Gehaktballetjes in zoetzure saus

Saté in satésaus

De kosten van hapjesbuffet A bedragen € 12,95 per persoon.

HAPJESBUFFET B

Koud gedeelte

Zalm salade

Krab salade

Kip kerry salade

Eiesalade

Kaasplank met 4 verschillende soorten kaas

Worsten plateau met 4 verschillende soorten worst

Druiven, tapanade, room- en kruidenboter

Dit alles geserveerd met verschillende broodsoorten en vers afgebakken stokbrood

Warm gedeelte

Kipsaté met satésaus

Gehaktballetje in een zoutzure saus

De kosten van hapjesbuffet B bedragen € 14,95 per persoon.

WALKING DINNER

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met een pistoudressing
Bonbon van zalm met een mosterddille dressing
Terrine van diverse vissoorten met een appel bieslooksalade
Spaanse ham met in rode port gemarineerde stukjes meloen
Boeren paté in korstdeeg met een Cumberland saus

Soepen

Kopje tomaten roomsoep met zongedroogde tomaten
Runderbouillon met zijn eigen vlees
Kreeftensoep met Hollandse garnalen
Bij het voorgerechten en de soep serveren wij broodjes met room- en kruidenboter

Tussengerecht

2 Scampi's op een bedje van pasta met een knoflooksaus
Vispasteitje
Vleespasteitje
Speenvarken filet op gestoofde prei met een honingtijn saus
Citroen spoom

Hoofdgerechten vlees en vis (2 keuzes)

Tournedos met een rode wijn saus (€ 2,00 extra)
Varkenshaasmedaillon bedekt met huisgerookte zalm en een tuinkruidensaus
Kalkoenfilet met een saus van kerrie en ananas
Heilbotfilet met een saffraansaus
Zeeduivel omwikkeld met spek en een tomatenbasilicum saus
Zalmfilet met een kreeftensaus
De hoofdgerechten worden geserveerd met een groente en een aardappelgarnituur op bord

Dessert

Verrassend aardbeiendessert
Chocolade bavaois
Nougat parfait

Gedurende Uw feest serveren wij de gerechten op side-plate bordjes aan Uw gasten.
De kosten bedragen € 29,75 voor 5 gerechten.

KOUD EN WARM BUFFET

Buffet A bestaat uit de volgende gerechten :

*Mini broodjes
Bourgondisch brood
Roomboter en kruidenboter
Vleessalade
Gevulde eitjes
Huisgemaakte aardappel salade met groene kruiden
Romige pasta salade
Spiegel met rosé gebraden rosbief en fricandeau
Ardennerham met meloen
Spiegel met gerookte forel en huisgerookte zalm
Nieuwe haring
Remoulade saus en een whisky cocktailsaus
Witte rijst
Kip saté in een satésaus*

De kosten van Buffet A bedragen € 19,50 per persoon.

Buffet B bestaat uit de volgende gerechten :

*Buffet A aangevuld met :
Warme beenham met een champignonroomsaus en een pepersaus (los geserveerd)*

De kosten van Buffet B bedragen € 22,50 per persoon

Deze buffetten zijn eventueel uit te breiden met :

*Zalmfilet in een spinaziebotersaus
In zijn geheel gepocheerde zalm
Rundvlees in een eigen jus
Gehaktballetjes in jus
Aardappelgratin
Gebakken aardappels*

VOORGERECHTENBUFFET

- Gerookte zalmfilet
- Noorse en Hollandse garnalen
- Appel bieslooksalade
- Terrine van kalkoenfilet
- Rosé gebraden rosbief
- Remouladesaus en een whisky cocktailsaus
- Wit en bruinstokbrood met kruidenboter en roomboter
- Gerookte forelfilet
- Nieuwe haring
- Ardennerham met meloen
- Fricandeau
- Gemengde salade

De kosten van het voorgerechtenbuffet bedragen € 9,75 per persoon.

HOOFDGERECHTENBUFFET

- Gesneden varkenshaas in een champignonsaus en een pepersaus
- Rundvlees in zijn eigen jus
- Gebakken aardappels
- Verse groente
- Vissnippers in een kreeftensaus
- Aardappelgratin
- Gemengde salade

De kosten van het hoofdgerechtenbuffet bedragen € 18,50 per persoon.

COMBINATIEBUFFET

Combinatie tussen een voorgerechtenbuffet en een hoofdgerechtenbuffet.

De kosten van het combinatiebuffet bedragen € 25,75 per persoon.

DESSERTBUFFET

- 3 Verschillende soorten ijs
- Warme kersen
- Slagroom
- Vers fruitsalade

De kosten van het dessertbuffet bedragen € 6,75 per persoon.

GRAND DESSERTBUFFET

Het dessertbuffet wordt uitgebreid met :

- Aardbeienbavarois
- Sinaasappelbavarois
- Witte chocolademousse
- Slagroomsoesjes
- Cappuccinobavarois
- Ananasbavarois
- Bruine chocolademousse
- Chocolate cake

De kosten van het grand dessertbuffet bedragen € 9,50 per persoon.

KOFFIETAFEL

De koffietafel wordt geserveerd in buffetvorm vanaf 25 personen.

Heldere runderbouillon met bospaddestoelen en bosui

Boerenwit

Boerenbruin

Volkorenbrood

6 Verschillende witte en bruine luxe broodjes

Krentenbollen

Bolussen

Koffiebroodjes

Diverse vleeswaren

Diverse kaassoorten

Diverse zoetwaren

Gekookte eieren

Roerei met spek

Kroketten

Mini worstenbroodjes

Koffie of thee

De kosten van een koffietafel bedragen € 16,00 per persoon.

<i>Dit geheel is uit te breiden met :</i>	<i>Pasteitje</i>	€	3,50
	<i>Gesneden varkenshaas in een champignonsaus en een pepersaus</i>	€	3,50
	<i>Schnitzel met een saus naar keuze</i>	€	4,50

BRUNCH

De brunch wordt geserveerd in buffetvorm vanaf 25 personen.

Groentebouillon

Diverse verschillende soorten brood

6 Verschillende soorten broodjes

Diverse zoete broodjes

Spiegel met gesorteerde luxe vleeswaren, kaas en zoetwaren

Spiegel met verschillende gerookte vissoorten

Vleessalade

Gemengde salade "Herberg van Boxtel"

Cocktailsaus en een remouladesaus

Roerei met spek en gekookte eieren

Kroketten

Warm vlees met een champignonsaus en een pepersaus

Vissnippers in een kreeftensaus

3 soorten ijs

Slagroom

Warme kersen

Diverse bavarois

Fruitsalade

Tijdens de brunch zijn koffie, thee, melk en jus d'orange inbegrepen.

De kosten van de brunch bedragen € 27,50 per persoon.

Graag wijzen wij U op het volgende :

- **Het aantal personen waarvoor wordt gereserveerd wordt aan U doorberekend.**
- **Het definitieve aantal personen moet 7 dagen voor Uw feest bij ons bekend zijn.**
- **Al onze prijzen zijn inclusief B.T.W. , bediening en zaalhuur.**
- **Prijswijzigingen voorbehouden.**
- **Op alle reserveringen en geleverde diensten zijn van toepassing de uniforme voorwaarde Federatie Horeca, gedeponeerd bij de Arrondissementsrechtbank Te 's-Gravenhage (Op verzoek verkrijgbaar)**
- **Betalingen binnen 8 dagen na ontvangst factuur.**
- **Wij willen U erop attenderen dat het niet is toegestaan vuurwerk of sterretjes te gebruiken in en om onze herberg.**

