



**Geachte heer/mevrouw,**

Een feest geven in **Hotel Restaurant De Beurs** betekent voor u als gast een feest geheel verzorgd naar uw wensen in verschillende stijlen en thema's mogelijk.

Wij bieden u als gast vele extra faciliteiten zonder extra kosten.

Onder andere bieden wij u een **gratis bruidskamer met champagne** aan, wat uw feestdag tot een compleet geheel maakt, tevens kunt u tegen meerprijs over de top te gaan door te overnachten in onze "**Vip room**" met bubbelbad.

Al onze prijzen zijn inclusief: bedieningsgelden, tafelversiering, entourage, microfoon & (beperkte) geluidsinstallatie en (onbedrukte) menukaarten.

Om u alvast een idee te geven van de kosten van een feestavond, receptie of bruiloft, volgen hierbij diverse prijsindicaties.

De prijzen vermeld, zijn voor partijen **vanaf 40 personen**, indien in combinatie van minimaal 2 activiteiten bestaande uit; receptie, diner, feestavond.

Indien dit niet van toepassing is brengen wij echter een zaalhuur in rekening, naar gelang de grootte van de zaal.

De in dit informatieboek vermelde prijzen zijn onze huidige prijzen.

**Wij maken u er echter op attent**, dat eventuele prijsverhogingen, ten gevolge van bijvoorbeeld overheidsmaatregelen of een sterke stijging in de grondstoffenprijzen, zullen worden doorberekend.

Wij hopen u met deze informatiemap voldoende te informeren.

Wilt u meer weten over **de Beurs**, dan bent u van harte welkom contact met ons op te nemen voor een geheel vrijblijvende afspraak of desgewenst een offerte op maat. Voor informatie over het gebruik van het restaurant en de zalen, kunt u vragen naar mw. M. Oostwoud.

Wij hopen u en uw gasten in Hotel de Beurs te mogen ontvangen.

Met vriendelijke groeten,  
**Hotel Restaurant De Beurs**



## CONSUMPTIES

Frisdranken	€	2,10
Bier		2,10
Diverse jenevers		2,60
Aperitieven en wijnen		3,00
Alcoholvrij bier		2,50
Verse Jus d'orange		2,75
Hollandse likeuren		3,50
Buitenlands gedistilleerd en likeuren, vanaf		4,75

Koffie, thee	€	2,10
Koffie, thee geserveerd met luxe bonbons		2,35
2x koffie gecombineerd met gesorteerd gebak		7,25
2x koffie met een petit four		6,50
2x koffie of thee compleet, bestaande uit * gesorteerde amandelkoekjes * opgespoten koekje * chocolaatje / bruidssuiker * luxe bonbon		6,00
2x koffie inclusief aansnijden / uitserven van bruidstaart		5,75

<b>Exclusieve bruidstaarten</b> , vraagt u naar onze showmap 9 soorten, ieder met zijn eigen luxe uitstraling verschillende smaken vulling mogelijk, per persoon vanaf	€	5,50
--	---	------

uiteraard is het ook mogelijk een standaard bruidstaart te bestellen  
via de plaatselijke bakker, prijsindicatie € 4,00 per persoon

## RECEPTIE (gedurende 1½ uur)

Geheel verzorgd met voldoende drankjes\*\*\*

± 3 consumpties à gem. € 2,30	p.p.	€	6,90
Borrelhapjes, bitterballen & warm gesorteerd (3 stuks)	p.p.		2,60
Noten op tafel	p.p.		0,70

<b>Begroting receptie</b>	p.p.	€	10,20
			=====

## FEESTAVOND

Geheel verzorgd van 20.00 uur tot 01.00 uur

Drankjes naar keuze ca. 10 over de gehele avond***	p.p.		23,00
1x borrelhapje, 2x bitterbal & 2x warm gesorteerd	p.p.		4,20
Noten op tafel	p.p.		0,70
Kopje koffie ter afsluiting met luxe bonbons	p.p.		2,25

<b>Begroting feestavond</b>	p.p.	€	30,15
			=====

## Champagne

Taittinger Brut Réserve	p.p.	€	9,95
Taittinger Rosé Prestige	p.p.		9,95

## Méthode champenoise

Marques Monistrol Cava Brut	p.p.	€	4,95
Marques Monistrol Cava Brut Rosé	p.p.		4,95

## Prosecco

Vino Frizzante "071 D.O.C."	p.p.	€	4,50
-----------------------------	------	---	------

Deze prijzen zijn voor partijen vanaf 40 personen.

Deze prijzen zijn een begroting; u ontvangt een volledige verbruiksnota

\*\* Buitenlands gedistilleerd is niet mee begroot bij de in de kostenbegroting vermelde gemiddelde consumptieprijs.



## Borrelgarnituren

Luxe borrelhapjes met ardennerham / asperges, gerookte zalm, haring, paling, gekruide kip en kaasblokjes met gember/ananas/druif	€	1,00
Minikaassoufflé, vlammetjes, bamibal etc.(warm gesorteerd)		0,90
Bokalen met gemengde noten, per persoon		0,70
Banketbakkerszoutjes p.p.		1,10
Bitterballen		0,70
Mini-saucijsjes	€	1,10

## Haringkar

Een heerlijk Hollandse kar van ¼ haring met fijngesneden uitjes, augurken & Amsterdamse uien (3 p.p.)	p.p.	€	4,95
---	------	---	------

## Viskar (onbeperkt p.p.)

Rolmops, zoute en zure haring in diverse sauzen. Gefileerde makreel, sprotjes, gekookte mosselen, gefrituurde mosselen, gerookte makreel, panharing, en kibbeling. Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter.	p.p.	€	9,75
--	------	---	------

## Luxe Viskar (onbeperkt p.p.)

Viskar zoals bovengenoemd, uitgebreid met gefileerde paling, Hollandse garnalen en gerookte zalm	p.p.	€	13,20
--	------	---	-------

## Kaaskar I (3 p.p.)

5 soorten kaashapjes op diverse manieren bereid. Brie of Camembert op roggebrood, Boursin fine herbes op zwart roggebrood, Oude kaas op bruin brood, kruiden of nagelkaas op toast, jong beleggen met gember/fruit op geroosterd brood	p.p.	€	4,95
--	------	---	------

## Kaaskar II ( onbeperkt p.p.)

Deze kar is gevuld met diverse soorten Hollandse & Franse kaas, boerenjongens, rode port, toast, roggebrood, stokbrood, (kruiden) boter, mosterd	p.p.	€	6,25
--	------	---	------

## Vleesgerechten

Beenham (± 12kg, 85/100 pers) met pikante saus		€	450,00
Beenham (± 6kg, 45/ 60 pers) met pikante saus		€	220,00
Portie saté (2 stokjes) met pindasaus	p.p.	€	5,95

**Bovenstaande vleesgerechten worden geserveerd met div. soorten salades (o.a. aardappelsalade) en stokbrood met (kruiden)boter.**

## Snacks ter afsluiting of tijdens uw feestavond op ludieke wijze gepresenteerd

Portie friet in een puntzak met mayonaise of ketchup	€	2,05
Frikadel met mayonaise	€	1,50
Kroket met mosterd	€	1,50
Broodje bij de frikadel of kroket	€	0,50



## EXTRA LUXE BORRELGARNITUUR

### Schotelhapjes warm geserveerd

Geserveerd op side-plates met vorkje

- Tongfilet in witte wijnsaus, rozet puree, ronde worteltjes en muskaatdruiven
- Twee lamskoteletjes gesneden van het carré met portsaus en haricot verts
- Een stokje saté van varkenshaas met pinda-saus, stokbrood en een rozet kruidenboter
- Gamba's gepeld en gegrild met pikante saus

€ 4,95

### Schotelhapjes koud geserveerd

Geserveerd op side-plates met vorkje

- Carpaccio van ossenhaas met notendressing
- Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm
- ½ Kwarteltje op een bedje van frisse salade met frambozendressing
- Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met French-dressing

€ 4,50

### Lepelhapjes

Hapjes geserveerd in lepels met sausjes

- Gamba's met pikante saus
- Ossenhaas met bearnaisesaus
- Kip met kerriesaus
- Gerookte zalm met mierikswortelsaus
- Gepocheerde tongfilet met wijnsaus

€ 2,05

### Canapé 's

Geroosterd casinobrood gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen

- Gerookte zalm met uienring
- Gerookte paling
- Zoute haring met uitjes
- Tartaar met kappertjes
- Gerookte, gefileerde kip met fruit

€ 2,85



## **BROODMAALTIJD**

1. Bestaande uit diverse broodsoorten  
onbeperkt 3 soorten vleeswaren  
kaas, zoetwaren en boter  
onbeperkt melk en karnemelk  
croquet met een kopje soep € 15,00
2. Huzarensalade in plaats van soep € 15,95
3. Uitgebreid met een huzarensalade € 17,75

### **Diverse belegde broodjes**

- Mini broodjes, belegd met Hollandse kaas, brie of camembert, per stuk € 2,10  
Mini broodjes, belegd met gerookte zalm, tonijnsalade of tartaar 2,15  
Bolletjes belegd met ham, kaas, fricandeau en rosbief 3,00  
Luxe pistolet, belegd met ham, kaas, fricandeau en rosbief 3,50  
Luxe pistolet, belegd met o.a. tartaar, zalmzalade, gerookte kipfilet 3,75

## **HORS D'OEUVRE VARIE**

### **BESTAANDE UIT:**

- Huzaren-, zalm- en prinsessensalade  
Gevuld ei, tomaat en komkommer  
Ardennerham met meloen  
Paling, haring en paté  
Rijkelijk gegarneerd  
Stokbrood, boter & kruidenboter € 17,25
- Uitgebreid met een kopje soep, naar keuze € 21,75

## **WINTERKOSTSCHOTELS**

- Boerenkool met worst en uitgebakken spek € 14,75
- Zuurkool met spek, worst, kaantjes en jus 14,75
- Jachtschotel met doperwten, wortelen en aardappelpuree 14,75
- Hutspot met karbonade en braadjus 14,75



## **MENUSUGGESTIES**

### **Menu I à € 30,50**

**Runder carpaccio**  
met pesto saus en Grana Pardano kaas  
\*\*\*

**Panga filet**  
met Thaise curry kokos saus  
of

**Varkens medaillons**  
met salie saus  
\*\*\*

**Bitterkoekjes bavarois**  
met vanille saus

### **Menu II à € 35,50**

**Terrine van gerookte zalm en forelmousse**  
met limoensaus  
\*\*\*

**Runderbouillon met Shiitake en kruiden**  
\*\*\*

**Zalmforel filet**  
gestoomd en geserveerd met een dille saus  
of  
**Lamsbiefstukjes**  
met rode portsaus  
\*\*\*

**Witte chocolade parfait**  
met bosvruchten compote

### **Menu III à € 40,50**

**Gerookte entrecote**  
met gemarineerde paddenstoelen en kruidendressing  
\*\*\*

**Paprika soep met crème fraiche**  
\*\*\*

**Frisse sorbet**  
\*\*\*

**Gegrilde zwaardvis**  
met een lauw warme tapenade  
of

**Ossenhaas medaillons**  
met rode wijn saus  
\*\*\*

**Grand dessert**



# MEDITERRAAN BUFFET

€ 27,00 p.p.

**Combinatie van Italiaans & Spaans**

**Spaghetti, Tagliatelle, Macaroni,  
Penne Rigate, Tricolore Fusili**

\*\*\*

**Bolognese saus**

de bekende saus van rulgebakken gehakt, knoflook, uitjes en tomatensaus

**Con funghi**

romige saus (hoofd ingrediënt) paddestoelen

**Arabbiata**

saus op basis van tomaten, uitjes, prei, fijne tuinkruiden en gebakken spekjes

**Salmone**

witte wijn roomsaus met garnering van gepocheerde zalm

\*\*\*

geraspte kaas, jalapenopepers, tomaat en paprika

**Paella Vis**

**Paella Vlees**

**Merluza a la Vasca**

(kabeljauw aardappelschotel)

**Pollo al Aioli**

(kipschotel met knoflook)

**Habas con Chirizo**

(Spaanse bonenschotel)

**Ensalada de patatas**

(aardappel salade)

**Tortilla Chips**

gecompleteerd met tapenade



# **BUFFETTEN**

## **Koud Buffet I à € 23,50**

Huzarensalade  
Zalmsalade  
Prinsessensalade  
(appel, kip, mandarijn, champignons, knolselderij)  
Gevuld ei  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met garnalen  
Ardennerham met meloen  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring  
Paté  
Rijkelijk gegarneerd  
stokbrood, boter en kruidenboter

## **Koud Buffet II à € 26,50**

Huzarensalade  
Zalmsalade  
Prinsessensalade  
(appel, kip, mandarijn, champignons, knolselderij)  
Gevuld ei  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met garnalen  
Koude kip  
Gerookte forel  
Ardennerham met meloen  
Rollades, Rosbief en Fricandeau  
Paté  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring  
Rijkelijk gegarneerd  
Stokbrood, boter en kruidenboter  
\*\*\*  
Diverse soorten Hollandse & Franse Kaas  
mand met vers fruit





### **Koud Buffet III à € 31,50**

Huzarensalade  
Zalmsalade  
Prinsessensalade  
(appel, kip, mandarijn, champignons, knolselderij)  
Gevuld ei  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met garnalen  
Koude kip  
Gerookte forel  
Ardennerham met meloen  
Rollades, Rosbief, Fricandeau  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring, Paté  
Grapefruitcocktail  
Rijkelijk gegarneerd  
Stokbrood, boter en kruidenboter  
\*\*\*  
Chipolata pudding met rumsaus  
Cassata-ijs  
Mand met vers fruit

### **Beurs Specialiteit Koud / Warm Buffet IV à € 37,00**

**Voorgerechten:**  
Huzarensalade  
Zalmsalade  
Prinsessensalade  
(appel, kip, mandarijn, champignons, knolselderij)  
Gevuld ei  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met garnalen  
Ardennerham met meloen  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring, Paté  
Stokbrood, boter en kruidenboter  
\*\*\*

**Hoofdgerechten:**  
Varkenshaasmedaillons met roomsaus  
Lamsbout met portsaus  
Salade bar  
Pommes Sautées  
\*\*\*

**Nagerechten:**  
Chipolatapudding met rumsaus  
Cassata-ijs  
Mand met vers fruit



## **Koud / Warm Buffet V à € 40,50**

### **Voorgerechten:**

Huzaren-, Zalm- en Prinsessensalade  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring  
Gevuld ei, Paté  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met garnalen  
Ardennerham met meloen  
Stokbrood, boter en kruidenboter

\*\*\*

### **Hoofdgerechten:**

Biefstuk van de haas met Stroganoffsaus  
Varkenshaasmedaillons met roomsaus  
Saté met pindasaus  
Pommes Sautées, salade bar

\*\*\*

### **Nagerechten:**

Chipolatapudding met rumsaus  
Cassata-ijs en een mand met vers fruit

Indien gewenst kan bij bovenstaand hoofdgerechtenbuffet  
de varkenshaasmedaillons worden vervangen door  
Gepocheerde zalmfilet met tagliatelle en witte wijnsaus, toeslag p.p. € 2,00

## **Menu in Buffetvorm VI à € 42,50**

6 Soorten cocktails in diverse coupes met sauzen  
minibroodjes & boter; gepresenteerd via het buffet  
Prinsessenscocktail, Hollandse garnalencocktail, Florida cocktail,  
Meloencocktail, Meloen met zalmcocktail en Waldorff cocktail

Soep via buffet 2 soorten naar keuze

Chateau Briand Garni  
van het buffet gesneden ossenhaas met Cognac- of  
Stroganoffsaus, 3 warme groenten, gemengde  
salade, Pommes Sautées en frites

Chipolatapudding met rumsaus  
Cassata-ijs en vers fruit

## **Menu in Dinervorm VII à € 44,50**

6x Cocktail naar keuze van het buffet

Soep naar keuze geserveerd aan tafel

Chateau Briand Garni aan tafel geserveerd  
met gebakken champignons, pepersaus,  
3 warme groenten, gemengde salade,  
Pommes Sautées en frites

IJsdessert



## **Koud Warm Buffet VIII à € 48,25**

### **Voorgerechten:**

3 soorten cocktails **in diverse coupes**, met sauzen gepresenteerd,  
Hollandse garnalencocktail, Florida cocktail, Exotische cocktail

### **Gepresenteerd op étagères**

Salade van zwijnsham met ganzenlever, Gerookte zalm  
Carpaccio van ossenhaas met notendressing  
minibroodjes en boter

### **Hoofdgerechten:**

Gepocheerde zalm met tagliatelle en witte wijnsaus  
Lamscarré met portsaus  
Chateaubriand Garni met cognacsaus  
Gepresenteerd met pommes gratin, pommes  
d'amandes en saladebar

### **Nagerechten:**

IJs Grand Dessert

Omlijst door vuurwerk middels een rijdend buffet de zaal ingereden.  
Een prachtige afsluiting van uw buffet of diner bestaande uit tien  
verschillende ijsproducten welke in diverse vormen gedecoreerd  
zijn zodat een breed assortiment van ijsgerechten aan u en uw  
gasten gepresenteerd wordt. Onder andere:

Ijsbombe in diverse smaken, IJsrozet in diverse smaken  
IJstruffels, Petit Patisserie Glacée  
Merengue Bombe, IJsstammetjes  
Omelette Syberienne, Vers uitgesneden fruit

Sauzen:

Warme chocoladesaus, warme kersensaus  
Sinaasappel/Grand Marniersaus

**Al deze buffetten zijn onbeperkt en gebaseerd op 40 personen.  
Voor minder dan 40, doch minimaal 20 personen,  
geldt een toeslag van € 2,20 per persoon.**



**Grand Dessert à € 15,75**

(in plaats van nagerechten bij buffet 3, 4, 5, 6 en 7: € 9,50 )

\*\*\*

Flensjes met sinaasappelsaus en poedersuiker  
Spiegel met vers uitgesneden fruit  
Aardbeienmousse, Chocolademousse  
Chipolatapudding met rumsaus  
Vruchtentaart, Slagroomtaart  
Ijscokkarretje met 3 soorten ijs

Het Grand Dessert wordt in buffetvorm de zaal binnengebracht en omlijst met vuurwerk

**Het Grand Dessert is gebaseerd op minimaal 40 personen.  
Voor minder dan 40, doch minimaal 20 personen,  
geldt een toeslag van € 2,20 per persoon**

**IJs Grand Dessert à € 14,50**

(in plaats van nagerechten bij buffet 3, 4, 5, 6 en 7: € 9,50)

\*\*\*

Omlijst door vuurwerk middels rijdend buffet de zaal ingereeden. Een prachtige afsluiting van uw buffet of diner bestaande uit tien verschillende ijsproducten welke in diverse vormen en op verschillende manier gedecoreerd zijn, zodat een breed assortiment van ijsgerechten aan u en uw gasten gepresenteerd worden. Onder andere:

Ijsbombe in diverse smaken  
Ijsrozet in diverse smaken, IJstruffels  
Petit Patisserie Glacée, Merengue Bombe  
Ijsstammetjes, Omelette Syberienne

Uitgesneden vers fruit

Sauzen:

Warme chocoladesaus, warme kersensaus  
Sinaasappel/Grand Marniersaus

**Bruidsdessert à € 8,75**

\*\*\*

Speciaal voor bruidsparen een passend dessert:  
Bruidshart  
IJstaart in de vorm van een hart met  
luxe decoraties, omlijst door vuurwerk gepresenteerd.



# **FINGERFOOD**

€ 39,75 p.p.

Dineren in een ongedwongen sfeer  
Kleine gerechten die te samen een compleet diner vormen,  
geserveerd gedurende uw feestavond.

## **VOORGERECHTEN**

**Lepelhapje, assortiment bestaande uit;**

- gerookte kip en een kerriesaus
- ossenhaas en een bearnaisesaus
- gepocheerde tongfilet en witte wijnsaus

**Schotelhapje met carpaccio van ossenhaas**

**Glaasje met zalmousse**

**Schotelhapje ardennerham met meloenbolletjes**

**Lepelhapje, assortiment bestaande uit;**

- gerookte kip en een kerriesaus
- ossenhaas en een bearnaisesaus
- gepocheerde tongfilet en witte wijnsaus

\*\*\*

**Mini runderbouillon**

\*\*\*

## **HOOFDGERECHTEN**

Geserveerd op side plates

**Gegrilde lamsrack, aardappelkroketje, haricot verts & rode portsaus**

**Gamba's, gegrild en met een pikante saus**

**Een stokje saté met pindasaus en stokbrood**

\*\*\*

## **NAGERECHTEN**

**Glaasje gevuld met mousse & bosvruchten compote**

**Schoteltje met apple pie & slagroom**

**IJstruffeltje met slagroom**



# Beurs Brunch

€ 29,00 p.p.

Welkomstcocktail

\*\*\*

Ovenverse broodsoorten  
Diverse soorten vleeswaren  
Rosbief, fricandeau, gekruide kippenborst, ham  
Diverse Hollandse kaassoorten  
Uitgebreid assortiment aan zoetwaren  
Yoghurt met vruchten

\*\*\*

Keuze uit diverse omeletten:  
Naturel, gevuld met groente, à la chef  
Pasteibakjes met vleesragout  
Vleesspies met gemarineerde stukjes vlees,  
paprika en ui  
Gerookte zalm uit de oven  
Rauwkostsalade, bestaand uit tomaat,  
komkommer en kool

\*\*\*

Aardbeienmousse en Chocolademousse  
Diverse soorten vers fruit  
Ijscokkarretje met 3 smaken ijs

**De brunch is exclusief drank, behalve de welkomstcocktail.  
Onze brunch is onbeperkt en gebaseerd op 40 personen.  
Voor minder dan 40, doch minimaal 20 personen,  
geldt een toeslag van € 2,20 per persoon**



# HIGH TEA

## High Tea

€ 22,75 p.p. < 20 personen

€ 20,75 p.p. > 20 personen

Middels étagères op tafel gepresenteerd;

**-Opengewerkte minibroodjes (wit/bruin) 2½ per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen o.a.:**

- \* gerookte zalm met uienringen
- \* gerookte, gefileerde paling
- \* tartaar met kappertjes
- \* gerookte, gefileerde kipfilet met fruit
- \* brie of Camembert

**-Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room**

**-Diverse banketbakkerskoekjes**

**-Met crème opgespoten bitterkoekjes**

**-Muffins, naturel & chocolade**

**-Onbeperkt thee in verschillende smaken**

## High Tea Special

€ 32,75 p.p. < 20 personen

€ 30,75 p.p. > 20 personen

**- Ontvangst middels een glas champagne brut rosé**

Middels étagères op tafel gepresenteerd;

**-Opengewerkte minibroodjes (wit/bruin) 2½ per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen o.a.:**

- \* gerookte zalm met uienringen
- \* gerookte, gefileerde paling
- \* tartaar met kappertjes
- \* gerookte, gefileerde kipfilet met fruit
- \* brie of Camembert

**- Lepelhapjes (2 per persoon); Hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen:**

- \* Ossenhaas met Béarnaisesaus
- \* Kip met kerriesaus
- \* Gamba met pikante saus
- \* Gerookte zalm met mierikswortel
- \* Gepocheerde tongfilet met wijnsaus

**-Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room**

**-Diverse petit fours**

**-Met crème opgespoten bitterkoekjes**

**-Muffins, naturel & chocolade**

**-Onbeperkt thee complet: thee in verschillende smaken, luxe bonbons en gesuikerd fruit**

- **Maximale tijdsduur van 2 uur , eventuele consumpties na deze tijd zullen worden doorberekend**



# *B* DE BEURS HOTEL - RESTAURANT - HOOFDDORP



GENIETEN VAN WIJN MET HEERLIJKE  
AMUSES EN TAPAS

---

*High Wine* €18,00 p.p.

---

BESTAANDE UIT TWEE GLAZEN HUISWIJN, KLEIN SOEPJE,  
MINI BROODJE MET GEROOKTE ZALM EN EEN MINI  
BROODJE BRIE, LEPELHAPJE GEROOKTE KIP,  
GARNAALTJES IN BLADERDEEG, KALFSBITTERBAL &  
SAUCIJZENBROODJE

