

Buffet

Algemeen:

vanaf 30 personen

Het stoofpot- winterbuffet en het stampotbuffet serveren wij alleen in de maanden november, december, januari en februari in verband met seizoens gebonden producten.

Mogelijke uitbreidingen::

Kir royal, huiscocktail als apéritief € 5,75 per glas

Mousserende wijn, brut, demi-sec of rosé € 25,00 per fles

Prosecco € 32,50 per fles

Dessert wijn € 4,75 per glas

Café Complèt met huisgemaakte bonbons en koekjes € 4,25 per persoon

Digestief vanaf € 4,50

Huisgemaakte bruidstaart vanaf € 5,00 per persoon (minimaal 30 personen, bij minder prijs op aanvraag)

Verdere mogelijkheden voor een leuke dag in de omgeving of om tussendoor te doen tijdens uw feestdag:

- * Een bezoek met uitleg van de molenaar bij de watermolen
- * Klootschieten
- * Workshop bij Frank van Zwicht, sieraadontwerper van titanium, max. 10 personen
- * Huifkar tocht langs de kastelen
- * Fietstocht langs de kastelen (fietshuur te regelen via Den Haller)
- * Bezoek aan diverse galerieën in Diepenheim
- * Kunstmuseum
- * Pitch & Putt
- * Forel vijvers Diepenheim
- * Een bezoek aan de kleinste bioscoop van Nederland
- * Oranjemuseum

Eventuele overnachtings mogelijkheden bij Bed & Breakfast / gastenboerderij "De Ziel".

Belangrijk voor u en ons om misverstanden te voorkomen:

Het definitieve aantal gasten voor recepties, bruiloften en buffetten vernemen wij graag één week van tevoren, in verband met onze inkoop. De facturering geschiedt ook naar het aantal doorgegeven gasten. Bij annulering betaald u het volgende: bij annulering binnen 7 dagen voor de gereserveerde datum 50% , bij annulering 3 dagen voor de gereserveerde datum berekenen wij 75% en 1 dag voor de gereserveerde datum 100%. Prijswijzigingen onder voorbehoud.

* gerechten in deze map zijn onder voorbehoud.

Recepties

Vanaf 35 personen

Receptie van 1 ½ uur: 6 hapjes per persoon € 6,00

Receptie van 2 uur: 8 hapjes per persoon € 8,00

Avondbruiloft van 20.00 uur tot 24.00 uur € 29,50 dit is inclusief een kopje koffie met gebak of een feestelijk sprankelend welkomstdrankje, drankjes (bier, frisdrank, wijn, binnenlands gedistilleerd, geen sterk alcoholisch en mixjes), hapjes en om 24.00 uur koffie met een broodje ham of kaas of krentewegge.

De bar sluit om 24.00 uur.

Huisgemaakt gebak, krentewegge of huisgemaakte petit four € 3,00 € 2,20 € 2,80

Luxe noten € 1,25 per persoon

Voorbeelden van hapjes:

Broodrolletje met olijvenboter en Parmaham

Buideltje van hammousse en Ardenner ham

Plakje zalmpaté

Komkommer met forel

Tartaartje van gerookte zalm

Domino van haring

Roquefortmousse

Tomaatje gevuld met garnaltjes

Rillette van eend

Kippendrumsticks

Gehaktballetje

Bitterballetjes

Quenelletje van eend, gepaneerd in hazelnootkruim

Puntje room brie met druiven en walnoten

Bruiloften en partijen

Algemeen: reservering van de Deel, Twentsche keuken, of hele zaak is mogelijk afhankelijk van het aantal personen. Indien u met weinig gasten komt en wel het hele restaurant voor u exclusief wilt, rekenen wij zaalhuur.

Diners tot ongeveer 50 personen in één zaal mogelijk, over twee zalen verdeeld tot ongeveer 75 personen diner mogelijk.

Bruiloften, recepties, bruiloften tot maximaal 90 personen in het restaurant, tot ongeveer 150 personen met overkapping in de vorm van feestelijke pagodetent(en).

Vraag voor meer informatie over trouwen op locatie!!!!

Huur tent vanaf € 195,00 huur praattafels € 7,50 huurprijzen onder voorbehoud.

*) volledige bruiloft is huwelijks ceremonie, lunch, diner en avondfeest.

Den Haller proeftafel

Triangel van roggebrood, haring, crème fraiche en uitjes
Parmaham met gemarineerde ananas en dragon

Tamme eendenham met Franse Armagnac pruimen
Gelaagde terrine van gebraden wegdammer rib met gekonfijte zilveruitjes en rozijnen

Salade van garnaaftjes met pesto van zongedroogde tomaten
Gestooftde kalfssukade in eigen jus

Hartige quiche met spekjes en kaas
Stoofpotje van vis in champagne beurre blanc

Rauw gemarineerde rundermuis (rosbief) met mosterdzaad
Licht gebonden soep van rode paprika's, deze kan ook uitgeserveerd worden

Lamsragoût met knoflook
Rauwkost salade

Aardappel kroketjes
Groente garnituur

Drie koude sauzen
Vers gebakken stokbrood

Café de Paris kruiden boter
Roomboter

Prijs per persoon € 30,00

Eventueel dessert buffet € 11,00 extra per persoon.
Het dessert buffet bevat 5 verschillende gerechten, afhankelijk van het seizoen,
geserveerd met diverse ijs soorten,
Ook een uitgeserveerd dessert op bord is mogelijk, € 9,50 per persoon.

Drie gangen diner buffet

Voorgerechten buffet

Terrine van huisgerookte zalm met een palingmousse
Boerenpaté met gekonfijte zilveruitjes en rozijnen
Salade van rivierkreeftenstaartjes en grote Noorse garnalen
Gerookte kalkoenfilet en rillette van eend met pruimen
Drie koude sauzen
Café de Paris kruidenboter
Roomboter
Vers gebakken stokbrood

Hoofdgerechten buffet

Wegdammer rib, in zijn geheel gebraden, met mosterd saus
Kalfssukade in eigen jus
Gepocheerde zalm, in dille gemarineerd, met een passende saus
Stoofpot van lam met paddestoelen
Bijpassend groente en aardappel garnituur

Dessert buffet

Het dessertbuffet bevat vijf verschillende gerechten, afhankelijk van het seizoen, geserveerd met diverse soorten ijs.

Prijs per persoon € 39,50

Eventueel uit te breiden met een kop heldere bouillon, uitgeserveerd € 7,50 per persoon extra.

Stoofpot / Winterbuffet vanaf 20 personen

Kopje gebonden mosterd prei soep met reepjes katenspek

Gebraden wegdammer rib

Gestoofd rundvlees op grootmoeders wijze

Ragoût van maïskip met paddestoelen

Hazenpeper

Garnituren::

Aardappelpuree

Rode kool

Zuurkool

Kapucijners met spek en uien

Zilveruitjes

Augurken

Gemengde sla

Mosterd

Warme broodpudding met appeltjes, vanille en boeren room ijs

Of

Warme bosbessen met yoghurt ijs

Prijs per persoon € 32,50, zonder dessert € 30,00

Stamppotbuffet vanaf 20 personen

Stamppot zuurkool

Stamppot boerenkool

Hutspot

Rookworst / verse worst

Gebakken spekjes

Ribbetjes

Hachee

Zilveruitjes

Augurkjes

Piccalilly

Mosterd

Prijs per persoon € 21,00

Koffietafel

Minimaal aantal personen: 20

Vanaf € 12,00

Diverse soorten brood:

Witte en bruine bolletjes, wit en bruin brood, krentewegge, suikerbrood en gemberbrood.

Diverse soorten beleg (vleeswaren en kaas)

Koffie, thee, melk en karnemelk

Mogelijke uitbreiding:

- Kopje soep € 4,50 extra
- Omelet € 4,00 extra
- Kalfskroket € 2,75 extra
- Luxe koffiebroodje / vruchtenvlaaitje € 3,00 extra
- Verse jus d'orange € 3,00 extra
- Vers fruit € 1,50 extra

Buffet met daarop de volgende broodjes:

Luxe broodjes belegd met ham, kaas en rauwkost € 5,00

Luxe broodjes belegd met brie, paté, gerookte zalm, Parmaham etc € 7,00

Witte en bruine bolletjes / kadetjes met ham en kaas € 2,50

Witte en bruine bolletjes / kadetjes met een kroketje € 3,75

Koffie, thee, melk en karnemelk € 1,95 en € 1,90 per kopje of glas.

Jus d'orange € 2,00 per glas

Verse jus d'orange € 3,00 per glas

Molenaars buffet

Amûse bij het apéritief

Huisgerookte zalm met een bavarois van garnalen

Salade van rivierkreeftenstaartjes

Huisgemaakte ree pâté* met paddestoelen en noten, omwikkeld met Parmaham

Tamme eendenham met een salade van gemarineerde paddestoelen en truffeldressing

Geserveerd met huisgemaakt brioche brood, sausjes, roomboter en café de Paris kruidenboter

Runderlende in zijn geheel gebraden met een mosterdjus

Wegdammer rib in zijn geheel gebraden en een jus met spekjes

Kalfsoestertjes en gestoofde kalfssukade in een eigen jus

Paupiettes van zeetong* en tapenade met een saffraanjus

Geserveerd met groentemix (peultjes, haricots vertes, courgette etc), aardappelgarnituur en een koude salade

Dessert buffet, al naar gelang het seizoen, diverse soorten ijs, bavarois, parfait, mousses en sausjes.

* afhankelijk van de jacht, anders een boerenpaté, vis afhankelijk van seizoen

Prijs per persoon € 46,50

Brunch

Brunchbuffet vanaf 20 personen
Geserveerd vanaf 12.30 uur tot 16.00 uur

Kopje soep

Diverse broodsoorten zoals croissants, maisbolletjes, mueslibolletjes etc
Suikerbrood, gemberbrood, rozijnenbrood, krentewegge
Waldkorn en luxe witbrood
Diverse beleg soorten zoals achterham, parmaham, rosbief,
Jonge kaas, belegen kaas, komijnekaas

Gebakken spek
Scrambled eggs
Omelet champignons
Gekookte eitjes

Quiche
Rauwkost salade

Wentelteefjes
Frambozencompôte
Vers fruit salade
Honing
Jam
Openvruchtentaart

Prijs per persoon € 22,50

Exclusief brunch buffet

Kopje soep

Huisgemaakt brioche brood

Grove boeren broden

Terrine van zalm en palingmousse

Salade van grote garnalen en rivierkreeftenstaartjes

Boerenpaté met rode uien marmelade

Gerookte tamme eendenborst en rillette van eend met gemarineerde pruimen

Salade caesar

In honing gebraden wegdammer rib

Quiche Lorraine

Omelet met paddestoelen en truffel

Een selectie van kaassoorten zoals zachte geitenkaas, roquefort, roombrie, gorgonzola, roodschimmelkaas, mooi aangekleed met druiven, noten en tomaten

Vers fruit salade

Open vruchten taart

Wentelteefjes

Warme broodpudding

Ananas chutney

Frambozencompôte

Prijs per persoon € 36,00

Voor feestjes en recepties vanaf 30 personen

Hapjesbuffet

- Domino van Hollandse nieuwe, roggebrood en crème fraîche
- Boerenpaté
- Tomaatje gevuld met garnaltjes
- Frans pruijpje gevuld met rillette van eend
- Komkommerschuitje gevuld met romige forel
- Gebraden wegdammer rib
- Hartige quiche met spek, ui en kaas
- Gehaktballetjes in Stroganoffsaus
- Stokbrood
- Café de Paris kruidenboter
- Roomboter
- Drie koude sausen

Prijs per persoon € 20,00

Amuse parade

Gedurende de avond serveren wij de volgende kleine gerechtjes uit

Getruffeerde hammousse met een gelei van truffel

Paté van zalm met wilde spinazie

Plakje Twentse nagelholt met een compôte van rode ui, port en honing

Gerookte kalkoenfilet met gekonfijte zilveruitjes en rozijnen

Tempura van een grote garnaal

Puntje quiche

Prijs per persoon € 22,50