



VERGADEREN

	Apparatuur
Scherm	€ 32,00
Flip-over (inclusief papier)	€ 26,50
Grootbeeld-tv / beeldscherm	€ 102,00
Beamer met scherm	€ 102,00

De huurprijzen van bovenvermelde apparatuur zijn exclusief 21% btw.

Drankenassortiment

Koffie, thee	€ 2,50
Speciaal koffie	€ 3,10
Diverse frisdranken	€ 2,70
Bier	€ 2,65
Jus d'orange	€ 2,85
Jenever	€ 3,35
Alcoholvrij bier per flesje	€ 3,70
Speciaal bier, per fles	€ 4,10
Port, sherry, vermouth	€ 3,95
Wijnen	€ 3,85
Hollandse likeuren, campari	€ 4,00
Buitenlands gedistilleerd **	€ 4,95
Sourcy blauw of rood per fles 0,75 L	€ 5,30
Kan ijswater	€ 3,00

Koffie/thee per thermoskan (+/- 8 kopjes)	€ 17,40
--	---------

Faciliteiten

Graag assisteren wij u om uw bijeenkomst zo vlekkeloos mogelijk te laten verlopen.

Wij kunnen onder andere zorgen voor:

- Het versturen en ontvangen van uw berichten;
- Het fotokopiëren van uw documenten;
- Het verzenden van uw post of e-mail;

Hotelkamers

Bijeenkomsten zijn uitstekend te combineren met een overnachting in ons hotel.

Alle 52 comfortabel ingerichte hotelkamers en drie suites **** zijn voorzien van badkamer (met bad en/of douche), kleurentelevisie, kluisje, theefaciliteiten, zitje, telefoon met buitenlijn en hotel-voicemail.

In geheel De Rustende Jager is draadloos internet gratis beschikbaar.



Lunchsuggesties:**Belegde broodjes**

Witte of bruine bolletjes belegd met ham, kaas en rosbief per stuk € 2,95

Luxe broodjes

- Witte pistolet gezond met boerenham, jonge kaas, komkommer, tomaat en ei
- Bruine pistolet met roombrie en honing en notenmarmelade
- Waldkorn met gerookte zalm
- Focaccia met mozzarella, tomaat en salami, gepresenteerd op pestoboter
- Ciabatta met ossenworst, kappertjes en rode ui per stuk € 5,50

Kopje soep

Keuze uit verschillende soorten soep zoals tomatensoep, groentesoep, kippensoep, champignonsoep en vele andere per kop € 4,95

Hollands Koffietafel

Diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack per pers. €15,75

Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje (per reservering te bepalen)

Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze

Inclusief koffie, thee, melk en karnemelk per pers. € 19,00

Bittergarnituur/snacks

Luxe koude hapjes: brie met walnoot, paling, haring, tartaar, gerookte zalm en kaasblokjes per stuk € 1,60

Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamiballetjes, balletjes gehakt, kipkrokantjes en kaashapjes per stuk € 0,90

Voor de invulling van bittergarnituur hebben wij meerdere mogelijkheden, vraag vrijblijvend om de informatie.

Diner

Driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert), per pers. € 26,90

**Sandwiches:
€ 1,25 per puntje**

- Kaas
- Ham
- Eiersalade
- Rosbief
- Frincadeau
- Roomkaas

**Sandwiches deluxe:
€ 2,25 per puntje**

- Gerookte zalm, roomkaas
- Gerookte Paling, roomkaas
- Gezond; ham, kaas, komkommer, tomaat
- Ossenworst
- Kipfilet, spek, parmarella
- Mozzarella, tomaat, pesto



HORS D'OEUVRES

Rijkelijk opgemaakte koude schotel te nuttigen als maaltijd of als hapjes buffet.

Hors d'oeuvre vis (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 24,75
Zalmsalade, tonijn-pasta salade,
zoute haring, gemarineerde tijgergarnalen, gevuld ei,
gerookte zalm, gerookte paling van Eveleens, oosters gemarineerde tonijn,
gevulde komkommer met krab en gevulde tomaat met Hollandse garnalen

Hors d'oeuvre vlees (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 19,50
Huzarensalade, kip-pastasalade,
Ardennerham met meloen, gevuld ei, mini-chorizoworstjes,
gemarineerde kippenboutjes, wrap gevuld met gerookte ribeye,
bonbon van Rundercarpaccio, gevulde minipaprika met geitenkaas

Hors d'oeuvre vegetarisch (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 16,00
Pasta-paddenstoelsalade, Waldorfsalade, gemarineerde meloen, gevuld ei met
kerriecrème, gevuld ei met zongedroogde tomaten crème, gevulde komkommer
met roomkaas, spiesje van sherrytomaat met mozzarella en pesto, gemarineerde
champignons, in knoflookolie gekonfijte paprika, gegrilde groene asperge en courgettes.

Hors d'oeuvre vlees en vis (4 pers. per maaltijd of 8 pers. voor hapjes buffet) € 25,00
huzaren-, zalm- en pastasalade, gevuld ei, gevulde komkommer met krab,
gevulde tomaat met Hollandse garnalen, Ardennerham met meloen,
paling van Eveleens, haring en paté.

Fingerfood buffet € 13,25
Ideaal voor tijdens de borrel of een feestavond, als hapjes buffet gepresenteerd.

Huzarensalade, zalmsalade,
Minisandwiches met gerookte paling, minisandwiches met vitello tonnato,
wrap met gerookte zalm, wrap met gerookte runderlende, spiesjes met grote garnalen,
gevulde peppersweet, mini-kippenborrelboutjes

Minimaal aantal vanaf 2 personen.

Alles hierboven wordt gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter



VERGADEREN

Zaalhuren

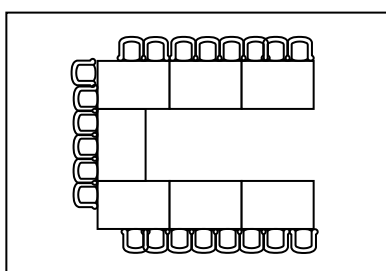
	M ²	U vorm	Theater	Cabaret	1 Tafel	Dagdeel***	Hele dag
Tweede Kamer**	20				14	€ 163,00	€ 255,00
Eetkamer	30	-	-	-	28	€ 142,50	€ 262,50
Patrijzenkamer	70	24	60	50		€ 157,50	€ 292,50
Jonge Jager	240	24	60	54		€ 199,00	€ 365,00
Jachtzaal	290	40	250	180		€ 302,50	€ 407,00

** De Tweede Kamer is een ruimte die alleen voor vergaderingen gebruikt wordt en alleen geschikt is voor bijeenkomsten tot 14 personen. De zaalhuur van de Tweede Kamer is inclusief het gebruik van de beamer met scherm, de flip-over en de verschillende whiteboards.

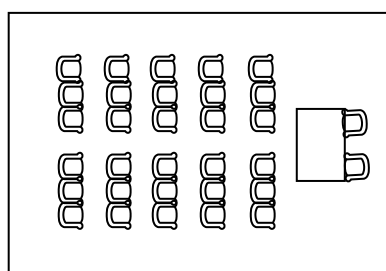
Bij meerdere dagdelen wordt het dagtarief berekend.
Vermeelde zaalhuren zijn exclusief 21% BTW.

Indien u gebruik maakt van één van onze vergaderarrangementen, komt de zaalhuur te vervallen.

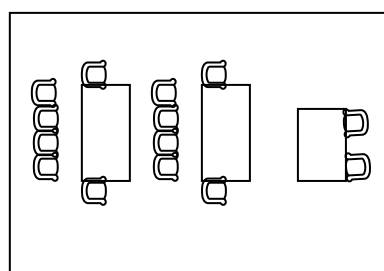
U-Vorm



Theater



Cabaret





4-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Een zaal gedurende een dagdeel

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 32,00
	- 15 personen	€ 25,50
	- 20 personen	€ 22,50
	- 25 personen	€ 20,50
	- 30 personen	€ 19,00

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.

8-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- Een zaal gedurende een dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 74,50
	- 15 personen	€ 63,00
	- 20 personen	€ 57,00
	- 25 personen	€ 54,00
	- 30 personen	€ 51,50

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.



12-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- Driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok
- Een zaal gedurende een dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 101,00
	- 15 personen	€ 90,00
	- 20 personen	€ 84,00
	- 25 personen	€ 80,00
	- 30 personen	€ 78,00

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.

24-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen IJswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableau`s, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- Driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok
- 1 x een overnachting in een van onze hotelkamers, gebaseerd op eenpersoons gebruik
- Uitgebreid Internationaal ontbijtbuffet
- Een zaal gedurende een dag

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 202,50
	- 15 personen	€ 191,00
	- 20 personen	€ 185,00
	- 25 personen	€ 182,00
	- 30 personen	€ 179,00

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.



32-uurs arrangementen

- Onbeperkt koffie en thee met koekjes, mintkussentjes en chocoladeboontjes
- Kannen ijswater op tafel
- Onbeperkt frisdranken via frisdrankenbuffet
- Schrijftableaus, blocnotes en schrijfgerei
- Gebruik van een flip-over (inclusief papier)
- 3x Hollandse koffietafel; diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood, pistolets, croissants en ciabatta's), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een snack. Snacks: kalfsvleeskroket, kaassoufflé of saucijzenbroodje. Voorafgaand serveren we een kop soep naar keuze
- Onbeperkt melk, karnemelk, koffie en thee
- 2 x een driegangen surprisemenu samengesteld door onze chef-kok
- 2 x een overnachting in een van onze hotelkamers, gebaseerd op eenpersoons gebruik
- 2 x uitgebreid Internationaal ontbijtbuffet
- Een zaal gedurende twee dagen

Prijs p.p. vanaf:	- 10 personen	€ 278,00
	- 15 personen	€ 278,00
	- 20 personen	€ 242,00
	- 25 personen	€ 235,00
	- 30 personen	€ 230,00

Bij de vergaderarrangementen komt de zaalhuur te vervallen.



HAPJESLIJST

Gemengde noten Bokalen gemengde noten op tafel, per bokaal Per persoon gemiddeld à	€ 1,25	Minibroodjes Gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse soorten Hollandse en Franse Kaas	€ 2,60
Banketbakkerszoutjes Banketbakkerszoutjes op tafel, per persoon	€ 1,50	Minibroodjes Gegarneerd met sla, gedresseerd met diverse fijne vis- en vleessoorten	€ 2,60
Luxe tafelgarnituur Luxe tafelgarnituren, 2 kleuren olijven, gevulde dadels omhuld met spek, gevulde peppersweet, gevulde olijven met roomkaas en kaasstengels gepresenteerd op tafel	€ 4,50	Yakitori twee stokjes Indische saté met ketjapsaus	€ 2,25
Breekbrood met kruidenboter en 2 soorten tapenades	€ 2,50	Take Away Bami Goreng Chinees, geserveerd in take away bakje en gepresenteerd met stokjes	€ 4,25
Koude hapjes Luxe gesorteerde borrelhapjes: brie met walnoot, paling, haring, ossenworst, gerookte zalm en kaasblokjes	€ 1,60	Lepelhapjes Kalfsmuis met tonijnsaus, gamba's met pikante saus, ossenhaas met bearnaisesaus kip met kerriesaus, gerookte zalm met mierikswortelsaus	€ 2,25
Warme hapjes Kalfsvleesbitterballen	€ 0,90	Tapas Tortilla ingerold met kruidenroomkaas en gerookte zalm, gepresenteerd in een vierkant porseleinen bakje	€ 2,45
Gesorteerde warme hapjes: nasi-, bamihapjes, kipkrokantjes, mini kaashapje e.d.	€ 0,90	Balletjes gehakt in pittige salsasaus	€ 2,90
Minisaucijsjes	€ 0,90	Amuses Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met gerookte zalm	€ 4,95
Haringkar Haringhapjes versierd met vlaggetjes en prikkertjes, met gehakte uien, Amsterdamse uien, augurken, stokbrood, boter en kruidenboter. Twee hapjes per persoon	€ 5,00	Carpaccio van ossenhaas met balsamicocrème en Parmezaanse kaas	€ 4,95
Viskar Viskar gevuld met 3 vissoorten: zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter	€ 13,50	Tomatensoepje met basilicum geserveerd met mini kaasstengel	€ 3,80
Luxe viskar Viskar gevuld met 4 vissoorten: gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens, zoute haring, gerookte zalm en Hollandse garnalen in Keulse potjes. Gepresenteerd met stokbrood boter en kruidenboter	€ 21,50	Gebakken eendenborst op roergebakken bospaddenstoeltjes en fettuchini	€ 5,95
Kaaskar Diverse soorten Hollandse en Franse kaas, rode port, boerenjongens, roggebrood, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter.	€ 11,00	Zalm en Zeewolfmedaillon omwikkeld met spek met rozet aardappelpuree, worteltjes en witte wijnsaus	€ 6,90
Hollandse kaas en worstkar; rookworst, leverworst en grilworst gepresenteerd met tafelzuren, diverse soorten Hollandse kaasblokjes, jonge kaas, oude kaas en komijnkaas, 3 soorten mosterd, stokbrood, boter en kruidenboter	€ 6,50	Oosterse ossenhaasspiesje met lente uitjes en witte rijst	€ 10,00
Saté Saté van kip met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 6,00	Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende nagerechten	€ 6,00
Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter op bordje geserveerd, per 2 stokjes	€ 6,50	Vitello Tonnato dungeneden kalfsmuis met tonijnsaus	€ 4,95
Beenham Beenham warm in de zaal gesneden met pepersaus, saladebar, stokbrood, boter en kruidenboter 1 beenham ca. 10 à 11 kilo (60 à 80 personen)	€ 660,00	Getrancheerde eendenborstfilet met eendenleverkrullen op een bedje van salade met bosvruchtendressing	€ 5,50
Puntzak friet Ter afsluiting van, of tijdens de feestavond gepresenteerd: portie frites in puntzak met mayonaise of ketchup	€ 2,50	Romige kreeftensoep	€ 4,50
		Op de huid gegrilde zalmfilet met Hollandaise saus en tagliatelle	€ 6,90
		Thaise gamba's met witte rijst en sugar snaps	€ 6,25
		Twee lamskoteletjes geneden van het carré met portsaus, pommes d'amande en haricots verts	€ 11,00
		Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met brioche broodje	€ 4,95
		Bosvruchten met witte chocolademousse geserveerd in een champagne flûte	€ 4,95