



BBQ RIETKRAAG

Oosters gemarineerde kippendij spiesjes
 Spiesjes van lamsgehakt, met munt-yoghurtsaus
 Brochette van zalm en kabeljauw met gegrilde courgette
 Hamburger met rode ui en brie op een vers geroosterd pita broodje
 Runder churrasco met chimi churri

Spiesjes van roseval aardappelen met paprika en champignons
 Gegrilde portobello, met olijf, tomaat en Parmezaan

Salade van zoete aardappel, Mexicaanse kip, paprika en sperziebonen
 Salade Nicoise
 Salade van gegrilde aspergetips en zongedroogde en mozzarella

Knoflooksaus, pindasaus, cocktailsaus

Prijs per persoon €33,50

AANKLEDING & STYLING

De aangegeven BBQ en dessert prijzen zijn exclusief prijzen voor styling en meubilair. Deze kosten zijn afhankelijk van jullie wensen. Vraag naar de mogelijkheden en voorwaarden.

BBQ OP LOCATIE

Wil jij na de ceremonie en proostmoment blijven genieten van het mooie weer, kies dan voor een BBQ buiten.

BBQ POLDERZICHT

Teri Yaki kipspiesjes
 Griekse rundvleesspiesjes met tomaat en paprika
 Spiesje met gekruide aardappel en groenten
 Merguez kalkoenworstjes
 Zalm met oosterse kruiden in een bananenblad
 Italiaanse burgers met vers geroosterd brioche broodje

Gepofte zoete aardappel met tomatensalsa
 Geroosterde asperges, paprika, courgette en wortels

Aardappelsalade met truffel, ei en bosuitjesen
 Pastasalade met gegrilde groenten, cherry tomaatjes, mozzarella en pesto
 Caesar salade

Knoflooksaus, Tzatziki, Citroen-korinader mayonaisse en truffelsaus

Prijs per persoon € 31,50

DESSERTS

Dessert polderklassiekers

Kies uit 3 gerechtjes in een weckpotje:
 Hangop met aardbeien en frambozen, Oma's appeltaart
 vanille dessert of bokkepootjes tira misu met advocaat

Prijs per persoon € 5,25

Campfire desserts on a stick

Cinnamon rolls
 Aardbeien met marshmallow fluff
 Fruit spiesjes
 Smores
 Marshmallows
 Butterscotch French toast

Prijs per persoon € 7,75

DINEREN OP LOCATIE



Op onze feestlocatie kan je heerlijk dineren met jouw groep daggasten. We hebben verschillende soorten diners in ons assortiment, maar maken uiteraard ook graag een diner op maat.

TROUWBUFFET

Kies voor een van onze buffetten en je bent ervan verzekerd dat er voor ieder wat wils is en iedereen zo vaak kan gaan als hij/zij zelf wil. Ook kan je binnen onze buffetten mixen en matchen om zo tot een buffet te komen dat echt bij jullie past.

TROUWDINER

Gedekte tafels, een tafelindeling en een geserveerd menu, ook dat is natuurlijk mogelijk. Een heerlijk 3-gangen diner met voor iedere gast keuze uit twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee nagerechten is een prachtige klassieker en geschikt voor elke bruiloft.

SHARED DINER

Kiezen jullie voor iets heel anders? Houden jullie van een informele setting maar willen jullie wel proeven van wat onze keuken te bieden heeft? Kies dan voor ons shared diner.

Wij serveren planken met verschillende kleine voorgerechtjes en deze zetten we midden op tafel. Als hoofdgerecht serveren we of een vast hoofdgerecht of wij gaan rond met verschillende kleine warme hoofdgerechtjes. Niet kunnen kiezen welk dessert je neemt? Bij ons shared diner geen probleem. Dan serveren wij weer onze kleine nagerechtjes per persoon.

Jullie als bruidspaar kunnen uit onze dan geldende menukaart een ruime variatie aan verschillende gerechten selecteren zodat er voor iedereen wat lekkers tussen zit! Een mooi excuus om een avondje te komen proeven toch ;).

Prijs p.p. € 34,50

Bekijk ons shared diner concept op de [website van ons restaurant Happz](#).



TROUWBUFFETTEN

HUWELIJSBUFFET

Tomatensoep met room en basilicum of
kip-kerrie kokossoep

Huzarensalade | Caesarsalade | Waldorfsalade |
Parmaham met meloen |

Varkenshaas in stroganoff saus |

Kipfilet met mango en brie in kerriesaus |

Witte rijst | Gegratineerde aardappelschijfjes |

Gefrituurde bloemkool | Witlof met ham & kaas

Feestelijke ijsstaart met vuurfontein

Prijs per persoon € 29,00 | kinderen € 12,50

HONEYMOONBUFFET

Champignonsoep met ham en lenteprei of
runderbouillon met verse groenten

Stokbrood | Toast en kruidenboter

Huzarensalade | Salade met komkommer,
zongedroogde tomaat, parmaham en asperges met
balsamicodressing | Salade met ham, Brie en aardbeien
| Parmaham met meloen |

Bruschetta met carpaccio met oude kaas,
pijnboompitten en dressing

Varkenshaas met een kaasjasje en zachte mosterdsaus
| Kipfilet met tomatentapenade, roomkaas en
parmaham in basilicumsaus |

Risotto met verse groenten | Hartige groentequiche |

Kriel uit de oven met verse kruiden en zeezout |

Franse boontjes met spek

Trio van nagerechten

Prijs per persoon € 32,00 | kinderen € 12,50

BUFFET WITTEBROODSWEKEN

Mosterdsoep of Franse uiensoep

Huzarensalade |

Salade van botersla met mango, walnoten, brie en
granaatappelpitjes | Salade van meloen, frambozen en
geitenkaas | Bruschetta met tomaat |

Prosciutto met gegrilde asperges |

Visschotel met o.a. gerookte forel, gerookte zalm,
makreel

Varkenshaas medaillons met spinazie en mozzarella |
Getrancheerde runderlende met een saus van rode wijn
en sjalotjes |

Rösti | Spaanse aardappeltjes | Mediterrane
grillgroenten | Italiaanse witlof met mozzarella

Dessert du chef: met 3 seizoenen nagerechten

Prijs per persoon € 33,50 | kinderen € 12,50



TROUWDINERS

Kiezen jullie voor een geserveerd diner dan kunnen jullie gerechten kiezen uit onze menukaart. Jullie kunnen twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee nagerechten uitkiezen. Jullie selectie wordt dan aan jullie gasten voorgelegd. Heb je een favoriet gerecht dat je niet kan missen op jullie bruiloft? Geen probleem! Bespreek het met ons en wij kunnen dat gerecht toevoegen aan jullie keuze. Jullie stellen het 3-gangen menu al samen voor 34,50 p.p.

VOORGERECHTEN

- Carpaccio, met parmezaan, pijnboompitten en truffelsaus, met brood geserveerd (toeslag 2,- p.p.)
- Pakketje van roerei met spinazie, gerookte zalm en een zachte kruidensaus
- Caesar salade met kip, croutons, tomaat, olijven en Parmezaan
- Salade met warme geitenkaas en honing
- Cocktail van Hollandse garnalen met mango en avocado en een dressing van gember en jalapeño
- Vitello tonnato met kappertjes, gegrilde paprika en ciabatta brood

Wanneer u de voorgerechten vervangt voor soep rekenen wij 29,75 per persoon voor het 3-gangen menu.

HOOFDGERECHTEN

- Varkenshaas met spinazie en mozzarella in tuinkruidensaus
- Getrancheerde runderlende "Gasterij Vergeer" (met gebakken ui, spek, paprika en champignons in truffeljus)
Meerprijs ossenhaas i.p.v. runderlende 3,- p.p.
- Kipfilet met een vulling van tapenade, roomkaas, omwikkeld met Parmaham
- Zalmfilet in bladerdeeg met hollandaisesaus
- Kabeljauwfilet in serranoham met basilicumsaus
- Lamsfilet met gestoofde witlof in een honing-thijm saus

NAGERECHTEN

- Crème brûlée van Butterscotch
- Tiramisu
- Trilogie van sorbetijs met vers fruit
- Hangop met rood fruit en aardbeien coulis
- Parfait van bastogne
- Mousse van papayakruim met huisgemaakt mango-ijs en passievruchtsaus

BRUILOFT TIP!

Overdag geen tijd gehad voor een bruidstaart? Kies dan voor een IJsbruidstaart. Twee vliegen in een klap. Een aansnijdmoment EN een heerlijk dessert. Dit tegen een meerprijs van 3,- p.p.