

# Culinaire toevoegingen aan uw evenement

## Ontvangst mogelijkheden

### Buffet Basic

Onbeperkt kannen koffie en thee met een koekje	€ 3.50
Onbeperkt kannen koffie en thee met wat lekkers (2p.p.)	€ 4.50
Onbeperkt kannen koffie en thee met mini cupcakes (2p.p.)	€ 5.50
Onbeperkt kannen koffie en thee met appeltaart & slagroom	€ 6.50
Onbeperkt kannen koffie en thee met gebak & slagroom	€ 7.00
Onbeperkt kannen koffie en thee met een petit fours	€ 7.00
Onbeperkt kannen koffie en thee met een petit fours met uw eigen logo	€ 8.00

### Buffet Deluxe

Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met een koekje	€ 5.50
Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met wat lekkers (2p.p.)	€ 6.50
Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met mini cupcakes (2p.p.)	€ 7.50
Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met appeltaart & slagroom	€ 8.50
Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met gebak & slagroom	€ 9.00
Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met een petit fours	€ 9.00
Onbeperkt Nespresso® koffie/cappuccino/thee met een petit fours met uw eigen logo	€ 10.00

## Lunch mogelijkheden

### Lunchpakket (in Delfland-tasje) € 10.00

Vruchten smoothie, flesje bronwater,  
Tortilla Wrap met kipsalade  
Brioche bol met Goudse kaas  
Energy reep

### Kleine Lunch (voor groepen tot 15 op etagères boven 15 op een buffet) € 13.50

2 luxe belegde harde broodjes met gerookte zalm & carpaccio  
Kopje soep van de dag  
Zacht bakkerspuntje met rundvlees kroket  
1 kopje Koffie, thee, & kannen met melk, karnemelk en jus d'orange

### Delfland Lunchbuffet (voor groepen tot 15 op etagères boven 15 op een buffet) € 18.50

Warme Hartige snack (indien gewenst vegetarisch)  
Soep van de dag  
Diverse zachte & harde luxe broodsoorten  
Hartig beleg, Goudse kaas, Old Amsterdam, beenham, filet americain en rosbeef  
Diverse zoetwaren en verse fruitsalade  
Koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

## Borrel mogelijkheden

<b>Delfland Warm gemengd</b>	<b>€ 4.00</b>
Bitterbal, mini kaassoufflé, loempia & mini frikandel	
<b>Canapés</b>	<b>€ 5.00</b>
4 canapés belegd met verschillende garnituren	
<b>Borrelplank</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Kaas, olijven, Brand &amp; Levi worst, gevulde pepers met roomkaas, cashewnoten, ossenworst en bitterballen</i>	

## Mogelijkheden in de baan (vanaf 20 personen)

<b>Dranken</b>	
Petfles water (0,5 l)	<b>€ 2.50</b>
Petfles frisdrank (0,5 l)	<b>€ 3.00</b>
Assortiment frisdrank	<b>€ 2.75</b>
Pils	<b>€ 3.00</b>
Corenwijn	<b>€ 3.50</b>
Huiswijn	<b>€ 4.00</b>
Prosecco	<b>€ 5.00</b>

### Catering in de baan – koud & warm (1 per persoon)

<i>Tortilla wrap met carpaccio, truffelmayonaise en rucola</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Tortilla wrap met gerookte zalm, avocado en bieslookroomkaas</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Kipsaté op een zacht bakkerspuntje met satésaus</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Brioche bol Pulled Chicken met pittige salsa van tomaat en jalapeño</i>	<b>€ 5.75</b>
<i>Haring met uitjes</i>	<b>€ dagprijs</b>

### Catering in het Half Way House (1 per persoon)

<i>Versgebakken pizza uit onze steenoven</i>	<b>€ 5.00</b>
<i>Black Angus hamburger van de Big Green Egg</i>	<b>€ 6.00</b>

## *Diner mogelijkheden*

**Golf & dinerspecial (maximaal 25 personen) € 17.50**

Elke week hebben wij seizoensgebonden dinerspecials, welke geserveerd worden met bijbehorende groenten en aardappelgerecht. Uw gasten hebben een keuze uit:

Weekspecial vis, vlees, vegetarische Golf-gras salade of een kipsatéschotel

**3 gangen diner (maximaal 25 personen) € 29.50**

Uw gasten hebben een keuze uit de volgende gerechten:

*Voorgerechten:*

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en Grano Padano kaas

Á la minute gemarineerde huis gerookte zalm met appelvenkelsalade en dille/mosterd saus

Salade Taboulé met gegratineerde geitenkaas en Balsamico stroop

*Hoofdgerechten:*

Ossenhaas spies van de Big Green Egg met teriyaki saus

Rode Mul filet uit de oven met antiboise van olijven, tomaten en chorizo picante

Vegetarische hamburger met avocadosalsa

*Nagerecht:*

Cheesecake met banketbakkersroom en verse aardbeien

Koffie/thee



## Diner in buffetvorm (vanaf 25 personen)

### Delfland Buffet

€ 24.50

Dag soep

Diverse gemengde salades

Stokbrood, kruidenboter, tapenade

Rundercarpaccio met truffelmayonaise

Huis gerookte zalm met dille mayonaise

Kipsaté met pindasaus

Gemarineerde gebakken roodbaars met olijven, zontomaatjes en Pecorino

Gegrilde rund biefstukjes met Pico del Gallo

Friet en ratatouille

### Oosters buffet (vanaf 25 personen)

€ 26.50

*Nasi putih/goreng (witte, gebakken rijst)*

*Rendang (rundvlees in kokossaus)*

*Daging smoor (rundvlees in zoete saus)*

*Ajam roedjak (kipfilet in pikante tomatensaus)*

*2 stokjes saté ayam (kipsaté)*

*Sambal goreng telur (Ei in sambal-tomatensaus met kokos)*

*Sajur lodeh (groenten in kokosmelk)*

*Sambal goreng boontjes tahu (groenten en soja in pikante kokos)*

*Gado gado (diverse groenten met pindasaus)*

*Serundeng (gebakken kokos met pinda's)*

*Sambal goreng kentang (gebakken frietjes in pikante saus)*

### Italiaans buffet (vanaf 25 personen)

€ 26.50

*Toscaanse tomatensoep*

*Bruschetta, stokbrood, kruidenboter & aioli*

*Antipasti*

*Caprese van mozzarella, tomaat en verse basilicum*

*Huis gerookte zalm met gemarineerde pijlstaart inktvis*

*Carpaccio met Grano Padano, kappertjes, pijnboompitten en truffelmayonaise*

*Varkensfilet met Peperoni en tomaten kruiden jus*

*Truffel ravioli gevuld met bospaddenstoelen en*

*Gnocchi met gemarineerde grote Garnalen*

*Mini pizza margherita*

*Lasagna Bolognese*

*Calamari*

### BBQ-buffet (vanaf 25 personen)

€ 27.50

*Uitgebreide saladebar met diverse oliën en sauzen*

*Luxe broodsoorten met kruidenboter, aioli en tapenade*



*Black Angus American hamburgers*  
*Kipsaté van het huis*  
*Gemarineerde cajun steaks*  
*Black Tiger garnalen knoflook spiesen*  
*A la minute gegrilde Tonijn steak*  
*Gegrilde varkens procureur*  
*Gevulde paprika met ratatouille van groente en crumble van geitenkaas*  
*Frites & gepofte aardappels met kruidenboter en crème fraiche*

**Dessertbuffet Delfland** € 2.75

*3 soorten roomijs met slagroom*

**Dessertbuffet Indonesisch** € 3.50

*Spekkoekijs met slagroom*

**Dessertbuffet Italiaans** € 3.75

*Limoncello mousse met verse aardbeien*

*Tiramisu ijs met crumble van Bastogne en koffielikeur*

**Dessertbuffet BBQ** € 3.75

*Marshmallows met verse aardbeien en chocoladesaus*

## De drankjes bij uw evenement

*U kunt ervoor kiezen om de drankjes van uw gasten op basis van nacalculatie te verrekenen. Wij zullen dan de genuttigde dranken tegen de geldende tarieven berekenen.*

*Wenst u een bepaald maximum van dranken aan uw gasten aan te bieden, dan ontvangt u het door u gewenste aantal consumptiebonnen. Elke bonn vertegenwoordigt de daadwerkelijke waarde van het gekozen drankje (nacalculatie).*

*Wenst u vooraf precies een budget te bepalen, dan kunnen wij u een drankarrangement aanbieden, u weet dan precies wat de kosten zijn en uw gasten kunnen onbeperkt genieten.*

### Drankarrangement Delfland

1 uur	2 uur	3 uur	4 uur	5 uur
€10.00	€ 19.50	€ 27.50	€ 33.50	€ 37.50

**Keuze uit: 1 rode, 1 witte en 1 rosé huiswijn, Jupiler pils, Jupiler 0%, port, sherry, vermouth, appelsientje jus d'orange, cola, light, zero, spa rood, bauw, Sprite, Fanta, cassis.**

### Drankarrangement de Luxe

1 uur	2 uur	3 uur	4 uur	5 uur
€13.50	€ 24.50	€ 34.50	€ 42.50	€ 50.00

**Keuze uit: 4 rode, 5 witte, en 2 rosé wijnen, 6 tapbieren (waaronder Leffe blond/dubbel en Franziskaner, Radler & alcoholvrije bieren, binnenlands & buitenlands gedestilleerd, verse jus d'orange en alle frisdranken.**

*Als u speciale wensen heeft m.b.t. de dranken bij uw evenement kunnen wij in overleg met u een passend aanbod vinden.*