



Dé feestlocatie van IJsselstein

De Ridder



De Ridder

Prijzen dranken en zaalhuur

(vanaf januari 2011)

DRANKEN:

Mogelijkheid 1: Uitkoop dranken binnenlands gedistilleerd.
We schenken onbeperkt dranken uit het Hollands assortiment gedurende 4 of 5 uur aan een van te voren vastgesteld aantal personen voor een vaste prijs per persoon. Is het werkelijke aantal personen hoger dan van te voren is afgesproken dan wordt dat aantal in rekening gebracht. Minimum aantal personen 75.

Prijs per persoon voor 4 uur	€ 19,50
Prijs per persoon voor 5 uur	€ 21,50
Extra uur per persoon:	€ 4,50

Mogelijkheid 2: Dranken op nacalculatie
De dranken worden op nacalculatie per stuk in rekening gebracht. Een overzicht van deze gereduceerde prijzen volgt hieronder. Deze prijzen gelden alleen bij evenementen in de grote zaal.

Koffie, Thee	€ 1,80
Cola, Mineraalwater	€ 1,80
Limonades, Appelsap en Tomatensap	€ 1,80
Chocomel, Fristi	€ 1,80
Jus d'orange	€ 2,00
Bier fluitje, Alcohol vrij bier	€ 1,80
Jenever, Sherry, Vermouth	€ 2,50
Port, Safari, Passoa etc.	€ 3,00
Rum, Wodka, Gin	€ 4,00
Whisky	€ 4,00
Likeuren	€ 4,00
Cognac	€ 4,50
Huiswijn Wit, Rood, Rosé per fles	€ 14,50
Kirr royale, Champenoise per fles	€ 24,50
Prosecco per fles	€ 24,50

ZAALHUUR

De zaalhuur voor een evenement in de grote zaal bedraagt € 100,00.
In de kleine zaal wordt bij een borrel of diner geen zaalhuur in rekening gebracht.
Voor vergaderingen en presentaties gelden andere tarieven.

ANNULERINGSKOSTEN

Uw reservering geldt als definitief indien € 125,00 bij vooruitbetaling is voldaan.
Dit bedrag wordt bij de totaalafrekening in mindering gebracht. Tevens dient het bedrag als eventuele annuleringskosten.

Feesten en recepties

BRUIDSTAARTEN EN GEBAK

Bruidstaart 2-lagen voor +/- 25 personen	€ 90,00
Bruidstaart 3-lagen voor +/- 35 personen	€ 126,00
Bruidstaart 4-lagen voor +/- 45 personen	€ 162,00
Bruidstaart 5-lagen voor +/- 60 personen	€ 216,00
Diverse soorten gebak, per stuk	€ 2,00
Luxe petitfours, per stuk	€ 2,00
Cake petitfours, per stuk	€ 1,75

BROODJES

Zachte broodjes met ham of kaas, per stuk	€ 2,00
Luxe broodjes met divers beleg, per stuk	€ 3,25

TAFELGARNITUUR

Borrelgarnituur feestelijk op tafel gepresenteerd in gemengde samenstelling zoals b.v. zoutjes, olijven etc.

Prijs per garnituur voor ongeveer 10 personen	€ 5,00
---	--------

BITTERGARNITUUR

Prijs per persoon

De Minstrel: Tweemaal versierde stukjes kaas en div. worstsoorten
Tweemaal Kwekkeboom bitterballen
Tweemaal sortering minisnacks
€ 3,00

De Ridder: Tweemaal versierde stukjes kaas en div. worstsoorten
Eénmaal gesorteerde toastjes
Eénmaal Kwekkeboom bitterbal
Tweemaal sortering minisnacks
€ 3,75

De Jonkvrouw: Eénmaal gesorteerde toastjes
Eénmaal Kwekkeboom bitterballen
Tweemaal sortering minisnacks
Tweemaal sortering hartige ovenhapjes
€ 4,25

Bittergarnituurbuffet

Minimaal 50 personen

In plaats van rondgaan met schalen hapjes tijdens een feestavond of receptie kunt u kiezen voor een uitgebreid bittergarnituurbuffet. Lekkere hapjes die uw gasten zelf halen bij het buffet.

DE SCHONE JONKVROUW:

Huzarensalade, zalmzalade en rauwkostsalade
Gevulde eieren

Diverse kaassoorten
Gesneden ham
Gesneden fricandeau
Cocktailsaus en mayonaisesaus
Stokbrood

Prijs per persoon € 11,25

DE EDELMAN:

Huzarensalade, zalmzalade en
rauwkostsalade
Gevulde eieren
Diverse kaassoorten

Gesneden ham
Gesneden fricandeau
Cocktailsaus en mayonaisesaus
Stokbrood

Warme balletjes gehakt in saus
Satéstokjes met pindasaus

Prijs per persoon € 14,50

Deze bittergarnituurbuffetten
zijn nog uit te breiden met vis:

Gerookte zalm en zoute haring
met zuur en uitjes
Prijs per persoon € 3,50

Koffietafel

Geserveerd in buffetvorm

KOFFIETAFEL DE RIDDER:

Kopje heldere soep
Diverse broodsoorten en luxe broodjes
Verschillende vleeswaren en kaassoorten
Huzarensalade
Kwekkeboom kroket
Jamsoorten

Koffie, thee en melk

€ 17,50 per persoon

Brunch

Minimaal 25 personen

Ontvangst vanaf 11.30 uur met een welkomstdrankje.
Vanaf 12.00 uur kunt u genieten van een uitgebreid buffet.

BRUNCH DE RIDDER:

Kopje heldere soep
Frisse salades
Luxe broodsoorten
Gevarieerd vleesbeleg
Diverse kaassoorten
Verschillende zoetigheden
Roerei en gekookte eieren
Warme gerechten met rijst

Koffie, thee, melk en vruchtensappen

€ 27,50 per persoon

Koud/warm buffet

Als u een diner geeft voor een grote groep, is het een goed idee om eens te denken aan een buffet van diverse koude en warme gerechten zodat uw gasten zelf kiezen wat ze willen eten.

Wij bieden u een standaard koud buffet waaraan u eventueel warme gerechten kunt toevoegen. Dit alles smaakvol gepresenteerd.

We nemen u even mee op een rondgang langs het buffet:

KOUD RIDDER BUFFET

Minimaal 30 personen

VOORGERECHT

We serveren u een lekker kopje heldere soep vanaf de broodhoek waar diverse broodsoorten en andere lekkernijen zoals b.v. tapenade of kruidenboter op u wachten.

SALADEBAR

U stelt zelf een lekkere salade samen uit de verschillende slasoorten, rauwkost, croutons, olijven e.d. en maakt het af met een keuze uit een van de dressings.

VIS EN VLEES

Maak dan een keuze uit de koude gerechten:

Kipfruitsalade
Huzarensalade
Gevulde eitjes

Gesneden boerenham
Gesneden fricandeau

Gerookte zalm
Groenlandse garnalen
Zoute haring met zuur en uitjes

Bijpassende sauzen

€ 22,50 per persoon

U kunt het koude Ridder buffet uitbreiden met een aantal warme gerechten. Maakt u een keuze uit de onderstaande mogelijkheden:

WARM HEERENBUFFET

Stoofpot van rundvlees
Stukjes kipfilet in kerrie-ananassaus
Verschillende vissoorten in kruidenroomsaus

Witte rijst

€ 7,50 per persoon

WARM KONINGSBUFFET

Biefstukje van de ossenhaas
Varkenshaasmedaillons
Zalmfiletje met bieslooksaus

(totaal 150 gram)

Groente en aardappelgarnituur

€ 12,50 per persoon

DESSERTBUFFET

Een heerlijk nagerecht vanaf het buffet met o.a.
lekkere ijsgerechten, bavaroistaarten, vers fruit en slagroom
(uitsluitend in combinatie met een koud en warm buffet)

€ 10,00 per persoon

feesten - recepties - bijeenkomsten - presentaties

Koud/warm thema buffet

CARAIÏBISCH BUFFET

Minimaal 30 personen

VOORGERECHT

Romige, licht gebonden tomatensoep met banaan

KOUDE GERECHTEN

Maissalade met appel en ui

Tortilla chips met tacosaus

Guacamole: pittige dikke saus van avocado

Salade van boontjes, komkommer, paprika en vinaigrette

WARME GERECHTEN

Gegrilde kipkarbonades

Stoofpotje van kip, varkens-en rundvlees met ui en rode pepers

Taco beef: stukjes rundvlees met tomatensaus

Lamsstoofpotje in pikante currysous

GARNITUUR

Witte rijst met groene paprika

Groenteschotel van red kidney bonen

Gekookte krielaardappeltjes in zachte roomsaus
met knoflook, piment en pepertjes

€ 32,50 per persoon

Koud/warm thema buffet

ITALIAANS BUFFET

Minimaal 30 personen

VOORGERECHT

Goed gevulde minestrone-soep

~

VIS

Atlantische tongfilet met geschaafde amandelen

~

VLEES

Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
Gestooft kipfilet met een saus van zwarte olijven en ansjovis
Lasagne Bolognese

~

GROENTE

Gegrilde champignons
Gegrilde courgettes
Broccoli met ui en ham

~

SALADES

Pastasalade van farfalle, Italiaanse worst,
Asperges, paprika en doperwtjes
Tortellinisalade met ham, broccoli, basilicum
en roommayonaise

~

GARNITUUR

Macaroni met tomatensaus
Geraspte kaas
Ciabatta brood

€ 32,50 per persoon

Warm thema buffet

OOSTERS BUFFET

Minimaal 50 personen

VOORGERECHT

Heldere kippenbouillon
met taugé en hamreepjes

~

HOOFDGERECHTEN

Foe Young Hai:
Omelet gerecht met groente en pikante saus
Rempahballetjes:
Gehaktballetjes in ketjapsaus
Babi Pangang:
Geroosterd varkensvlees met rode saus
Sateh Babi en Sateh Ajam:
Saté van varkensvlees en kip met pindasaus

~

GARNITUUR

Sambal Goreng Boontjes:
Pittige, met sambal gesmoorde sperzieboontjes

Nasi Goreng
Witte rijst

Atjar Tjamper:
Zoetzuur garnituur

Kroepoek
Augurkjes
Nootjes met kokos

€ 32,50 per persoon

Diners

Voor een goed verzorgd diner kunt u een keuze maken uit de onderstaande menukaart. Vanaf 25 personen is het uitsluitend mogelijk om te kiezen voor één menu voor het hele gezelschap. Onze chef-kok zal u graag, na afspraak, adviseren bij het samenstellen van uw menu.

Met minder dan 25 personen is het ook mogelijk om beperkt te kiezen uit de à-la-carte kaart van ons restaurant. Vegetarische gerechten serveren we graag voor u, net als een speciaal kindermenu voor onze jonge gasten. Ook met speciale dieetwensen houden we rekening.

VOORGERECHTEN

Gerookte zalmfilet op een salade van gele groente, met bieslookkwark	€ 7,50
Dungesneden fricandeau besmeert met tonijnmayonaise, met olijven en gekookt ei	€ 7,50
Rundercarpaccio met gemengde salade, geraspte kaas, pijnboompitjes en basilicum dressing	€ 7,50
Dungesneden gedroogde ham met gemengde salade aangemaakt met mosterddressing	€ 7,50

SOEPEN

Krachtige runderbouillon met tuinkruiden	€ 4,00
Heldere, goed gevulde groentesoep	€ 4,00
Licht gebonden tomatensoep	€ 4,00
Romige gebonden champignonsoep	€ 4,00

feesten - recepties - bijeenkomsten - presentaties

HOOFDGERECHTEN

Maiskipfilet met een zachte pesto-hollandaisesaus	€ 17,00
Gebakken medaillons van varkenshaas met mosterdsaus	€ 17,00
Gebakken kogelbiefstuk met paprika-vodkasaus	€ 17,00
Kalfsbiefstuk gegratineerd met geitenkaas met een zoete knoflookjus	€ 17,00
Biefstuk van de ossenhaas met een romige groene pepersaus	€ 20,00
Gestoomde zalmfilet bedekt met groente-kruidendakjes, met een saus van doperwtjes	€ 17,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend groente en aardappelgarnituur en salade

NAGERECHTEN

IJstaartpunt van diverse smaken met slagroom	€ 6,00
Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 6,00
Bavaroispunt van seizoensfruit	€ 6,00
Grand dessert: nagerecht van diverse kleine snoeperijtjes	€ 8,50

Algemene informatie

RESERVEREN

U kunt bij ons telefonisch of via de e-mail checken of de door u geplande datum bij ons nog vrij is. Het ook mogelijk om vrijblijvend een optie te nemen voor een bepaalde tijd.

Uw reservering geldt pas als definitief na een aanbetaling van € 125,00. Dit bedrag dient tevens als annuleringskosten.

MUZIEK

Achtergrondmuziek in diverse stijlen verzorgen we via onze uitstekende geluidsapparatuur.

We kunnen u adressen verstrekken van een DJ om het feest voor u muzikaal te begeleiden. Ook beschikken we over enkele adressen van live bands. De maximale geluidssterkte die in acht genomen moet worden is 98 DB.

FEESTARTIKELEN

Het gebruik van confetti, rijst e.d. is niet toegestaan.

BETALINGSWIJZE

Uiterlijk 6 weken voor de gereserveerde datum willen we graag alle gegevens met u doornemen. Het is de bedoeling dat u hiervoor zelf tijdig een afspraak maakt. Vervolgens stellen we een begroting op aan de hand van de door u verstrekte gegevens.

Uiterlijk 3 dagen voor de gereserveerde datum dient 50% van het begrote bedrag door ons ontvangen te zijn. Het restant van het factuurbedrag dient dan binnen 14 dagen betaald te worden. Het banknummer van de Ridder is: Rabobank 15.92.04.127.

ALGEMEEN

Alle genoemde prijzen zijn in euro's, inclusief bediening en de geldende btw-tarieven. Prijswijzigingen voorbehouden.

Op alle reserveringen en geleverde diensten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Federatie Horeca, gedeponeed bij de arrondissementsrechtbank te Den Haag 1983 onder nr. 94.