



BANQUETING

***GOLFRESTAURANT
ST. ANDREWS***

2018

Ontvangst, Lunch, Brunch en High Tea

- *Ontvangstmogelijkheden*
- *Lunchpakketten*
- *Lunchbuffetten*
- *Overige:*
 - *High tea*
 - *Brunchbuffet*

Baancatering & Foodbreaks

- *Tussen hole 9- en 10*
- *Door de baan: Caterwagen*

Hapjes receptie en voor bij de borrel

- *Diverse borrelgarnituren*
- *Fingerfoodparade*

Maandmenu's en Overige Menusuggesties

Buffetsuggesties

- *Diverse "Golf-buffetjes" om uw eigen buffet mee samen te stellen*
- *BBQ Buffet*
- *Oosters buffet*
- *Herfstbuffet*

Diverse soorten aanvullende dessert buffetten

- *Verkrijgbaar op aanvraag*

Vergaderingen

- *Vergaderarrangementen (2 soorten)*
- *Losse horeca-invulling vergaderingen*

NB: al onze prijzen zijn inclusief 6/21% BTW

Banqueting aanvullende evenementen

Naast de reguliere Banqueting voor ons golfrestaurant, bieden wij ook een aanvullende banqueting aan, met allerlei leuke evenementen die wij zowel privé als zakelijk voor u kunnen organiseren.

- *Bedrijfsuitjes, Familiefeesten en zakelijke arrangementen*
 - *Culinaire avond (Gourmet, Fondue, Steengril)*
 - *Sportieve diners:*
 - ✓ *Walking Diner*
 - ✓ *“Roerdalen op de pedalen”*
 - ✓ *Golfclinic plus diner*
 - ✓ *Smokkelroute*
 - *Diners met entertainment:*
 - ✓ *Moorddiner*
 - ✓ *Kookcursus*
 - ✓ *Karaoke*
 - ✓ *Oud Hollandse spellen*
 - *Familiefeesten:*
 - ✓ *Diverse feestelijke gelegenheden*
 - ✓ *Babyborrels*
 - ✓ *Kinderfeestjes*
 - *Zakelijke arrangementen:*
 - ✓ *Vergaderarrangementen*
 - ✓ *Cursussen en workshops*
 - ✓ *Netwerk- en bedrijfsborrels*
 - ✓ *Zakenlunches en –diners*

Maar ook voor jubileumborrels, kerstvieringen, bedrijfslunches ed. kunt u bij ons graag terecht!!

Deze banqueting is separaat bij ons aan te vragen.

NB: al onze prijzen zijn inclusief 6/21% BTW

ONTVANGST, LUNCH, BRUNCH EN HIGH TEA

ONTVANGST

Standaard ontvangen wij onze gasten in Limburg met:

Koffie en thee buffet met:

- Standaard Limburgse vlaai € 4,55 p.p.
- Luxe Limburgse vlaai € 5,30 p.p.
- Vanille of Blue Berry Muffin € 4,30 p.p.

Maar uiteraard hebben wij ook nog tal van alternatieve ontvangstsuggesties voor u, die wij u graag op aanvraag doen toekomen.

GOLFBAG (Lunchpakket -uitsluitend t.b.v. gebruik in baan)

Zachte bol (Gilde-korn) met gekookte achterham

€ 10,55 p.p.

Zachte bol (wit) met jong belegen kaas

Stuk handfruit

Pet-flesje bronwater

Snoepreep (Mars/ Snickers/ Twix/ Bounty)

Maar u kunt uw lunchpakket ook uitbreiden en/of helemaal zelf samenstellen met:

- Ciabatta healthy; ham, jong belegen kaas, ei, komkommer, tomaat & mosterdsaus € 6,50 p. stuk
- Zuurdesem broodje met Italiaanse ham, zontomaat, bladsla en aceto € 6,50 p. stuk
- Kaiser Brötchen met jonge kaas/ gekookte ham € 4,00 p. stuk
- Een krentenbol met roomboter € 2,50 p. stuk
- Een 2^{de} flesje: Energy-drink/ bronwater € 2,20 p. stuk
- Een vanille muffin € 2,10 p. stuk
- Een mueslireep € 1,10 p. stuk
- Een gevulde koek € 1,10 p. stuk

Alle broodjes worden standaard gesmeerd met margarine (tenzij anders vermeld).

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

LUNCH

*Ook een geheel verzorgde lunch (buffet) kunnen wij graag voor uw gasten regelen.
Snel en makkelijk, maar toch uitgebreid genoeg is bijvoorbeeld onze:*

SOUP&BREAD

Voor een goede, maar vooral snelle lunch (al va 2 personen mogelijk)

€ 15,75 p.p.

- *Ambachtelijk bereide, verse soep van de dag*
- *Geserveerd met een luxe belegd, hard broodje (assortiment van spelt/ zuurdesem/ rustique broodjes)*
- *Een zacht bolletje met een ambachtelijke rundvleeskroket & mosterd.*
- *Koffie, thee, jus d'orange, multivitamine-sap, troebele appelsap en melk.*

Meerprijs voor extra belegde broodjes:

- *Zachte bolletjes, divers luxe beleg* € 3,95 p.st. extra
- *Hard broodje, divers luxe beleg* € 6,50 p.st. extra

OF een extra warme snack:

- *Ambachtelijk saucijzenbroodje/ Limburgs worstenbroodje* € 3,50 p.st. extra
- *Broodje Hotdog (met zuurkool, mosterd en ketchup)* € 4,50 p.st. extra

LUNCHBUFFET "De Meinweg"

Laat u uw gasten liever zelf de keuze hoe zij hun lunch willen samenstellen? Dan is dit buffet perfect!

Let op: Dit buffet is slechts mogelijk vanaf min. 10 personen.

€ 17,75 p.p.

Hotpot met een ambachtelijk bereide, verse soep van de dag

Een mix van diverse soorten Duitse Kaiser Brötchen

Zachte witte & meergranen bollen

Puur verwenbrood: Steenoven gebakken licht zuurdesembroden

Bourgondische rundvleeskroket met mosterd

Handfruit

2 soorten kaasbeleg

4 soorten vleesbeleg

Gerookte zalm

Zoet broodbeleg: jam, hagelslag, pasta

Een samengestelde salade van de dag (met losse dressing)

Eiersalade

Koffie, thee, jus d'orange, multivitamine-sap, appelsap en melk.

Ook voor de lunch geldt, heeft u andere en/of uitgebreidere wensen, dan bieden wij nog tal van alternatieven.

Ook een luxe lunchbuffet kunnen wij voor u verzorgen.

Of wat dacht u van een typisch Limburgs lunchbuffet?

Prijzen en inhoud doen wij u graag, op aanvraag, toekomen.

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

HIGH TEA & BRUNCH

Een gezellige High tea of een brunch op de planning staan?

Naast de aangegeven lunchmogelijkheden kunnen wij deze tevens voor u op maat maken!

BAANCATERING&FOODBREAKS

Tussen de negende en tiende hole kunnen wij U diverse mogelijkheden van baancatering aanbieden. Ook is het mogelijk dat er gedurende Uw wedstrijd met een cateringkar over onze prachtige golfbaan wordt gecaterd. Bij warm weer kunnen wij koelboxen met frisdrank maar ook bier, wijn en prosecco tussen de diverse holes plaatsen.

Catering tussen hole 9 en 10

Een huisgemaakte tonijnsalade of overige salade

Stokbrood met room-en kruidenboter € 7,50

Combinatie van een paar gerechtjes welke in de baan klaar staan voor uw gasten.

Of tussen hole 9-10 op hole 14 rood én hole 7 geel bij de afslag; € 13,00

- *Kleine bekertjes met een frisse komkommersoep en wat stokbrood*
- *3 soorten Mini-sandwiches met gemarineerde zalm, coburgerham en eiersalade*
- *Scones en cakejes met clothed cream*
- *Klein plastic bekertje met fruitsalade*

Schalen met belegde broodjes

- *Standaard belegd broodje* € 2,65

- *Standaard belegd hard broodje* € 3,90

- *Luxe belegd broodje* € 3,15

- *Luxe belegde half stokbrood* € 4,35

Overige foodbreaks

Hollandse maatjes (2 st. p.p.) met uitjes,

zwartbrood met roomboter en Corenwijn € 7,00

Hotpot met één soort soep met stokbrood, boter en kruidenboter € 5,00

Indien u graag keuze heeft uit 2 soorten soep € 7,00

Build your own Hotdog met zuurkool, mosterd, ketchup € 6,50

Build your own Hamburgers "Black Angus", smoked, BBQ-saus, kropsla en tomaat € 8,50

Asperges (eind april tot medio juni) seizoen prijs

Ambachtelijk saucijzen- of worstenbroodje € 3,50

Verse fruitsalade (100 gram) € 3,50

Tomatengazpacho (cocotje) € 2,50

Hotpot met kipsaté, satésaus en stokbrood € 5,50

Ook voor de baancatering geldt, heeft U andere en/of uitgebreidere wensen, dan bieden wij nog tal van alternatieven.

Baancatering met caterwagen:

Een aantal van bovenstaande foodbreaks kunnen wij ook met onze caterwagen rondbrengen naar uw gasten.

Mocht u de baancatering liever eenvoudig houden is het wellicht ook al leuk om rond te rijden met:

<i>Diverse flesjes fris-en energiedrank</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Snoepgoed (candybars, mueslirepen etc.)</i>	<i>€ 1,10</i>
<i>Gevulde koeken (gewoon of met appel)</i>	<i>€ 1,10</i>
<i>Handfruit (appels, bananen etc.)</i>	<i>€ 1,10</i>

De drankjes die tijdens de baancatering worden gedronken, berekenen wij op basis van verbruik.

Bij reservering kunt U doorgeven welke dranken U geserveerd wilt hebben tijdens de catering.

In de koudere maanden serveren wij bijvoorbeeld ook koffie, thee, warme chocolademelk (indien gewenst ook met rum...) of zelfs glühwein op verzoek.

<i>Kosten cateringkar per dag</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Kosten cateringboy / -girl per uur</i>	<i>€ 20,00</i>

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

APERITIVO KAART

**Na het golfen gezellig borrelen met een lekker hapje erbij?
Dan hebben wij voor u zoal:**

- Een mandje met oerbrood en 3 smeersels (tapenade, aioli en hummus) € 3,95
- Snackplankje met Serranoham, Livarworst, Old Amsterdammer Augurkjes en mosterd. € 6,00
- Borrelplank stel deze zelf samen uit:
 - Categorie A € 6,95
 - Mix van pinda's en borrelnootje
 - Gemarineerde olijven
 - Assortiment kaaskoekjes
 - Categorie B € 2,50 per item
 - Bourgondische bitterballen (Ad van Geloven) met mosterd (3 p.p.)
 - Yakatori kipspiesjes met teriyaki en sesam (2 p.p.)
 - Lange, Aziatische loempia's met chilisaus (3 p.p.)
 - Gemengde warme hapjes (3 p.p.)
 -
 - Categorie C
 - Healthy Snacks": diverse gezonde hapjes (waaronder rauwkost) met een yoghurt dip € 6,50
 - Categorie D
 - Tapas plank: 3 koude & 3 warme tapas met stokbrood en tapenade € 8,95

**Maar wij kunnen ook een leuke borrelgarnituur per flight voor u samenstellen op aanvraag.
Of wat dacht u van een "Fingerfoodparade": gastronomisch eten op een informele manier.
Hierbij heeft u de keuze uit diverse gerechtjes en u kunt het aantal gangen zelf bepalen.
De gerechtjes kosten dan € 3,50 per gang p.p.
(Info op aanvraag)**

MENU SUGGESTIES

Ook dit jaar hebben wij weer voor u ons aantrekkelijke **Menu du Chef** t.w.v. € 25,00 p.p.

Een maandelijks wisselend menu, waarbij u tevens van ons een EXTRA keuze bij het hoofdgerecht (uit vis/ vlees) krijgt.

De exacte invulling van dit menu kunt u bij ons opvragen.

Maar u kunt zich uiteraard ook gewoon laten verrassen door onze "Chef"....

Tijdens het **asperge-** (1 mei t/m 23 juni) en **wildseizoen** (15 oktober t/m 31 januari) stellen wij graag voor u een speciaal menu samen.

Vraagt u even tijdig naar de mogelijkheden.

Laat u zich liever helemaal verrassen?

Dan is onze suggestie, kies voor: het **"3-gangen Surprisemenu"**!

Als volgt samen te stellen:

- | | | | | |
|--------------------|---|--------------|---|--------------|
| ▪ 3-gangen: | Soep | € 27,50 p.p. | <u>Voorgerecht (Salade)</u> | € 34,00 p.p. |
| | Hoofdgerecht; keuze uit vis OF vlees | | Hoofdgerecht; keuze uit vis OF vlees | |
| | Dessert | | Dessert | |
| ▪ 4-gangen: | Voorgerecht (salade) | € 38,50 p.p. | | |
| | Soep | | | |
| | Hoofdgerecht; keuze uit vis OF vlees | | | |
| | Dessert | | | |

Wat betreft onze overige menusuggesties, maken wij graag voor u een aanbod op maat, in diverse prijsklassen.

Dus geeft u gerust aan welk budget u in gedachten heeft en wij maken een voorstel dat bij uw gelegenheid past!

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

BUFFETSUGGESTIES

In het kader van de beleving, willen wij dit jaar een leuke buffetvorm aanbieden bestaande uit diverse foodcorners in combinatie met “live cooking”!

Hierbij kunt u kiezen uit 2 “live-cooking” buffetjes die u naar wens kunt uitbreiden met extra bijlagen e/of kunt combineren met overige culinaire foodcorners.

Zo stelt u zelf uw complete buffet-aanbod samen waarbij smaak en beleving in een mooi totaalplaatje resulteren!

Mocht u vragen hebben over de samenstelling, vernemen wij het graag!

**** NIEUW! ****

LIVE COOKING & FOOD CORNERS

NB deze buffetvorm is mogelijk vanaf minimaal 25 personen.

Onze LIVE cooking buffetjes:

- *BBQ (live cooking)*
 - *Black Angus beef burger* € 15,00 p.p.
 - *Diverse soorten hot dogs*
 - *Bijhorende sausjes, broodjes en overige bijlagen*

- *Oosterse WOK-corner (met live cooking)* € 15,00 p.p.
 - *Huis gemarineerde kipsaté met pittige saus*
 - *Uit de WOK:*
 - *Noodles*
 - *Kip*
 - *Groenten*
 - *Mini loempia 's*
 - *Kroepoek*
 - *Diverse sausjes: soja, terryaki, hoi-sin*

Deze kunt u uitbreiden met bijvoorbeeld: € 5,50 per stuk

- *Salade buffetje*
- *Bijlagenbuffet*
- *Dessert corner*
 - *IJskraam met 3 soorten schepijs met hoortjes*
 - *Slagroom voor de liefhebber*

- *Barista (eventueel extra in te huren!!)* Prijs op aanvraag
 - *Espresso, cappuccino, latte machiato*
 - *Operationeel van 19-21 uur*
 - *Gecertificeerde barista*
 - *Espresso apparatuur*

- *Melk en suiker*
- *Op- en afbouw*
- *Exclusief reiskosten*

Uiteraard kunt u ook ene combinatie maken tussen **Live Cooking & Onze aanvullende Food corners:**

a € 10,50 per stuk

- **Italiaanse food corner**
 - *Vitello tonato, tonijncrème, kappertjes en kervel*
 - *Tomaten salade met basilicum en feta*
 - *Lasagne Bolognese*
 - *Penne pasta met Rucola, bruchetta , Parmezaanse kaas*
- **Hollandse corner**
 - *Haring op zwartbrood met ui*
 - *Gerookte vissoorten: zalm, makreel en forel*
 - *Cocktailtjes van Hollandse garnalen*
 - *Kibbeling met frites en remouladesaus*
- **Limburgse corner**
 - *Koude schotel met gevulde eitjes*
 - *Bloedworst met appel*
 - *Limburgse ham*
 - *Zuurvlees*
 - *Huidvleisj met kruutje*
- **Franse corner**
 - *Tonijn salade met paprika, rode ui, olijven, tabasco*
 - *Diverse soorten paté met fruit compote*
 - *Gebakken aardappelen met ui, en verse gehakte kruiden*
 - *Boeuf bourguignon*
- **Griekse corner**
 - *Witte kool salade*
 - *Feta met olijfolie en rode ui*
 - *Varkensspies met Griekse kruiden (Souvlaki) met koude yoghurt komkommersaus*
 - *Griekse balletjes in een pittige tomatensaus*
 - *Aubergine en courgette gebakken in knoflook, olijfolie en kruiden*

- ***Tapas corner***

- *Gevulde Peppadew met geitenkaas*
- *Nacho chip met tomatensalsa*
- *Oerbrood met kruidenboter, tapenades*
- *Licht gekruide chickenwings*
- *Calamaris ringen met een knoflooksaus*
- *Gekruide spareribjes met smoked BBQ-saus*

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

BBO BUFFET

Vanaf 25 personen : € 27,95 p.p.

Van 50-75 personen : € 26,95 p.p.

> 75 personen : € 25,95 p.p.

Standaard Buffet

Voor u door onze koks "live" bereid op de BBQ:

Licht gekruide biefstuk van de bovenbil

Black Angus runderhamburger

Spareribs

Gemarineerde varkenskotelet

Huis gemarineerde kipsaté

Spies van gemarineerde garnalen

Dit alles wordt begeleid op het buffet door:

Verse oerfriet

Smoked BBQ-saus

Knoflooksaus gemaakt van verse knoflook

Cocktailsaus verrijkt met whisky

Warme huisgemaakte satésaus

Vers afgebakken steenovenbroden

Frisse bruchetta dip

Knoflook aioli

Kruidenboter

Saladebar bestaande uit:

Komkommersalade met yoghurt en kruiden

Farmersalade

Gemengde rauwkostsalade

Griekse salade met feta, rode ui, tomaat en olijven

Sappige meloen in tranches

Indien gewenst kunt u dit buffet uitbreiden tot een

Luxe BBO-buffet d.m.v. de volgende gerechten toe te voegen:

Papillot van zalm + € 3,95 p.p.

Gekruide BBQ-worst + € 2,50 p.p.

Gemarineerde Souvlaki + € 3,50 p.p.

Het buffet is eventueel uit te breiden met een soep vooraf of een aansluitend dessert

- Keuze uit diverse extra soepen € 4,00 toeslag p. extra soort soep

- Dessertbuffet Zie dessertbuffetten

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

OOSTERS (DINER) BUFFET
€ 26,50 p.p.

Soep (vooraf)

Chinese kippensoep met vermicelli, ei, wortel, bosui

Hoofdgerechten

Kip Sateh (Huisgemaakte saté blokjes met pikante satésaus)
Wok beef (gewokte biefstukpuntjes in oestersaus, knoflook en koriander)
Babi ketjap (in ketjap gesmoorde varkensvlees)
Ikan assem manis (Stukjes gefrituurde baars filet in een zoetzure saus)
Sambal boncis (Pittig gekruide boontjes)
Nasi met oosterse groenten
Bami met oosterse groenten

En als bijlagen:

- Cassave
- Ketjap
- Atjar
- Sambal
- Kroepoek

Mocht u allergieën of dieetwensen hebben vernemen wat dat graag.

Het buffet is eventueel uit te breiden met een aansluitend dessert

- **Dessertbuffet** **Zie dessertbuffetten**

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

HERFSTBUFFET 3-gangen
“ Proef de tinten van de herfst “
€ 36,50 p.p.

Soep (vooraf)

Wildbouillon met madeira en eigen garnituur

Hoofdgerechten

“Klassiek“ Limburgs zoervleis van paard en rundvlees

Stoverij van wild goulash, ambachtelijk bereid

Gebraden kippendijen met wilde oesterzwammen, walnoten en spruiten

Zacht gegaarde zalmfilet met een antiboise van olijven, kruiden, tomaat

Gebakken kriel met spek en ui, oregano

Puree van aardappel en pastinaak en appelblokjes

Stoofpeertjes in rode wijn en kaneel, steranijs

Rode kool

Salades / bijgerechten

Knollensalade van knolselderij, bieten, pastinaak & koolrabi

Salade van romanesco, rode ui en feta

Rucola, gebruineerde amandel, gegrilde courgette

Dessert

Chocolade mousse

Slagroomsoesjes

Herfst bavaois

Apfelstrudel

Wafels

Warme kersen

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

DESSERT BUFFETTEN

Luxe Kaasplank

(Vanaf 20 personen)

€ 11,50 p.p.

- *7 verschillende Kaassoorten*
- *Compote*
- *Port*
- *Noten*
- *Appelstroop*

Dessertbuffet St. Andrews

(Vanaf 20 personen)

€ 7,50 p.p.

- *Onze traditionele Italiaans ijsassortiment, bestaande uit:
5 soorten Italiaans top-ijs*
- *IJshoorntjes*
- *Fruitsalade*
- *Slagroom*
- *Tiramisu*

Dessertbuffet de Herkenbosche

(Vanaf 20 personen)

€ 9,50 p.p.

- *Witte & Bruine Chocolade mousse*
- *Warme wafels*
- *Diverse soorten schepijs*
- *Slagroom*
- *Vers fruit*
- *2 koude sauzen*
- *Bavarois*

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

En ook voor onze buffetsuggesties geldt weer: zit er niets van uw gading bij?

Wij maken graag voor u een aanbod op maat, in diverse prijsklassen.

Dus geeft u gerust aan welk budget u in gedachten heeft en wij maken een voorstel dat bij uw gelegenheid past!

VERGADERINGEN

Tijdens uw vergaderingen bij de Herkenbosche, kunt u tevens gebruik maken van onze horeca faciliteiten. De huur van de (vergader)ruimten en de audiovisuele middelen dienen bij de Herkenbosche (Mevr. E. van Schlun, afdeling Sales & Events; 0475-529521) te worden besproken.

Eventuele prijsopgave over de desbetreffende huurprijzen kunnen wij u uiteraard ook verstrekken.

Gedurende de vergadering kunnen wij u van alle gemakken voorzien.

Voor alle groepen (die gebruik maken van onze **“GROTE VERGADERRUIMTE”** op de 1^{ste} verdieping) bieden wij speciale, **vergaderarrangementen** aan.

Deze kunt u zelf tevens uitbreiden naar wens.

Deze zijn er in 2 verschillende prijscategorieën:

VERGADERARRANGEMENT 1

€ 24,50 p.p.

Al geschikt voor kleine groepen va 2 personen

- Onbeperkt koffie/ thee assortiment (crème koffie, Latte Macchiato, koffieverkeerd, cappuccino en thee) zelf naar wens te pakken uit de luxe koffiemachine in de grote vergaderruimte aanwezig. Uiteraard zetten wij op verzoek ook een paar kannen koffie voor u klaar op de tafels voor tijdens de meeting, mocht u dit makkelijker vinden (gewoon binnen de arrangementsprijs!)
- Lunch: Soup&Bread bestaande uit: (NB de lunch wordt beneden in ons restaurant geserveerd)
 - Ambachtelijke, verse soep van de dag.
 - Geserveerd met een luxe belegd hard broodje (assortiment van spelt/ zuurdesem/ rustique broodjes)
 - En een zacht bolletje met een ambachtelijke rundvleeskroket & mosterd
 - Koffie, thee, jus d'orange, multivitaminesap, troebele appelsap en melk.

VERGADERARRANGEMENT 2

€ 25,95 p.p.

Voor groepen vanaf 10 personen.

- Onbeperkt koffie/ thee assortiment (crème koffie, Latte Macchiato, koffieverkeerd, cappuccino en thee) zelf naar wens te pakken uit de luxe koffiemachine in de grote vergaderruimte aanwezig. Uiteraard zetten wij op verzoek ook een paar kannen koffie voor u klaar op de tafels voor tijdens de meeting, mocht u dit makkelijker vinden (gewoon binnen de arrangementsprijs!)
- Lunch: Lunchbuffet “de Meinweg”, bestaande uit: (NB de lunch wordt beneden in ons restaurant geserveerd)
 - Hotpot met een ambachtelijke, verse soep van de dag
 - Een mix van diverse soorten Duitse Kaiser Brötchen
 - Zachte witte & meergranen bollen
 - Puur verwenbrood: Steenoven gebakken licht zuurdesembroden
 - Bourgondische rundvleeskroket met mosterd
 - Handfruit
 - 2 soorten kaasbeleg
 - 4 soorten vleesbeleg
 - Gerookte zalm
 - Zoet broodbeleg: jam, hagelslag, pasta
 - Een samengestelde salade van de dag (met losse dressing)
 - Eiersalade
 - Koffie, thee, jus d'orange, multivitamine-sap, appelsap en melk.

Mocht u slechts één dagdeel gebruik maken van de GROTE vergaderruimte, kunt u uiteraard ook gewoon gebruik maken van onze koffiemachine en berekenen wij voor onbeperkt gebruik hiervan:

Per dagdeel € 4,50 p.p.

Tevens hebben wij in beide vergaderruimten een mini-bar staan met:

- Kleine flesjes frisdrank
- Diverse snoeprepen (mars, snickers, twix etc)

Hier kunnen uw gasten ook tijdens de vergadering gebruik van maken en worden op basis van nacalculatie gefactureerd.

UITBREIDING van de vergaderarrangementen:

Een ontvangst van de gasten/ in de break tussendoor:

- Een stukje standaard Limburgse vlaai € 2,75 p.p.
- Een stukje luxe Limburgse vlaai € 3,25 p.p.
- Een vanille of Blue Berry Muffin € 2,15 p.p.

Gedurende de meeting op tafel:

- Flessen water (bruis en of plat) 1,00 lt. Op tafel tijdens de vergadering € 5,95 p.fles
- EXTRA kannen koffie/ thee € 9,95 p.kan
- Een pot met assortiment drop in de zaal € 1,75 p.p.
- Een pot met assortiment "Celebrations" (mini-snoeprepen: ca 6 stuks p.p.) € 2,00 p.p.
- Een pot met ambachtelijke koekjes in de zaal (ca 5 stuks p.p.) € 1,25 p.p.
- Een warme snack tijdens een pauze € 5,00 p.p.

Healthy foodbreaks

Een gezonde oppepper tijdens een vergadering/ meeting!

- Verse fruitsalade € 3,50 p.p.
- Heerlijk gezonde fruitsmoothies € 3,75 per stuk
- Home made icetea € 3,50 per stuk
- Een mand met handfruit (2 stuks p.p.) € 1,25 p.p.

Komt u slechts een dagdeel vergaderen of bestelt u liever alles "apart", dan is dat uiteraard ook mogelijk. Zo kunt u alle "aanvullingen" hierboven ook los (extra) bestellen.

Voor alle arrangementen geldt tevens: De huur van de vergaderruimte, en eventuele audiovisuele middelen zijn **NIET** inbegrepen. Deze prijzen kunnen bij de Herkenbosche opgevraagd worden (alle bedrijfsleden maken uiteraard gratis gebruik van de vergaderruimtes en alle audio visuele middelen).

Tevens worden alle overige genuttigde consumpties op basis van nacalculatie aanvullend gefactureerd.

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

Maakt u gebruik van de “KLEINE VERGADERRUIMTE” kunt u gewoon gebruik maken van onze “losse faciliteiten”:

- Kannen koffie/ thee € 9,95 p.kan
- Flessen water (bruis en of plat) 1,00 lt. € 5,95 p.fles
- Een stukje standaard Limburgse vlaai € 2,55 p.p.
- Een stukje luxe Limburgse vlaai € 3,05 p.p.

Tevens hebben wij in beide vergaderruimten een mini-bar staan met:

- Kleine flesjes frisdrank
- Diverse snoeprepen (mars, snickers, twix etc)

Hier kunnen uw gasten ook tijdens de vergadering gebruik van maken en worden op basis van nacalculatie gefactureerd.

Indien uw vergadering een gehele dag in beslag neemt, bent u tussen de middag van harte welkom in ons restaurant om te lunchen.

Losse **lunchbuffetten** die wij voor u kunnen bereiden zijn zoal:

SOUP&BREAD

Voor een goede, maar vooral snelle lunch (al va 2 personen mogelijk)

€ 15,75 p.p.

- Verse soep van de chef.
- Geserveerd met een luxe belegd, hard broodje (assortiment van spelt/ zuurdesem/ rustique broodjes)
- Een zacht bolletje met een ambachtelijke rundvleeskroket & mosterd.
- Koffie, thee, jus d'orange, multivitamine-sap, troebele appelsap en melk.

Meerprijs voor extra belegde broodjes:

- Zachte bolletjes, divers luxe beleg € 3,95 p.st. extra
- Hard broodje, divers luxe beleg € 6,50 p.st. extra

OF een extra warme snack:

- Ambachtelijk saucijzenbroodje/ Limburgs worstenbroodje € 3,50 p.st. extra
- Broodje Hotdog (met zuurkool, mosterd en ketchup) € 4,50 p.st. extra

LUNCHBUFFET “De Meinweg”

Let op: Dit buffet is slechts mogelijk vanaf min. 10 personen.

€ 17,75 p.p.

Hotpot met een verse soep van de chef

Een mix van diverse soorten Duitse Kaiser Brötchen

Zachte witte & meergranen bollen

Puur verwenbrood: Steenoven gebakken licht zuurdesembroden

Bourgondische rundvleeskroket met mosterd

Handfruit

2 soorten kaasbeleg

4 soorten vleesbeleg

Gerookte zalm

Zoet broodbeleg: jam, hagelslag, pasta

Een samengestelde salade van de dag (met losse dressing)

Eiersalade

Koffie, thee, jus d'orange, multivitamine-sap, appelsap en melk.

Ook voor de lunch geldt, heeft u andere en/of uitgebreidere wensen, dan bieden wij nog tal van alternatieven.

Graag vernemen wij op voorhand of er eventuele dieetwensen of allergieën zijn.

ALGEMENE LEVERINGSVOORWAARDEN GOLFRESTAURANT ST. ANDREWS

TOEPASSELIJKHEID

Artikel 1

Lid 1

Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op alle door Golfrestaurant St. Andrews, voor een gast georganiseerde evenementen en beslaan 9 artikelen.

Lid 2

Onder een evenement wordt onder meer verstaan het organiseren van diners, feesten en partijen, vergaderingen gedurende één of meerdere dagen.

Lid 3

Onder gast wordt de wederpartij van Golfrestaurant St. Andrews verstaan.

Lid 4

De algemene voorwaarden zijn tevens van toepassing op alle stadia die aan het sluiten van een overeenkomst tot het organiseren van een evenement voorafgaan en op de diensten en werkzaamheden die voor het afsluiten daarvan door Golfrestaurant St. Andrews zijn verleend respectievelijk verricht.

HET TOTSTANDKOMEN VAN EEN OVEREENKOMST

Artikel 2: offerte

Lid 1

Een ieder kan geheel vrijblijvend aan Golfrestaurant St. Andrews een offerte vragen met betrekking tot de mogelijkheden een door gast nader omschreven evenement te organiseren.

Lid 2

In een offerte staat onder meer een beschrijving van het evenement, de contactpersoon van Golfrestaurant St. Andrews, de contactpersoon van de gast, tegen welke prijs Golfrestaurant St. Andrews het door de gast gewenste evenement kan organiseren en indien gewenst, op welke datum of data.

Lid 3

Een offerte is voor Golfrestaurant St. Andrews bindend voor een termijn zoals overeengekomen tussen Golfrestaurant St. Andrews en de gast met een maximum van één maand. De genoemde datum of data waarop het evenement gepland is, is geheel vrijblijvend voor Golfrestaurant St. Andrews.

Artikel 3: Optie

Lid 1

De gast kan een offerte, na overleg met en goedkeuring van Golfrestaurant St. Andrews, laten omzetten in een optie.

Lid 2

Het verlenen van een optie door Golfrestaurant St. Andrews houdt in dat de in de offerte omschreven diensten, faciliteiten, datum/data, tegen de geoffreerde prijs, voor de gast wordt vrijgehouden. Golfrestaurant St. Andrews en gast spreken een termijn af waarvoor de optie zal gelden, deze belooft maximaal één maand.

Lid 3

Een telefonisch verleende optie zal schriftelijk () door Golfrestaurant St. Andrews worden bevestigd waarin een omschrijving van het evenement, de prijs en de gereserveerde datum/data staan.*

Lid 4

Indien een derde-gast, tijdens de periode dat een optie is verleend, één of meerdere data wil boeken –zie hieronder-, zal eerst aan de optiehouder een termijn van 48 uur worden gegund om zijn optie in een boeking om te zetten. Na ommekomst van deze 48 uur vervalt de optie en is Golfrestaurant St. Andrews niet langer gebonden aan de optie.

Artikel 4: Boeking

Lid 1

Een boeking is het, door gast, definitief verlenen van een opdracht tot het organiseren van een evenement, als omschreven in offerte of optie-bevestiging, aan Golfrestaurant St. Andrews.

Lid 2

Door de boeking is een overeenkomst tot stand gekomen.

Lid 3
Een boeking wordt door Golfrestaurant St. Andrews z.s.m. schriftelijk() aan de gast bevestigd.*

Lid 4
De gast dient per ommegaande schriftelijk() zijn toezegging voor akkoord aan Golfrestaurant St. Andrews te retourneren.*

Artikel 5: Aantal deelnemers

Lid 1
De gast dient minimaal 1 week (zegge 5 werkdagen) voor aanvang van het evenement het exacte aantal deelnemers, schriftelijk (), te melden aan Golfrestaurant St. Andrews.*

Lid 2
Dit aantal mag maximaal 10% verschillen van het bij de boeking overeengekomen aantal deelnemers en zal op de factuur tevens verrekend worden.

Artikel 6: Betaling

Lid 1
De gast is niet gerechtigd enige korting of compensatie toe te passen op de met Golfrestaurant St. Andrews overeengekomen prijs.

Lid 2
Indien er tussentijds kostenverhogende of verlagende wijzigingen optreden is Golfrestaurant St. Andrews gerechtigd deze aan de gast door te berekenen met een maximum van 10%.

ANNULERING

Artikel 7: Annulering door gast

Het is voor de gast mogelijk een geboekt evenement te annuleren onder de volgende voorwaarden:

Lid 1
De annulering plaatsvindt méér dan vier weken voor de (aanvangst)datum van het evenement, zijn er twee mogelijkheden:
a.) in onderling overleg wordt een nieuwe datum/data voor het evenement vastgelegd;
b.) het evenement wordt definitief geannuleerd, de gast is 25% van de verwachte factuurprijs verschuldigd.

Lid 2
Indien de annulering plaats vindt tussen de vier en één week voor de (aanvangst)datum van het evenement, is de gast 50% van de verwachte factuurprijs verschuldigd.

Lid 3
Indien de annulering binnen één week voor de (aanvangst)datum van het evenement plaatsvindt, is de gast 90% van het verwachte factuurbedrag verschuldigd.

Artikel 8: Annulering door Golfrestaurant St. Andrews

Lid 1
Golfrestaurant St. Andrews is in geval van overmacht gerechtigd het evenement te annuleren. In overleg met de gast zal een nieuwe datum/data voor het evenement worden vastgelegd.

Lid 2
Golfrestaurant St. Andrews is niet aansprakelijk voor de kosten door gast of derden gemaakt die samenhangen met de annulering.

AANSPRAKELIJKHEID

Artikel 9

Lid 1
Golfrestaurant St. Andrews is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een ondergeschikte van Golfrestaurant St. Andrews of een derde.

Lid 2
Het betreden van het Golfrestaurant St. Andrews geschiedt op eigen risico.
Zie ook algemene voorwaarden BurgGolf Herkenbosch: immers het complex is in het bezit van BurgGolf Herkenbosch.

Lid 3
De gast is aansprakelijk voor elke vorm van schade veroorzaakt door hem of een deelnemer aan het evenement.