



*Aan de rand van Haaren, prachtig gelegen tegenover
Kasteel Nemelaer, vindt U restaurant en feestgelegenheid*

Herberg van Boxtel

*Met zijn unieke ligging en nostalgische sfeer is onze herberg de
perfecte locatie voor Uw bruiloft, jubileum maar ook voor een gezellig
diner of sfeervolle receptie.*

*Uw feest is een van de hoogtepunten van uw leven.
Wij besteden hier dan ook graag veel aandacht aan.*

*Van de vele mogelijkheden hebben wij er hier enkele voor U op papier
gezet. Graag nodigen wij U uit voor een bezoek aan onze herberg om
uw plannen en wensen te bespreken. Aan de hand daarvan maken wij
voor U een vrijblijvende offerte.*

Met vriendelijke groeten,

Willian Schilders

ONTVANGST

<i>Koffie of thee</i>	€	1,70
<i>Koffie of thee met een eenhapsgebakje (etagère op tafel)</i>	€	3,00
<i>Koffie of thee met een vruchtenschelpje</i>	€	4,00
<i>Koffie of thee met gebak (Bakkerij de Rouw uit Vught)</i>	€	4,75

<i>Bruidstaart 3 etages voor ongeveer 30 personen</i>	€	195,00
<i>Bruidstaart 4 etages voor ongeveer 45 personen</i>	€	292,50

<i>Ijsbruidstaart kosten per persoon</i>	€	6,75
--	---	------

<i>Hele belegde broodjes met diverse vleessoorten en kaas</i>	€	2,50
<i>Worstenbroodjes</i>	€	2,00

<i>Heldere runderbouillon met stokbrood en kruidenboter</i>	€	5,50
<i>Portie saté met stokbrood</i>	€	6,50
<i>Stokbroodje gezond</i>	€	5,50
<i>Huzarensalade met stokbrood en kruidenboter</i>	€	6,50
<i>Stokbroodje ½ belegd met gerookte zalm en ½ belegd met carpaccio van ossenhaas</i>	€	7,50

WELKOMSTDRANKJE

<i>Brut de pech (Mousserende wijn met een perziken smaak)</i>	€	2,75
<i>Proseco Rosé</i>	€	4,00

KEUZEMENU'S

Voorgerechten

Brugse ham met meloen, zon gedroogde tomaten en een truffel mayonaise
Drieluik van garnalen en een saffraan mayonaise
Carpaccio van ossenhaas met spekjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
Bonbon van zalm met een mosterddille dressing
Salade van gebakken scampi's met tomaat en basilicum

Soepen

Heldere ossenstaartbouillon met taugé, bosui en omeletreepjes
Runderbouillon met bospaddestoelen en bosui
Kreeftensoep met Hollandse garnalen

Hoofdgerechten

Gebakken varkenshaasmedaillons met een champignonsaus
Vleesduetje met een rode wijn saus
Licht gerookte speenvarkenfilet met een honing tijmsaus
Tournedos met een rode portsaus (3,00 extra)

Gebakken zalmfilet met een spinaziebotersaus
Gebakken heilbotfilet met een bieslooksaus
Visduetje met een kreeftensaus

Dessert

Grand dessert
IJsbruidstaart (3,00 extra)

*Bij de voorgerechten en de soep serveren wij mini broodjes met roomboter,
Tapanade en olie.*

3 Gangen keuzemenu (soep hoofdgerecht dessert)	€ 26,95
3 Gangen keuzemenu (voorgerecht hoofdgerecht dessert)	€ 29,95
4 Gangen keuzemenu (voorgerecht soep hoofdgerecht dessert)	€ 32,95

RECEPTIE

<i>Dranken</i>	- Koffie, thee, frisdrank. Lipton ice en vruchtensappen		
	- Pils, jenevers en vieux	€	1,70 per glas
		Feesten onder 75 personen	€ 1,80 per glas
		Feesten onder 40 personen	restaurantprijzen
	- Buitenlandse bieren of malt		
	- Wijn, rosé, sherry, port of vermouth		
	- Whisky, Bacardi, gin, wodka en likeuren	€	3,00 per glas
		Feesten onder 75 personen	€ 3,20 per glas
		Feesten onder 40 personen	restaurantprijzen
	<i>Nootjes op tafel / kaasstengels</i>	€	1,00 per persoon
	<i>Olijven en Amsterdamse uien</i>	€	0,75 per persoon
<i>Bittergarnituur</i>	<i>b.v.</i>		
	- Nasischijfje		
	- Bamiblokje		
	- Gehaktballetje		
	- Kipnugget	€	0,65 per stuk
<i>Luxe hapjes</i>	<i>b.v.</i>		
	- Wrap met gerookte zalm		
	- Wrap met kalkoenfilet		
	- Mozzarella met tomaat en basilicum		
	- Italiaanse ham met zongedroogde tomaat en een olijf		
	- Garnalen in een broodkruimeltasje		
	- Kippendijen met truffel mayonaise		
	- Bladerdeeg hapje	€	1,35 per stuk

“ All in receptie arrangement”voor maximaal 2 uur

- Inclusief alle drankjes
- Eenhapsgebakjes op een etagère
- Nootjes op tafel
- 4 Hapjes warm en koud (2 bittergarnituur en 2 luxe hapjes)

De prijs van dit All in receptie arrangement bedragen € 12,95 per persoon.

FEESTAVOND

Dranken	- Koffie, thee, frisdrank. Lipton ice en vruchtensappen		
	- Pils, jenevers en vieux	€	1,70 per glas
	Feesten onder 75 personen	€	1,80 per glas
	Feesten onder 40 personen		restaurantprijzen
	- Buitenlandse bieren of malt		
	- Wijn, rosé, sherry, port of vermouth		
	- Whisky, Bacardi, gin, wodka en likeuren	€	3,00 per glas
	Feesten onder 75 personen	€	3,20 per glas
	Feesten onder 40 personen		restaurantprijzen

PRIJSAFSPRAAK voor een 5 uur durende feestavond (inclusief mixdranken en buitenlands gedistilleerd) MINIMAAL € 22,10 MAXIMAAL € 24,65 per persoon. Of op basis van nacalculatie.

Verlenging van Uw feestavond per half uur	€	2,00 per persoon
Nootjes op tafel / kaasstengels	€	1,00 per persoon
Olijven en Amsterdamse uien	€	0,75 per persoon

“All in hapjes arrangement” gedurende de feestavond :

- 4 Gevarieerde luxe hapjes
- 4 Gevarieerde bittergarnituur
- Vanaf 23.00 uur saté met stokbrood, kroepoek en atjar in buffetvorm of Beenham met stokbrood en een honingmosterdsaus in buffetvorm

De kosten van dit All in hapjesarrangement bedragen € 12,50 per persoon.

Vanuit de reuze koekenpan :

Broodjes belegd met kaas of ham en een gebakken ei	€	3,50 per stuk
Broodjes hamburger met gebakken uien	€	3,50 per stuk
Stokbroodje beenham met een mosterdsausje	€	5,50 per stuk

Deze gerechten worden door onze kok voor U gebakken in een grote koekenpan.

HAPJESBUFFET A

Koude hapjes

*Kleine broodjes met room- en kruidenboter
Notenbrood met brie en druiven
Gevulde eitjes
Ardennerham met dingesneden meloen
Toastje van brood met carpaccio van ossenhaas
Komkommer met bieslookroomkaas
Toastje van brood met gerookte zalmfilet
Nieuwe haring op roggebrood*

Warme hapjes

*Worstenbroodjes
Kaassoufflés
Mini loempia's
Gehaktballetjes in zoetzure saus
Saté in satésaus*

De kosten van hapjesbuffet A bedragen € 12,95 per persoon.

HAPJESBUFFET B

Koud gedeelte

*Zalm salade
Krab salade
Kip kerry salade
Eier salade
Kaasplank met 4 verschillende soorten kaas
Worsten plateau met 4 verschillende soorten worst
Druiven, tapanade, room- en kruidenboter*

Dit alles geserveerd met verschillende broodsoorten en vers afgebakken stokbrood

Warm gedeelte

*Kipsate met satésaus
Gehaktballetje in een zoutzure saus*

De kosten van hapjesbuffet B bedragen € 14,95 per persoon.

WALKING DINNER

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met een pistoudressing
Bonbon van zalm met een mosterddille dressing
Terrine van diverse vissoorten met een appel bieslooksalade
Spaanse ham met in rode port gemarineerde stukjes meloen
Boeren paté in korstdeeg met een Cumberland saus

Soepen

Kopje tomaten roomsoep met zongedroogde tomaten
Runderbouillon met zijn eigen vlees
Kreeftensoep met Hollandse garnalen
Bij het voorgerechten en de soep serveren wij broodjes met room- en kruidenboter

Tussengerecht

2 Scampi's op een bedje van pasta met een knoflooksaus
Vispastaetje
Vleespastaetje
Speenvarken filet op gestoofde prei met een honingtijn saus
Citroen spoom

Hoofdgerechten vlees en vis (2 keuzes)

Tournedos met een rode wijn saus (€ 2,00 extra)
Varkenshaasmedaillon bedekt met huisgerookte zalm en een tuinkruidensaus
Kalkoenfilet met een saus van kerrie en ananas
Heilbotfilet met een saffraansaus
Zeeduivel omwikkeld met spek en een tomatenbasilicum saus
Zalmfilet met een kreeftensaus
De hoofdgerechten worden geserveerd met een groente en een aardappelgarnituur op bord

Dessert

Verrassend aardbeiendessert
Chocolade bavarois
Nougat parfait

Gedurende Uw feest serveren wij de gerechten op side-plate bordjes aan Uw gasten.
De kosten van de walking dinner bedragen € 29,75 voor 5 gerechten.

KOUD EN WARM BUFFET

Buffet A bestaat uit de volgende gerechten :

Mini broodjes
Roomboter en kruidenboter
Vleessalade
Gevulde eitjes
Huisgemaakte aardappel salade met groene kruiden
Romige pasta salade
Spiegel met rosé gebraden rosbief en gerookte lams ham
Ardennerham met meloen
Spiegel met gerookte forel en huisgerookte zalm
Nieuwe haring
Remoulade saus en een whisky cocktailsaus
Witte rijst
Kip saté in een satésaus

De kosten van Buffet A bedragen € 19,50 per persoon.

Buffet B bestaat uit de volgende gerechten :

Buffet A aangevuld met :
Warme beenham met een champignonroomsaus en een pepersaus (los geserveerd)
Of varkenshaas medaillons in een rode portsaus

De kosten van Buffet B bedragen € 22,50 per persoon

Dit geheel is uit te breiden met :

Zalmfilet in een spinaziebotersaus	€ 2,50 per persoon
In zijn geheel gepocheerde zalm	€ 2,50 per persoon
Rundvlees in een eigen jus	€ 2,50 per persoon
Gehaktballetjes in jus	€ 2,50 per persoon
Aardappelgratin	€ 1,75 per persoon
Gebakken aardappels	€ 1,75 per persoon
Gebakken Vlaamse frieten	€ 1,75 per persoon

VOORGERECHTENBUFFET

- Gerookte zalmfilet
- Noorse en Hollandse garnalen
- Ardennerham met meloen
- Gerookte lamsham
- Rauwkostsalade
- Remouladesaus en een whisky cocktailsaus
- Mini broodjes met kruidenboter en roomboter
- Gerookte forelfilet
- Nieuwe haring
- Rosé gebraden rosbief

De kosten van het voorgerechtenbuffet bedragen € 9,75 per persoon.

HOOFDGERECHTENBUFFET

- Varkenshaas medaillons in een rode portsaus
- Rundvlees in zijn eigen jus
- Gebakken Vlaamse frieten
- Verse groente
- Zalmfilet in een spinaziebotersaus
- Aardappel gratin
- Gemengde salade

De kosten van het hoofdgerechtenbuffet bedragen € 18,50 per persoon.

COMBINATIEBUFFET

Combinatie tussen een voorgerechtenbuffet en een hoofdgerechtenbuffet.

De kosten van het combinatiebuffet bedragen € 25,75 per persoon.

DESSERTBUFFET

- 3 Verschillende soorten ijs
- Warme kersen
- Slagroom
- Vers fruitsalade

De kosten van het dessertbuffet bedragen € 6,95 per persoon.

GRAND DESSERTBUFFET

In samenwerking met patisserie De Rouw uit Vught

De kosten van het grand dessertbuffet bedragen € 9,95 per persoon.

BARBECUE

*Mini broodjes met room- en kruidenboter
Vleessalade en een aardappelsalade
Rauwkostsalade en een vers fruitsalade
Vlaamse frieten*

*Rode portsaus en satésaus
Remouladesaus en een whisky cocktailsaus*

*Gemarineerde biefstuk, grillworsten, hamburgers, kip saté,
gemarineerd Procureurlapje, zalm en spiesjes met scampi's*

De kosten van een barbecue bedragen € 24,50 per persoon.

KOFFIETAFEL

De koffietafel wordt geserveerd in buffetvorm vanaf 25 personen.

*Heldere runderbouillon met bospaddestoelen en bosui

*Boerenwit, boerenbruin en volkorenbrood
6 Verschillende witte en bruine luxe broodjes
Krentenbollen, bolussen en koffiebroodjes

*Diverse vleeswaren, diverse kaassoorten en diverse zoetwaren

*Gekookte eieren en roerei met spek
Kroketten en mini worstenbroodjes

Onbeperkt koffie, thee en jus d'orange.

De kosten van een koffietafel bedragen € 17,50 per persoon.

Dit geheel is uit te breiden met :

<i>Pasteitje</i>	€	3,50
<i>Gesneden varkenshaas in een rode portsaus</i>	€	3,50
<i>Schnitzel met een saus naar keuze</i>	€	4,50

BRUNCH

De brunch wordt geserveerd in buffetvorm vanaf 25 personen.

Groentebouillon

*Diverse verschillende soorten brood
6 Verschillende soorten broodjes
Diverse zoete broodjes
Spiegel met gesorteerde luxe vleeswaren, kaas en zoetwaren
Spiegel met verschillende gerookte vissoorten
Vleessalade
Gemengde salade "Herberg van Boxtel"
Cocktailsaus en een remouladesaus
Roerei met spek en gekookte eieren
Kroketten
Varkenshaas medaillons in een rode portsaus
Zalmfilet in een spinaziebotersaus*

*3 soorten ijs
Slagroom
Warme kersen
Diverse bavarois
Fruitsalade*

Onbeperkt koffie, thee, melk en jus d'orange.

De kosten van de brunch bedragen € 27,50 per persoon.

Graag wijzen wij U op het volgende :

- *Het aantal personen waarvoor wordt gereserveerd wordt aan U doorberekend.*
- *Het definitieve aantal personen moet 7 dagen voor Uw feest bij ons bekend zijn.*
- *Al onze prijzen zijn inclusief B.T.W. , bediening en zaalhuur.*
- *Prijswijzigingen voorbehouden.*
- *Op alle reserveringen en geleverde diensten zijn van toepassing de uniforme voorwaarde Federatie Horeca, gedeponeerd bij de Arrondissementsrechtbank Te 's-Gravenhage (Op verzoek verkrijgbaar)*
- *Betalingen binnen 8 dagen na ontvangst factuur.*
- *Wij willen U erop attenderen dat het niet is toegestaan vuurwerk of sterretjes te gebruiken in en om onze herberg.*