



Feesten & Partijen



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,

William Schilders



Dranken & Prijzen

- Koffie, thee, frisdrank,
- Pils, jenevers en vieux

Feesten vanaf 50 personen: € 2,60 per glas

Feesten onder 50 personen: € 2,85 per glas

- + Buitenlandse bieren of malt
- + Wijn, rosé, sherry, port of vermouth

Feesten vanaf 50 personen: € 4,50 per glas

Feesten onder 50 personen: € 4,75 per glas

- Whiskey, Bacardi, gin, wodka en likeuren + €3,00 per glas

Prijsafsprak dranken

Voor een 5 uur durende feestavond (inclusief buitenlands gedestilleerde dranken en mixdranken)

- Op afkoop: €33,50 per persoon
- Op basis van nacalculatie.
(avondfeesten uitsluitend drank op afkoop)

Verlenging van uw feestavond per half uur: €3,00 per persoon

Ontvangst

Kopje koffie of thee	€ 2,60
Koffie of thee met eenhapsgebakje (etagère op tafel)	€ 3,50
Koffie of thee met gebak (Bakkerij de Rouw, Vught)	€ 6,75
Bruidstaart 3 etages (voor +/- 30 personen)	€ 225,-
Bruidstaart 4 etages (voor +/- 40 personen)	€ 337,-
Ijsbruidstaart per persoon	€ 7,50
Luxe mini broodjes	€ 3,00
Worstenbroodjes	€ 3,00
Heldere runderbouillon met stokbrood en kruidenboter	€ 6,50
Portie saté met stokbrood	€ 9,50
Stokbroodje gezond	€ 8,50
Huzarensalade met stokbrood en kruidenboter	€ 8,50
½ Stokbroodje met gerookte zalm en ½ met carpaccio van ossenhaas	€ 10,50
Welkomstdrankje	
Brut de pech (mousserende wijn met perzik smaak)	€ 3,00
Prosecco Rosé	€ 5,25

Hapjes

Nootjes op tafel / kaasstengels

€ 1,50 p.p.

Olijven en Amsterdamse uitjes'

€ 1,00 p.p.

Bittergarnituur, bijv:

- nasischijfje, bamiblokje, gehaktballetje, kipnugget

€ 1,00 p.st.

Luxe hapjes, bijv:

- wrap gerookte zalm of kalkoenfilet
- mozzarella met tomaat en basilicum
- Italiaanse ham met zongedroomde tomaat en olijf
- Garnalen in een broodkruimeltasje
- Kippendijen met truffel mayonaise
- Bladerdeeg hapje

€ 1,50 p.st.

All-in receptie arrangement

Voor recepties van maximaal twee uur, inclusief alle dranken en:

- Eenhapsgebakjes op een etagère
- Nootjes op tafel / kaasstengels
- 4 hapjes warm en koud (2 bittergarnituur en 2 luxe hapjes)

Kosten: € 17,50 per persoon.

All-in feestavond arrangement

- 3x rondgang gevarieerde luxe hapjes
- 3x rondgang gevarieerde bittergarnituur
- Vanaf 23:00u in buffetvorm:
 - Saté met stokbrood, kroepoek en atjar óf
 - Beenham met stokbrood en honingmosterdsaus

Kosten: € 14,95 per persoon



Uit de reuzenkoekenpan

Door onze kok voor U gebakken in een grote koekenpan:

- | | |
|--|--------------|
| • Broodjes belegd met kaas of ham en een gebakken ei | € 3,95 p.st. |
| • Broodjes hamburger met gebakken uien | € 3,95 p.st. |
| • Stokbroodje beenham met een mosterdsausje | € 5,50 p.st. |

Hapjesbuffet A

Koude hapjes

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

Warme hapjes

- Kaassoufflés
- Mini loempia's
- Gehaktballetjes in zoetzure saus
- Saté in satésaus

Kosten hapjesbuffet A: € 14,50 per persoon

Hapjesbuffet B

Koude gedeelte

Geserveerd met verschillende broodsoorten en afgebakken stokbrood:

- Zalm salade
- Krab salade
- Kip kerry salade
- Eier salade
- Plank met 4 verschillende kazen
- Plateau met 4 verschillende worsten
- Druiven, tapenade, room- en kruidenboter

Warme hapjes

- Kipsaté met satésaus
- Gehaktballetjes in zoetzure saus

Kosten hapjesbuffet B: € 16,50 per persoon

Buffet A

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

Kosten per persoon: € 24,95

Buffet B

Buffet A aangevuld met:

- Varkenshaas medaillons in een rode portsaus
- Vlaamse friet

Kosten per persoon: € 27,95

Uitbreidingen

Zalmfilet in een spinaziebotersaus € 2,50 p.p.

In zijn geheel gepocheerde zalm € 2,50 p.p.

Rundvlees in een eigen jus € 2,50 p.p.

Gehaktballetjes in jus € 2,50 p.p.

Aardappelgratin € 1,75 p.p.

Gebakken aardappels € 1,75 p.p.

Buffetten per gang

Voorgerechtenbuffet € 10,95 p.p.

Gerookte zalmfilet

Gerookte forelfilet

Noorse garnalen

Nieuwe haring

Ardennerham met meloen

Rosé gebraden rosbief

Gebraden beenham

Rauwkostsalade

Remoulade-en whisky cocktailsaus

Mini broodjes met room- en kruidenboter

Hoofdgerechtenbuffet € 23,95 p.p.

Varkenshaas medaillons in rode portsaus

Rundvlees in zijn eigen jus

Zalmfilet in een spinaziebotersaus

Gebakken Vlaamse frieten

Aardappel gratin

Verse groente

Gemengde salade

Combinatiebuffet € 29,95 p.p.

Combinatie tussen een voorgerechtenbuffet en een hoofdgerechtenbuffet.

Dessertbuffet € 8,95 p.p.

3 Verschillende soorten ijs

Slagroom

Warme kersen

Vers fruitsalade

Grand Dessert € 11,50 p.p.

Hemels buffet in samenwerking met
patisserie De Rouw uit Vught

Walking Dinner

Koude voorgerechten

met brood, room- en kruidenboter

- Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise
- Bonbon van zalm met een mosterddille dressing
- Spaanse ham met in rode port gemarineerde stukjes meloen

Soepen

met brood, room- en kruidenboter

- Tomaten roomsoep met zongedroogde tomaten
- Runderbouillon met zijn eigen vlees
- Kreeftensoep met Hollandse garnalen

Tussengerecht

- 2 Scampi's op een bedje van pasta met een knoflooksaus
- Speenvarken filet op gestoofde prei met een honingtijm saus
- Citroen spoom

Hoofdgerechten (2 keuzes)

met groente en aardappelgarnituur op bord

- Tournedos met een rode wijn saus (€ 3,00 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

Desserts

- Verrassend aardbeiendessert
- Chocolade mousse
- Kaneel parfait

Gedurende uw feest serveren wij de gerechten op side-plate bordjes aan uw gasten.

Kosten: € 39,95 voor 5 gerechten

Keuzemenu's

Voorgerechten*

Brugse ham met meloen, zongedroogde 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

Mosterdsoep met gebakken spekjes

**Bij het voorgerecht en de soep kunnen wij mini broodjes met roomboter, kruidenboter en olie serveren. Meerprijs € 1,50 per persoon*

Hoofdgerechten Vlees

Gebakken varkenshaasmedaillons met een champignonsaus

Vleesduetje met een rode wijn saus

Licht gerookte speenvarkenfilet met een honing tijmsaus

Tournedos met een rode portsaus
(4,00 extra)

Hoofdgerechten Vis

Gebakken zalmfilet met een dillesaus

Gebakken heilbotfilet met een bieslooksous

Visduetje met een kreeftensaus

Dessert

Grand dessert

Ijsbruidstaart (4,00 extra)

3 Gangen keuzemenu € 34,50
soep - hoofdgerecht - dessert

3 Gangen keuzemenu € 37,50
voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

4 Gangen keuzemenu € 41,50
voorgerecht - soep- hoofdgerecht -dessert

Barbeque

- Gemarineerde biefstuk
- Grillworsten
- Hamburgers
- Kipsaté,
- Gemarineerde Procureurlapjes
- Spiesjes met scampi's
- Mini broodjes met room- en kruidenboter
- Vleessalade en een aardappelsalade
- Rauwkostsalade en een vers fruitsalade
- Rode portsaus en satésaus
- Remouladesaus en een whisky cocktailsaus
- Vlaamse frieten

Kosten per persoon: € 32,50

Lunchbuffet

Het lunchbuffet wordt geserveerd vanaf 25 personen.

- Heldere runderbouillon met omeletreepjes
- Boerenwit, boerenbruin en volkorenbrood
- 6 verschillende witte & bruine luxe broodjes
- Krentenbollen, bolussen en koffiebroodjes
- Diverse vlees-, kaas- en zoetwaren
- Gekookte eieren en roerei met spek
- Kroketten
- Onbeperkt koffie en thee

Kosten per persoon: € 19,75

Aanvullingen op buffet:

Onbeperkt jus en melk	€2,50
Pasteitje	€ 3,50
Varkenshaas in rode portsaus	€ 3,50
Schnitzel met een saus naar keuze	€ 4,50

Brunch

- Runderbouillon met verse groente
- Verschillende soorten broodjes, mini stokbroodjes en mini croissants

Koude gerechten

- Carpaccio van ossenhaas met een truffelmayonaise
- Bonbon van zalm met een saffraan mayonaise
- Cocktail van Noorse garnalen
- Gesorteerde luxe vleeswaren, kaas en zoetwaren

Warme gerechten

- Rundvlees in zijn eigen jus met rode kool en aardappelpuree
- Zalmfilet in een dille saus
- Kalkoenfilet in een cranberry saus
- Pasteitjes gevuld met ragout en bospaddenstoelen
- Roerei
- Kroketten
- Voor de kinderen natuurlijk friet met een kroket of frikandel

Grand dessert

In samenwerking met Patisserie De Rouw uit Vught. Laat u verrassen!

Inclusief onbeperkt koffie en thee

Ook onbeperkt jus en melk? + €2,50 per persoon

Kosten per persoon: € 37,95





De mooiste dag..

Een bruiloft is niet zomaar een feestje. Het is de mooiste dag van je leven! Daarom moet alles, maar dan ook echt álles goed geregeld zijn!

Bij Herberg van Bortel hoeft u zich nergens zorgen over te maken. Wij zijn een officiële trouwlocatie en verzorgen jaarlijks meer dan 50 bruiloften!

Uw bruiloft is bij ons dus in de juiste handen en pakken we aan met zijden handschoenen.

Uniek in de omgeving:

Speciaal voor de bruid en bruidegom hebben we een ruime bruidskamer waar je rustig even kunt terugtrekken, om kunt kleden en op kunt frissen.

Nieuw bij Herberg van Bortel:

Trouw in onze binnentuin onder ons nieuwe trouwpriee!

.. van je leven!

Basispakket in de grote zaal bij de openhaard

- Bruine stoelen met witte strik of witte klapstoelen
- 2 witte stoelen voor het bruidspaar
- Witte loper
- Geluidsinstallatie
- Spreek tafel van steigerhout voor de trouwambtenaar
- Tafel met 2 stoelen en wit tafelkleed voor het tekenen van de akte

Kosten: € 250,00

Basispakket in de trouwtuin

- Witte klapstoelen (maximaal 40)
- 2 witte stoelen voor het bruidspaar
- 4 Hangtafels met witte rokken
- Geluidsinstallatie
- Spreek tafel van steigerhout voor de trouwambtenaar
- Tafel met 2 stoelen en wit tafelkleed voor het tekenen van de akte
- Wit doek gedrapeerd aan het trouwprieeel
- 2 pilaren aan de kop van het trouwprieeel

Kosten: € 295,00

Overige decoratie in overleg zoals bloemen, bloemen aan de buitenste stoelen, ballonnen en witte lampionnen. De prijs is exclusief de kosten van de trouwambtenaar.



Voorwaarden

Het gebruik van confettikanonnen is ten strengste verboden.

Schoonmaakkosten van **€200,-** kunnen worden doorberekend.

Het is **niet** toegestaan vuurwerk of sterretjes aan te steken in of rondom de herberg.

Het aantal personen waarvoor wordt gereserveerd wordt aan u doorberekend.

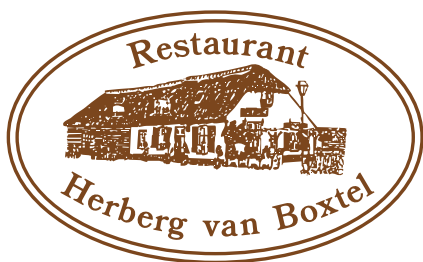
Het definitieve aantal moet **7 dagen** voor uw feest bij ons bekend zijn.

Al onze prijzen zijn inclusief B.T.W. , bediening en zaalhuur.

Betaling dient te geschieden binnen 8 dagen na ontvangst van de factuur.

Prijswijzigingen voorbehouden.

Op alle reserveringen en geleverde diensten zijn van toepassing de uniforme voorwaarde Federatie Horeca, gedeponeed bij de Arrondissementsrechtbank te 's-Gravenhage (op verzoek verkrijgbaar)



Oisterwijkse dreef 2, 5076 NA Haaren

0411 - 62 15 12

info@herbergvanboxtel.nl

www.herbergvanboxtel.nl