

Groot Kievitsdal – Baarn



Geachte gast,

Gelegen in de bossen aan de weg Hilversum - Baarn, op de grens van 't Gooi en 't Sticht ligt Groot Kievitsdal, een sfeervolle ambiance, waar het u en uw gasten aan niets zal ontbreken.

Bij Groot Kievitsdal worden tal van feesten, diners, recepties en evenementen georganiseerd die allemaal met veel aandacht door ons worden verzorgd.

Daar maatwerk, wat een diner, receptie, evenement etc. altijd is, niet even uit een brochure samengesteld kan worden, stellen wij het zeer op prijs u in ons etablissement te mogen ontvangen. Aan de hand van uw wensen en de mogelijkheden bij Groot Kievitsdal kunnen wij samen met u een perfect arrangement samenstellen.

Wij waarderen het ten zeerste als u een afspraak maakt voordat u langskomt. Dan kunnen wij u onze sfeervolle zalen laten zien en onder het genot van een drankje uw plannen in alle rust bespreken.

Gaarne tonen wij u op de volgende pagina's alvast enkele van onze mogelijkheden.

Met vriendelijke groet,

Directie en medewerkers
Groot Kievitsdal

Sfeervolle zalen

Afhankelijk van het aantal personen en het programma adviseren wij u graag in de zaalkeuze. In overleg delen wij de zaal in, zoals u het wenst. Alle zalen beschikken over modern equipment. Tevens zijn alle zalen voorzien van airconditioning.

Diner

Eenvoudig of uitgebreid, geheel naar uw keuze kunnen wij uw diner aankleden Bloemen, bruidstaart, welkomstcocktails, muziek, hapjes, drankjes etc. Wij voegen ons uiteraard naar uw wensen. Ook speciale dinerarrangementen behoren tot de mogelijkheden.

All inn

Bij alle menu's en buffetten in deze brochure heeft u de mogelijkheid tot een all-in arrangement. Dit is inclusief huiswijnen, bier, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermout en jenevers, gedurende de afgesproken tijd geprijsd. Aan u de keuze!

Begroting

Graag stellen wij, geheel vrijblijvend, een begroting voor u op.

Annuleringsverzekering

Indien gewenst kunt u bij ons een annuleringsverzekering afsluiten. Deze bedraagt 2% van de reserveringswaarde. Onze medewerkers informeren u hier graag over.

Bloemdecoratie

Wij verzorgen standaard bloemdecoraties in alle zalen. Dit kan evenwel naar uw wens worden aangepast, eventueel in de door u aangegeven kleur. Prijzen zijn op aanvraag.

Piano

Op verzoek staat een piano tot uw beschikking. Wanneer u ons verzoekt de piano te stemmen, brengen wij u stemkosten in rekening à € 85,00.

Entertainment

Wanneer u een band of artiest voor uw partij zoekt, helpen wij u graag bij uw keuze. Wij beschikken over een uitgebreid bestand met veel diversiteit. Graag informeren wij u.

Groot Kievitsdal – Baarn

Welkomstdranken

Welkomstcocktail	€ 5,75
Welkomstcocktail alcoholvrij.....	€ 3,75
Kir Royal.....	€ 4,10
Méthode champenoise, per glas	€ 4,00
Champagne, per glas.....	€ 8,00
Prosecco, per glas	€ 4,00

Voor bij de borrel

Luxe zoute koekjes, nootjes, kaas en worst	€ 2,25
Warm garnituur varié	€ 2,25
warm gevarieerd bittergarnituur	
Warm garnituur varié, 100 stuks	€ 37,50
Bitterballetjes, 100 stuks	€ 35,00
Barquetjes varié, 100 stuks.....	€ 65,00
deegbakjes gevuld met een variatie aan lekkernijen	
Mini saucijzenbroodjes	€ 0,80
Combinatie bittergarnituur standaard	€ 3,25
kaas, worst, zoute koekjes en nootjes, warm gevarieerd bittergarnituur	
Combinatie bittergarnituur de luxe	€ 4,50
luxe kaaskoekjes, studentenhaver, rouleau assortiment, warm gevarieerd bittergarnituur	
Combinatie garnituur Groot Kievitsdal	€ 6,00
bladerdeegstengels met Gandaham, olijven, gefrituurde dim sum, mini kiploempia's, gefrituurde tijgarnalen	

Amuse glaasjes

Gandaham met tapenade van tomaat.....	€ 2,00
Gerookte paling met Amsterdamse ui	€ 2,00
Gemarineerde tonijn met mango chutney	€ 2,00
Mousse van makreel met crème fraîche	€ 3,00
Mousse van eendenlever met appelstroop.....	€ 3,00
Gazpacho van pommodori.....	€ 3,00

Drankentarieven

Koffie en thee	€ 2,25
Huiswijn, per glas.....	€ 3,25
Huiswijn, per fles	€ 18,50
Bier, per glas	€ 2,25
Frisdranken.....	€ 2,25
Jus d'orange	€ 2,30
Port, sherry, vermout	€ 3,00
Jenever	€ 2,50
Rum, gin, wodka	vanaf € 5,50
Likeur, whiskey, cognac.....	vanaf € 5,50
Mineraalwater per fles $\frac{3}{4}$ liter	€ 6,50

Drankenarrangement (uitkoop)

Ten behoeve van verlenging van navolgende arrangementen, bestaande uit onbeperkt: huiswijnen, bier, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermout en jenever.

Arrangement 1 uur.....	€ 6,75
Arrangement 1½ uur.....	€ 9,00
Arrangement 2 uur.....	€ 11,25
Arrangement 2½ uur.....	€ 13,50
Arrangement 3 uur.....	€ 15,75
Arrangement 3½ uur.....	€ 18,00
Arrangement 4 uur.....	€ 20,25
Arrangement 4½ uur.....	€ 22,50
Arrangement 5 uur.....	€ 24,75
Arrangement 5½ uur.....	€ 27,00
Arrangement 6 uur.....	€ 29,25

Patisserie

Petit fours, luxe gesorteerd	€ 2,25
Petit fours, cake	€ 3,00
Gesorteerd luxe gebak.....	€ 3,00
Roomboterkoekjes.....	€ 1,15

Ter begeleiding van uw patisserie

Koffie en thee, per kop	€ 2,25
Koffie en thee met bonbons en chocolaatjes	€ 3,50
Kir Royal, per glas	€ 4,10
Champagne, per glas.....	€ 8,00
Méthode champenoise, per glas	€ 4,00
Prosecco, per glas	€ 4,00
Kinderchampagne, bubbeltjessap met appelsmaak	€ 2,25

Broodjes, sandwiches

Witte en bruine bolletjes ham, kaas en rosbief, per stuk	€ 2,50
Witte en bruine bolletjes vis of vlees, per stuk	€ 3,50
Vingerbroodje ham, kaas en rosbief, per stuk	€ 2,50
Vingerbroodje vis of vlees, per stuk.....	€ 3,00
Sandwiches ham, kaas en rosbief, per stuk.....	€ 1,35
Luxe sandwiches vis of vlees, per stuk.....	€ 1,85

Spoom

Met limoensorbetijs en méthode champenoise	€ 4,85
Met aardbeiensorbetijs, aardbeienlikeur en méthode champenoise	€ 5,25
Met mangosorbetijs, safari en méthode champenoise	€ 6,00

Groot Kievitsdal – Baarn

Menu

(voor minimaal 15 personen)

Groot Kievitsdal biedt u de mogelijkheid uw eigen drie- of viergangen menu samen te stellen uit onderstaande overheerlijke gerechten.

Het menu kunt u uitbreiden met een aperitief van onze hollands gedistilleerde bar. Hierbij serveren wij u een koud en warm bittergarnituur. Aansluitend serveren wij u hollands gedistilleerde dranken tijdens het diner, waarna u uw maaltijd afsluit met een kopje koffie of thee met bonbons en chocolaatjes.

Voorgerechten à € 9,50

Garnalen

diverse soorten garnalen geserveerd met een cocktailsaus

*

Forel

gerookte forel met gemarineerde gambastaarten

*

Rivierkreeftjes

salade met rivierkreeftjes, groene mini asperges en een basilicum-mayonaise

*

Zalm

tartaar van gerookte zalm geserveerd met crème fraîche

*

Entrecôte

dun gesneden gerookte entrecôte met een aardappelsalade, gedroogde sol tomaatjes en een aioli

*

Eendenborst

gerookte eendenborstfilet met een honingdressing

*

Trio van ham

drie soorten gerookte ham geserveerd met frisse meloen

*

Geitenkaas

salade met geitenkaas geserveerd met een balsamicostroop

*

Carpaccio

de bekende rundercarpaccio geserveerd met geroosterde pijnboompitjes en old amsterdam

*

Bisque

romige kreeftensoep met hollandse garnaltjes

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en boter.

Tussengerechten à € 4,50

bouillon met verse groenten

*

zaanse mosterdsoep

*

courgettesoep met speenvarken

*

licht gebonden bieslooksoep

*

kwartelbouillon met kaneelroom, geserveerd in een flute

*

limoenspoom

Hoofdgerechten à € 19,50

Tilapiafilet

gebakken tilapiafilet geserveerd met een witte wijnsaus

*

Kabeljauw

op de huid gebakken kabeljauw geserveerd met een teriyaki saus

*

Zalm

gebakken zalmfilet geserveerd met een bearnaisesaus

*

Varkenshaas

gebakken varkenshaas geserveerd met een armagnacsaus

*

Kalf

gegrilde kalfs-entrecôte met een bospaddenstoelensaus

*

Lamsfilet (supplement € 2,50)

gebakken lamsfilet met een balsamicosaus en gekarameliseerde zilveruitjes

*

Tournedos (supplement € 5,00)

gebakken rundertournedos geserveerd met een rode wijnsaus

Indien gewenst serveren wij u een in zijn geheel gebraden ossenhaas.

(dagprijs)

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade, groente- en aardappelgarnituren.

Nagerechten à € 8,50

Amuserij van chocolade
een carré van chocolade, chocolademousse en een crème van chocolade

*

Vanille-roomijs
geserveerd met warme chocoladesaus, warme kersen en slagroom

*

Bleuberry cheesecake-ijs
met vanillesaus en slagroom

*

Vanille-rozepeperbavarois
geserveerd met frambozensaus en slagroom

*

Amarettobavarois
romige bavarois geserveerd met een kahlusasaus

*

Sorbetijs
drie verschillende smaken verfrissend sorbetijs

*

Grand dessert (supplement € 3,50)
een feestelijk dessert bestaande uit diverse zoetigheden

Wij bieden u bovenstaande aan als driegangen menu voor

€ 34,50 per persoon

(bestaande uit een voor-, hoofd- en nagerecht)

inclusief ontvangst met bittergarnituur, hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting gedurende 3½ uur € 54,50

Tevens kunnen wij u een viergangen diner aanbieden voor

€ 39,00 per persoon

(bestaande uit een voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)

inclusief ontvangst met bittergarnituur, hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting gedurende 3½ uur € 59,00

Indien u uw gasten keuze wilt aanbieden in meerdere gangen, vernemen wij van u uiterlijk vier dagen voor aanvang van uw reservering de keuzes van uw gasten.

Op de volgende pagina vindt u suggesties voor dessertbuffetten indien u het dessert door een dessertbuffet wilt vervangen. Graag informeren wij u over de meerprijs.

Groot Kievitsdal – Baarn

Proeverijmenu

(voor minimaal 15 personen)

ontvangst met een drietal amuses

zalmrouleau met een kruidendressing

cappuccino van runderbouillon

gemarineerde gamba's op een bedje van wokgroenten met een pittige saus

verfrissende spoom

dorade met risotto

lamsfilet met een knoflookkruidensaus

assorti van bavarois en ijs petit fours

prijs per persoon € 59,00

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met
bonbons en chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 3½ uur € 79,00 per persoon

Dessertbuffet Paris (minimaal 25 personen)

bavaroise en patisserie, diverse ijstaarten, chocolademousse, verse fruitsalade, warme chocoladesaus, aardbeiensaus, advocaat en slagroom

Dessert buffet de luxe (minimaal 25 personen)

dessertbuffet paris, warme kersen, soesjestaart, omelet sibérienne, ijsfontein

Oud Hollands dessertbuffet (minimaal 25 personen)

bavaroise en patisserie, diverse ijstaarten, chocolademousse, flensjes met sinaasappelsaus, yoghurt met vers fruit, slagroomsoesjes, boerenjongens, warme chocoladesaus, aardbeiensaus, advocaat

Groot Kievitsdal – Baarn

Arrangement Rioja

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
nootjes - zoute koekjes - gevarieerd warm bittergarnituur

voorgerechtenbuffet

huzarensalade - gerookte zalm - gandraham met meloen - gerookte lamsham met ananas -
gebraden fricandeau - gebraden rosbief - waldorfsalade met walnoten - mierikswortelsaus -
stokbrood - boter - kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

goulash - rundergehaktballetjes in een tomatenpestosaus - gemarineerde kip met
roerbakgroenten en teriyaki - varkenshaasmedaillons in een honingsaus - pangavisrolletjes met
zalm en een Citroensaus - diverse groenten - aardappelgarnituren - rijst - gemengde salade

ijsbuffet

diverse ijstaarten - warme chocoladesaus - aardbeisous - advocaat - slagroom

koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting

prijs per persoon inclusief het hollands drankenassortiment,
€ 49,75 gedurende 4½ uur

Arrangement Navarra

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
nootjes - zoute koekjes - kaas - worst - gevarieerd warm bittergarnituur

voorgerechtenbuffet

gerookte meervalfilet - hollandse garnalen - gerookte makreelfilet - zalmsalade -
kipkerrie-salade - paté - gebraden rosbief - gebraden fricandeau - gandraham met meloen -
cumberlandsaus - cocktailsaus - mierikswortelsaus - stokbrood - boter - kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus - rundergehaktballetjes in een
tomatenpestosaus - gemarineerde kip met roerbakgroenten en teriyaki - zalm met choronsaus -
beenham met een honingsaus - diverse groenten - aardappelgarnituren - gemengde salade

nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - warme kersen - warme chocoladesaus -
aardbeisous - advocaat - slagroom

koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting

prijs per persoon inclusief het hollands drankenassortiment,
€ 57,50 gedurende 4½ uur

Arrangement la Mancha

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

kaaskoekjes - studentenhaver - gevarieerd warm bittergarnituur

voorgerechtenbuffet

gerookte zalm - hollandse garnalen - gerookte makreelfilet - gerookte paling -
bündnerfleisch met gedroogde sol tomaatjes - meloenpartjes met gandaham -
aardappelsalade - cocktailsaus - mierikswortelsaus - stokbrood - boter - kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

varkenshaasmedaillons met mozzarella en een kruidensaus - lamsbiefstuk met een
knoflookkruidensaus - griekse kipfilet in tomatensaus - stoofschotel boeuf
bourguignonne - tilapiafilet op een bedje van oosterse groenten -
diverse groenten - aardappelgarnituren - rijst - gemengde salade

nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - verse fruitsalade -
warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 44,25

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes
ter afsluiting
gedurende 4½ uur € 61,25 per persoon

Arrangement Pénedes

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

studentenhaver - rouleau assortiment - bladerdeegstengel met
gandaham omwikkeld - gevarieerd warm bittergarnituur

voorgerechtenbuffet

rivierkreeftsalade - gerookte tonijn - pastasalade provençaal - gevogeltepaté - groene
mini asperges met katenspek - zoetzure komkommersalade - krabsalade - speenvarken
met een mosterdvinaigrette - cumberlandsaus - stokbrood - boter - kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

varkensschnitzel met bospaddenstoelen - tilapiafilet met een tomatenpestosaus -
roodbaarsfilet met witte wijnsaus - rundvleesstoofschotel - lamsbiefstuk met tijmsaus -
diverse groenten - aardappelgarnituren - rijst - gemengde salade

nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - chocolademousse - diverse kaassoorten -
omelet sibérienne - warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 48,-

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met
bonbons en chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 4½ uur € 65,00 per persoon

Arrangement Valdepeñas

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

olijven - stokbrood met tapenade - bladerdeegstengel met gandraam omwikkeld - gefrituurde tijgergarnalen

voorgerechtenbuffet

paté - gamba's - kreeft met hollands garnaltjes - krabsalade met groene mini asperges en gekookte kwarteleitjes - koude cajun lendenbiefstuk - hammousse - katenspek - remouladesaus - cocktailsaus - cumberlandsaus - mini broodjes - stokbrood - boter - kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

mulfilet met rode ui en knoflookboter uit de oven - aan het buffet gesneden ossenhaas met een stroganoffsous - speenvarken grillboutjes in een mosterdsaus - roodbaarsfilet met witte wijnsaus - kalfsbiefstukjes met kalfszwezerik en een armagnacsous - diverse groenten - aardappelgarnituren - rijst - gemengde salade

nagerechtenbuffet

bavarois en patisserie - diverse ijstaarten - omelet sibérienne - chocolademousse - profiteroltaart - warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 65,50

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting gedurende 4½ uur € 82,00 per persoon

Groot Kievitsdal – Baarn

Koud/warme buffetten

(voor minimaal 15 personen)

Koud/warm buffet Cahors

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
nootjes - zoute koekjes - gevarieerd warm bittergarnituur

koud/warm buffet

aardappelsalade - kipkerrie-salade - gerookte lamsham met ananas -
noorse garnalen - tomatensalade - komkommersalade - cocktailsaus -
stokbrood - mini broodjes - boter - kruidenboter

tilapiafilet in een dillesaus - gemarineerde kip met roerbakgroenten en teriyaki -
shoarma met een koude knoflooksaus - rundergehaktballetjes in een tomatenpestosaus -
diverse groenten - aardappelnutten - rijst - gemengde salade

ijsbuffet

diverse ijstaarten - warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 47,75

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter
afsluiting gedurende 3½ uur

Koud/warm buffet Provence

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
nootjes - zoute koekjes - gevarieerd warm bittergarnituur

koud/warm buffet

zalmzalade - pastasalade provençaal - gerookte tonijnfilet met sol tomaatjes -
speenvarken grillboutje met tomaat en een basilicum dressing - stokbrood -
mini broodjes - boter - kruidenboter

gebakken varkenshaasmedaillons met goudham, tomaten en geitenkaas - lamsbiefstuk met
knoflookkruidensaus - worstjes met gebakken spek en champignons - zalmfilet in een
bearnaisesaus - diverse groenten - aardappelnutten - gemengde salade

nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - warme kersen - warme chocoladesaus -
aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 54,50

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes
ter afsluiting gedurende 3½ uur

Groot Kievitsdal – Baarn

Koud/warm buffet Jura

(voor minimaal 15 personen)

koud/warm buffet

gerookte zalm - hollandse garnalen - gerookte paling - gerookte eendenborst - fricandeau -
coppa di parma - waldorffsalade - kip-pestosalade - cocktailsaus -
mierikswortelsaus - stokbrood - boter - kruidenboter

varkenshaasmedaillons in een paddestoelensaus - lendenbiefstuk met een stroganoffsaus -
kipfilet in een portjus - mulfilet met rode ui en knoflookboter uit de oven -
diverse groenten - aardappelgarnituren - gemengde salade

nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - verse fruitsalade -
warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 42,50

inclusief bittergarnituur, hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons
en chocolaatjes ter afsluiting gedurende 3½ uur € 59,25

Luxe koud/warm buffet Savoie

koud/warm buffet

aardappelsalade met sol tomaatjes - zalmrolletjes gevuld met verse roomkaas -
groene asperges met katenspek - gerookte rib-eye met een kersencompôte -
salade van fruits de mer - gepocheerde zalmforel, koud geserveerd, met tartaarsaus -
mini broodjes - stokbrood - boter - kruidenboter

pangavisrolletjes met zalm gevuld, geserveerd met een kreeftensaus en langoustines -
lamsbiefstuk met knoflookkruidensaus - speenvarken grillboutjes met een boursinsaus -
eendenborstfilet met een sinaasappelsaus - hele gebraden ossenhaas met bospaddestoelen
en een rode portjus - diverse groenten - aardappelgarnituren - gemengde salade

dessertbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - chocolademousse - verse fruitsalade -
omelet Sibérienne - warme kersen - warme chocoladesaus -
aardbeiensaus - advocaat - slagroom

prijs per persoon € 50,75

inclusief bittergarnituur, hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons
en chocolaatjes ter afsluiting gedurende 3½ uur € 67,50

Groot Kievitsdal – Baarn

BBQ buffetten vanaf 50 personen

(alleen mogelijk in de Parkzaal van 1 mei tot en met 30 september)

BBQ arrangement I

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
nootjes - zoute koekjes - gevarieerd warm bittergarnituur

barbecue

aansluitend verzorgen wij voor u een barbecuebuffet bestaande uit:
gambaspies - saté van de haas - hawaii spies - zalm-witvispies - hamburger -
gemarineerd varkensfiletlapje

dit zal voor u worden bereid door de koks van Groot Kievitsdal

hierbij serveren wij huzarensalade - zalm-salade - kipkerrie-salade - gandraam met meloen -
gefrituurde aardappels - satésaus - knoflooksaus - stokbrood - boter - kruidenboter

dessertbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - warme chocoladesaus -
aardbeiensaus - advocaat - slagroom

koffie en thee met bonbons en chocolaatjes

inclusief hollands drankenassortiment, gebruik van de barbecue op het terras,
koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 3½ uur € 57,50

BBQ arrangement II

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
nootjes - zoute koekjes - gefrituurde gamba's - mini chorizo

barbecue

aansluitend verzorgen wij voor u een barbecuebuffet bestaande uit:
zalm-witvispies - gambaspies - gemarineerde Hollandse biefstuk - kipsaté - lamsbiefstuk - shaslick

dit zal voor u worden bereid door de koks van Groot Kievitsdal

hierbij serveren wij aardappelsalade - pastasalade - Amerikaanse coleslaw salade - gefrituurde
aardappels - wokgroenten - satésaus - knoflooksaus - cocktailsaus - kerriesaus -
stokbrood - mini broodjes - boter - kruidenboter

dessertbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - verse fruitsalade - chocolademousse -
warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

koffie en thee met bonbons en chocolaatjes

inclusief hollands drankenassortiment, gebruik van de barbecue op het terras,
koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 3½ uur € 67,50

BBQ arrangement III

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
studentenhaver - luxe kaaskoekjes - zeewolf beignets - mini kiploempia's

barbecue

aansluitend verzorgen wij voor u een barbecuebuffet bestaande uit:
tournedos - kalfsbiefstuk - lamskotelet - saté van de haas - gambaspies - mulfilet -
zalm-witvisspies

dit zal voor u worden bereid door de koks van Groot Kievitsdal

hierbij serveren wij griekse salade met fêta en olijven - pasta provençaal - waldorffsalade met
gerookte kip - gerookte zalm - wokgroenten - gefrituurde aardappels - satésaus - knoflooksaus -
cocktailsaus - mierikswortelsaus - stokbrood - mini broodjes - boter - kruidenboter

nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - omelet sibérienne - warme flensjes met een
sinaasappelsaus - verse fruitsalade - warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat -
slagroom

koffie en thee met bonbons en chocolaatjes

inclusief hollands drankenassortiment, gebruik van de barbecue op het terras,
koffie of thee met bonbons en chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 3½ uur € 77,50

Visrokerij

Uw vissoorten niet gegrild maar liever gerookt door een professionele visroker?
Ook dit kunnen wij voor u verzorgen. Extra kosten op aanvraag.

Groot Kievitsdal – Baarn

Oud hollands winterbuffet

(vanaf 1 oktober tot 15 maart)
(voor minimaal 25 personen)

stampot zuurkool - stampot boerenkool - hutspot - rode kool met appeltjes -
gehaktballetjes in oma's jus - speklapjes - braadworst - rookworst - hachee -
aardappelpuree - aardappelsalade - zilveruitjes - augurken - piccalilly

oud hollands nagerechtenbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - chocolademousse - flensjes met sinaasappelsaus -
yoghurt met vers fruit - slagroomsoesjes - boerenjongens -
warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advokaat - slagroom

prijs per persoon € 31,00

inclusief bittergarnituur, hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en
chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 3½ uur € 49,75

uit te breiden met een kop erwtensoep à € 5,50

Oosters arrangement

(minimaal voor 20 personen)

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
japanse mix - gefrituurde dim sum - mini loempia's

voorgerecht

indische kippensoep

hoofdgerechtenbuffet

tilapia met oosterse roerbakgroenten - groenten-omelet in een zoetzure saus - hete
gehaktballetjes - pittige rundvleeschotel - babi pangang - pittige gamba's - stukjes kip in
satésaus - wilde rijst - gebakken rijst - groenten in het zuur - hete boontjes - seroendeng -
kroepoek

nagerechtenbuffet

bavaroise van diverse vruchten - diverse ijstaarten - warme chocoladesaus -
mangosaus - slagroom

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes
ter afsluiting
gedurende 3 uur € 52,50

Mediterraans arrangement

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
olijven - sol tomaatjes - manchego kaas - mini kiploempia's -
gefrituurde tijgergarnalen

voorgerechtenbuffet

pastasalade provençal - ham/preisalade - griekse salade van olijven en fêta - ansjovisspiesjes
met olijven - gerookte parmaham met een pesto tapenade - eendenborst met grapefruit - koude
provençalse lendenbiefstuk met tartaarsaus - stokbrood - mini broodjes - boter - italiaanse
kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

stoofschotel boef bourguignonne - rundergehaktballetjes in een tomatenpestosaus - tortellini
met tomatenbasilicumsaus - paella, rijstschotel met
kip en schaal-, en schelpdieren - schijfjes aardappel in een roomsaus -
provençalse ratatouille - parmezaanse kaas - rijst - gemengde salade

dessertbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - tiramisu -
verse fruitsalade - warme chocoladesaus - aardbeiensaus - advocaat - slagroom

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes
ter afsluiting
gedurende 4½ uur € 70,00

Groot Kievitsdal – Baarn

Caribisch arrangement

(voor minimaal 20 personen)

ontvangst

met een aperitief naar keuze in combinatie met
suikerpinda's - gemengde noten - tortillachips - zeewolf beignets
gefrituurde tijgergarnalen

voorgerechtenbuffet

gerookte zalmfilet met tomaten, rode uien en paprika -
kipkerrie-salade - komkommersalade - ham-preisalade - Amerikaanse koolsalade -
gerookte tonijn met sol tomaatjes - gerookte rib-eye met paddenstoelen -
mini-broodjes - stokbrood - boter - kruidenboter

hoofdgerechtenbuffet

in de oven gebraden runderlende met knoflook en champignons - gekruide lamstoofschotel -
paella, rijstschotel met kip en schaal-, en schelpdieren gemarineerde kippenvleugels - hele
zalmforel uit de oven - bengalse chutney - serundeng - rijst - aardappelgarnituren - diverse
groenten - gemengde salade

dessertbuffet

bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - verse fruitsalade -
omelet sibérienne - passievruchten-bavarois - warme chocoladesaus -
aardbeiensaus - advocaat - slagroom

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met
bonbons en chocolaatjes ter afsluiting
gedurende 4½ uur € 70,00

Wild arrangement

(voor minimaal 25 personen)
(oktober t/m januari)

ontvangst

studentenhaver - kaaskoekjes -
amuse van hertenham met een glühweinstroop en sol tomaat

voorgerecht

langzaam gegaard wildzwijn met een frisse salade

hoofdgerecht

hertenbiefstuk met een stampot van rode kool en een jus van kriek lambiek

nagerechtenbuffet

bavaroise - patisserie - diverse ijstaarten - chocolademousse -
flensjes met sinaasappelsaus - yoghurt met vers fruit - slagroomsoesjes -
boerenjongens - warme chocoladesaus - aardbeiensaus -
advocaat - slagroom

prijs per persoon € 45,00

inclusief hollands drankenassortiment en koffie of thee met bonbons en chocolaatjes
ter afsluiting

gedurende 3½ uur € 63,00

Eventuele wijzigingen in de samenstelling van de arrangementen
zijn in overleg met ons altijd mogelijk.

Receptie-arrangementen

(minimaal 25 personen)

Receptie de la Lune

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermouth - jenevers

zoute koekjes - nootjes - blokjes kaas - worst -
gevarieerd warm bittergarnituur

1½ uur € 12,75 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,25 per persoon extra)

Receptie du Monde

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermouth - jenevers

luxe kaaskoekjes - studentenhaver -
rouleau assortiment - gevarieerd warm bittergarnituur

1½ uur € 16,50 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,25 per persoon extra)

Receptie du Soleil

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermouth - jenevers

bladerdeegstengels met gandaham - olijven - gefrituurde dim sum -
mini saucijzenbroodje - gefrituurde tijgergarnalen

1½ uur € 18,50 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,25 per persoon extra)

Receptie Champagne

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermouth - jenevers

gemengde noten - vingerbroodjes met zalm, paling en roomkaas -
glaasje met Hollandse garnaaltjes - glaasje met gerookte rib eye en aardappelsalade -
van dobben warm gevarieerd bittergarnituur

1½ uur € 22,50 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,25 per persoon extra)

Groot Kievitsdal – Baarn

Feestavondarrangementen

(voor minimaal 50 personen)

Feestavond Chopin

ontvangst met koffie en thee met roomboterkoekjes

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermout - jenevers

nootjes - zoute koekjes - gevarieerd warm bittergarnituur

snackbuffet bestaande uit:
rundergehaktballetjes in satésaus - gemarineerde kip met
roerbakgroenten en teryaki met rijst - huzarensalade - zalmzalade -
stokbrood - mini broodjes - boter - kruidenboter

koffie en thee ter afsluiting

4½ uur € 33,50 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,50 per persoon extra)

Feestavond Mozart

ontvangst met koffie en thee met petit fours

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermout - jenevers

luxe kaaskoekjes - studentenhaver - rouleau assortiment
gevarieerd warm bittergarnituur - mini saucijzenbroodje

een feestelijk gepresenteerd dessertbuffet bestaande uit:
bavaroise en patisserie - diverse ijstaarten - warme chocoladesaus -
aardbeiensaus - advocaat - slagroom

koffie en thee met bonbons ter afsluiting

4½ uur € 39,75 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,50 per persoon extra)

Groot Kievitsdal – Baarn

Feestavondarrangementen

(voor minimaal 50 personen)

Feestavond Ravel

ontvangst met kir royal of koffie met gesorteerd gebak

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermouth - jenevers

zoute koekjes - nootjes - kaas - worst - gevarieerd warm bittergarnituur

snackbuffet bestaande uit:

warme beenham met cocktailsaus - frankfurterworst met curry en mayonaise -
zalsalade - stokbrood - mini broodjes - boter - kruidenboter

koffie en thee met een roomsoesje ter afsluiting

4½ uur € 35,00 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,50 per persoon extra)

Feestavond Beethoven

ontvangst met méthode champenoise

huiswijnen - bier - frisdranken - vruchtensappen -
port - sherry - vermouth - jenevers

schaaltje olijven met salami en chorizo - bladerdeegstengel met gandaham -
gefrituurde tiggarnalen

snackbuffet bestaande uit:

huzarensalade - zalsalade - garnalen - gegrilde kiprollade - rosbief -
gandaham met meloen - warme beenham met mosterdmayonaise -
cocktailsaus - stokbrood - boter - kruidenboter

koffie en thee met boterkoekjes ter afsluiting

4½ uur € 40,00 per persoon
(per ½ uur verlenging € 2,50 per persoon extra)