

Feesten en Partijen

Bent u van plan om een feestje te geven ter gelegenheid van; uw verjaardag, een jubileum of een andere goede reden om een feest te geven, dan bent u bij Hotel-Restaurant “de Oorsprong” aan het juiste adres.

Wij bieden u verschillende mogelijkheden om een geslaagd feest te organiseren. Denkt u bijvoorbeeld eens aan onze diversiteit aan buffetten, die uw feest kunnen opluisteren. Of misschien heeft u liever een uitgeserveerd menu, bekijkt u dan eens onze menu suggesties. Ook onze verschillende bittergarnituren en lunches staan in dit boekje vermeld.

Een feest voor u organiseren geheel naar uw wensen? Geen probleem want maatwerk is ons motto. Kom gerust eens langs en bekijk onze multifunctionele zalen en onze sfeervolle binnentuin. Graag nemen wij de tijd voor u om uw feest te bespreken en deze tot een succes te brengen.

Ja, ik wil !

De kogel is door de kerk, jullie hebben besloten te gaan trouwen. Namens alle medewerkers van “de Oorsprong” van harte gefeliciteerd.

Nu breekt er een spannende tijd voor jullie aan waarin je heel veel moet regelen. Eén van die dingen is de locatie voor de receptie en/of feestavond. En daar wil “de Oorsprong” graag voor zorgen.

Zoals de ringen een symbool van liefde zijn die jullie voor elkaar voelen en een symbool voor jullie verdere leven samen, zo staat onze patio, waar we zo’n 200 gasten kunnen ontvangen, garant voor een onvergetelijke avond in een ambiance die op u en uw gasten een onuitwisbare indruk achterlaten.

Indien u interesse heeft om uw bruiloft in Hotel-Restaurant “de Oorsprong” te vieren, komt u dan gerust eens langs om de locatie te bekijken en de vele mogelijkheden te bespreken. Wij raden u wel aan om hier telefonisch een afspraak voor te maken.

Om de dag voor u en uw gasten zo feestelijk mogelijk te maken kunnen wij u een overheerlijke ambachtelijke bereide bruidstaart serveren. U kunt hierbij van te voren uw wensen qua kleur aangeven.

Bruidstaart

vanaf € 7,00 per persoon

Lunches (minimaal 20 personen)

Lunchbuffet

€ 15,00 per persoon

Bestaande uit soep van de dag, kroket, diverse soorten brood, verschillende soorten vleeswaren, twee soorten kaas, diverse soorten zoetwaren, koffie/thee, melk, karnemelk en vruchtensap.

“Friese koffietafel”

€ 19,00 per persoon

Bestaande uit soep van de dag, kroket, ragout met rijst, salade, diverse soorten brood en broodjes, verschillende soorten vleeswaren, gerookte makreel, gemarineerde haring, Franse en Hollandse kaassoorten, diverse zoetwaren, vers fruit, koffie/thee, melk, karnemelk en twee soorten vruchtensap.

Brunch

€ 22,50 per persoon

Bestaande uit soep van de dag, kroket, ragout met rijst, salade, diverse soorten brood en broodjes, luxe zoete broodjes, verschillende soorten vleeswaren en kaas, gerookte makreel, gemarineerde haring, gemarineerde zalm, diverse zoetwaren, vers fruit, koffie/thee, melk, karnemelk en twee soorten vruchtensap. Als afsluiting serveren wij een petit dessertbuffet met verschillende soorten nagerechten.

Dit kan worden uitgebreid met:

- huzarensalade € 3,50
- rauwkost € 3,50
- pasteitje met ragout € 4,00
- boerenomelet € 5,00

Ook bieden wij u de mogelijkheid om een warme lunch te genieten:

- Twee gangen lunch **€ 20,00 per persoon**
Bestaande uit een hoofdgerecht en een voor- of nagerecht
- Drie gangen lunch **€ 25,00 per persoon**

Onze lunches, brunch en warme lunches worden uitsluitend geserveerd tussen 12.00 uur en 16.00 uur.

High Tea (minimaal 20 personen)

High tea is een echte oude Engelse traditie die nog stamt uit de Victoriaanse tijd. Deze traditie werd in de betere kringen beschouwd als een tussendoortje halverwege de lunch en het diner. Naarmate de tijd verstreek is men dit meer gaan beschouwen als een ongedwongen samenzijn. Deze typische Engelse traditie is inmiddels overgewaaid naar het vasteland van Europa. Omdat de sfeer en de ambiance van “de Oorsprong” zich uitstekend leent voor deze traditie bieden wij u de mogelijkheid om van deze Engelse traditie te genieten.

High Tea

Ontvangst met een glas methode champagne rosé, scones met jam en clotted cream, muffins, chocolate brownies, cakes, roomsoesjes, petit fours en een uitgebreid thee assortiment.

High Tea “de luxe”

Ontvangst met een glas methode champagne rosé, scones met jam en clotted cream, muffins, chocolate brownies cakes, roomsoesjes, petit fours. Sandwiches met gemarineerde zalm, carpaccio, tonijn en roomkaas, toast met tappenade en een uitgebreid thee assortiment.

High Tea “Superieur”

Ontvangst met een glas methode champagne rosé, scones met jam en clotted cream, muffins, chocolate brownies cakes, roomsoesjes en petit fours. Een terrine verse soep, sandwiches met gemarineerde zalm, carpaccio, tonijn en roomkaas, toast met tappenade en een uitgebreid thee assortiment.

High Tea prijzen

Standaard High Tea	€ 16,50 per persoon
High Tea de luxe	€ 19,50 per persoon
High Tea Superieur	€ 23,50 per persoon

Diners

Drie gangen dagmenu

€ 25,00 per persoon

Een heerlijk per dag wisselend drie gangen diner met hoofdgerecht keuze vis of vlees

Met soepje van de dag als extra tussengerecht

€ 30,00 per persoon

Surprise Menu's

Laat u verrassen met een speciaal door de chef-kok samengesteld heerlijk diner

Drie gangen

€ 25,00 per persoon

Vier gangen

€ 37,50 per persoon

Vijf gangen

€ 47,50 per persoon

Zes gangen

€ 57,50 per persoon

Teppan yaki bij “de Oorsprong” (minimaal 20 personen)

Teppan yaki is te vergelijken met het typisch Nederlands fenomeen gourmetten. Het gourmetten is namelijk afgeleid van deze Aziatische traditie. Het grote verschil is dat de vlees- en vissoorten bij Teppan yaki niet in pannetjes, maar op de bakplaat worden bereid. Wij kunnen voor u zo'n typisch Aziatische Teppan yaki verzorgen.

We beschikken over grote Teppan yaki platen waar 8 personen omheen kunnen zitten. De sfeer en de ambiance van “de Oorsprong” staan garant voor een geslaagde Teppan yaki.

Onze Teppan yaki **€ 29,50 per persoon**

Verschillende vlees- en vissoorten, salades, sauzen, krieltjes en stokbrood met kruidenboter.

Uitgebreide Teppan yaki **€ 39,50 per persoon**

Onze Teppan yaki kan ook worden uitgebreid met een heerlijke huisgemaakte soep vooraf en een feestelijk dessert als afsluiting.

Bittergarnituren (minimaal 20 personen)

Bittergarnituur A

Diverse zoute koekjes, nootjes en pinda's, kaas en worst **€ 2,25 per persoon**

Bittergarnituur B

Bittergarnituur A, met 3 rondes bitterballen **€ 3,00 per persoon**

Bittergarnituur C

Bittergarnituur B, met gemengd warm bittergarnituur **€ 4,00 per persoon**

Bittergarnituur D

Bittergarnituur C, met toastje zalm, paling en brie **€ 6,50 per persoon**

Uitbreidingen van de bittergarnituren:

Stukje haring	€ 0,75 per stuk
Mini saucijzenbroodje	€ 1,25 per stuk
Gevuld ei	€ 1,25 per stuk
Gevulde tomaat	€ 1,25 per stuk
Asperges met beenham	€ 1,25 per stuk
Diverse Luxe belegde toastjes	€ 1,25 per stuk
Huzarensalade	€ 3,95 per stuk

Buffetten (minimaal 20 personen)

Al onze buffetten worden gemaakt van pure dagverse ingrediënten en is een welkome opluistering van uw feest of de planning van uw diner.

Koud buffet “de Oorsprong”

€ 21,50 per persoon

Huzarensalade, gegarneerd met seizoenproducten
Waldorfsalade, salade van julienne gesneden selderij, kip, appel, ananas en walnoten
Vissalade, gevuld met zeefruit en rode zalm
Tomatensalade, met rode ui en tuinkers
Komkommersalade, met appel in zoetzure dressing gegarneerd met seizoenproducten
Half henne-eitje, gevuld met mosterd olijvenmousse

Half tomaatje, gevuld met Hollandse garnalen
Contrafilet, een dun gesneden runderlende met pesto dressing
Diverse soorten Paté
Verse gerookte forel, uit ons dorp
Haring, in dillesaus
Caree du porc, uitgebeende varkensrib met vers fruit
Gemarineerde olijven, in knoflook olie

Koud & warm buffet “de Oorsprong” € 25,00 per persoon

Fruitcocktail, diverse soorten fruit
Viscocktail, diverse soorten vis
Stukjes haring & gerookte forel
Diverse salades, bestaande uit huzaren-, eier-, tonijn-, en aardappelsalade
Carpaccio, dus gesneden ossehaas
Rauwkost, diverse soorten
Koude sauzen, diverse soorten
Stokbrood met kruiden boter

Drie soorten vlees, spareribs, varkensoester en kipsaté met satésaus
Visfricasse, verschillende soorten vis
Rijst & gebakken aardappelen
Twee soorten warme groenten
Champignons in kruiden saus
Groene peper saus

Zuid-Amerikaans buffet

€ 24,50 per persoon

Sopa de Coco, Argentijnse kippensoep met kokosmelk
Ensalade Carne, Argentijnse vleessalade met chorizo
Ensalada Mejikano, Mexicaanse bonen salade met maïs en pimento
Ensalade Brasileño, Braziliaanse kipsalade met spek, aardappel en ananas
Plato de carne, Boliviaanse vleeschotel met worst en ham

Vatapa, gemarineerde mosselen
Zarzuela, vissalade met zalm
Marmitako, verschillende koude vissoorten
Chuleta, gemarineerde spareribs
Gallina, kip in pittige saus
Tortilla, omelet met groene kruiden en garnalen
Lacon, varkensgebraad met cocossaus
Estofado, een stoofpot van vlees
Patates, gebakken aardappelen

Samfaina, rauwkost salade

Italiaans buffet

Zuppa, minestrone soep

Insalata Italia, verschillende slasoorten met artisjok, bonen, paprika en rode uienringen

Insalata di Carne, salade met julienne van ham, wortel, doperwtten, komkommer en asperges

Insalata di Salmone, zalmsalade met zeefruit

Carpaccio, dun gesneden ossenhaas met pesto

Salumi, salami, mortadella en coppa ham

Salmone, hele gepocheerde zalm met zeekraal

Scandinavisch buffet

Røget Sild, gerookte bokking

Rullemons, gepekeld opgerolde zure haring

Gravet Laks, gemarineerde rauwe zalm met dillesaus

Røget Laks, gerookte zalmforel, gegarneerd met seizoensla

Krydder Sild, zoetzure gemarineerde haring met crème fraîche

Dillsill, stukjes haring in dille-roomsaus

Fisksallad, rijk gevulde vissalade met rode zalm

Ribbenssteg, varkensrib, uitgebeend en dun getrancheerd

€ 27,50 per persoon

Lasagna Romano, Romeinse deegspecialiteit

Spaghetti Carbonara, spaghetti met room en spek

Filetto di Manzo, hele lende biefstuk marsalasaus

Scaloppine di

Maiale, varkensribstuk met gorgonzolasaus

Pollo Milanese, stukjes kip in een pittige tomatensaus

Accuighne con Peperoni, visschotel met kreeftensaus

Saltimbocca, balletjes gehakt in kruidenjus

€ 29,50 per persoon

Leverpostej, grove paté met fruit gemarineerd

Flaeskesteg, gebakken gemarineerde procureur met mosterdsaus

Prinskorvar, kleine braadworstjes van de grill met gebakken uien

Köttbullar, vleesballetjes in een gekruide saus

Rosvopaiste, lamsvlees stoofpot op Finse wijze

Biff Lindström, rood gebakken runderlende met bospaddestoelen

Janssons Frestelse, rijst met dille, bieslook, ham en prei

Pitt Ipanna, rauwkost salade

Cariben buffet

Maïs soep met tuinkruiden en rode peper

Salade St. Lucia, salade van palmhart, zwarte bonen, paprika en ui

Saba Salade, inktvissalade met zeefruit, zeewier en gerookte botervis

Salade Jamaica, fruitsalade met krab, papaja, passievrucht en kokos

Ducana, cocosnoten gevuld met garnalen en gamba's

Mahimahi, koude gestoomde zalm met avocado-dipsaus

Syllabub, koolsalade met rozijnen, rum en ananas

Pollo Haïti, kipkerriesalade, rijkelijk gearneerd met kip en fruit

€ 33,00 per persoon

Makaira Ampla, dun gesneden rauwe tonijn met limoendressing

Metagee, Creoolse vleessalade met pimento, maïs, rode bonen

La Parilada, koude rosbeef, gearneerd met ananas

Pollo Con Pinuto, kipstukjes in pindasaus met kokoscrème

Baked ham, beenham op West-Indische wijze bereid

Ceviche, quiche van haai

Jugjug, vlees kebab met pittige tomatensaus

Lechon Asado, varkensfilet gebakken met Creoolse kruiden

Jambalaja, rijst met bacon, groene kruiden en pijnboompitten

Mofongo, exotisch groentepotje met cashewnoten

Stamppotten buffet (minimaal 20 personen)

Speciaal voor de wintermaanden hebben wij een heerlijk stamppottenbuffet. Dit buffet serveren wij alleen in de maanden oktober t/m maart.

Stamppottenbuffet

€ 17,50 per persoon

Boerenkool-, hutspot- en

zuurkoolstampot

Speenvarken koteletjes

Bal gehakt

Rookworst

Speklapjes

Augurken

Piccalilly

Zilver uitjes

Stoofpeertjes

Grand dessert buffetten (minimaal 20 personen)

Als feestelijke afsluiting van alle bovengenoemde buffetten, kunnen wij tevens een Grand dessert buffet serveren.

Grand dessert € 7,50 per persoon

Een buffet bestaande uit verschillende soorten standaard desserts

Grand dessert buffet “Speciaal” € 9,50 per persoon

Een uitgebreid assortiment aan verschillende soorten speciale desserts

Grand dessert buffet “Superieur” € 11,50 per persoon

Een zeer uitgebreid assortiment van verschillende soorten luxe desserts