



't Achterhuis
restaurant - partycentrum



t. 0527 652092 / @. info@hetachterhuis.nl t. 0527-205793 / @. info@etenaaneen.nl

Buffetten en arrangementen 2023

Warme dranken:

1 x koffie/thee	€ 3,00
2 x koffie/thee	€ 5,50

Warme dranken met zoetigheden:

1 x koffie/thee met bonbons	€ 3,50
2 x koffie/thee met bonbons	€ 5,00
1 x koffie/thee met cake	€ 4,00
2 x koffie/thee met cake	€ 6,50
1 x koffie/thee met Urker dikkertjen	€ 6,00
2 x koffie/thee met Urker dikkertjen	€ 7,50
1 x koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 6,50
2 x koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 8,00
1 x koffie/thee met gesorteerd gebak	€ 7,00
2 x koffie/thee met gesorteerd gebak	€ 8,50
1 x koffie/thee met Petit Française met logo	€ 7,00
2 x koffie/thee met Petit Française met logo	€ 8,50

Broodbuffet vanaf 20 personen:

- Bruin/wit brood en luxe bolletjes
- Gebakken roerei en grillworst
- Kaas en verschillende soorten vleeswaren
- Zoetigheden
- Krokot

Prijs p.p.:	Inclusief onbeperkt koffie, thee en melk	€ 15,25
	Meerprijs inclusief onbeperkt verse jus 'd Orange	€ 2,00

Koffietafel:

Bovenstaand broodbuffet, maar dan alles op tafel geserveerd	€ 16,00 p.p.
---	--------------

Brunchbuffet:

- | | |
|--|---------------------------|
| - Bruin/wit brood | - Luxe assorti broodjes |
| - Croissants en pistoletjes | - Huzaren- en zalmalade |
| - Gerookte zalm | - Ossenworst en Carpaccio |
| - Kaas, beenham en Parmaham | - Zoetigheden |
| - Roomboter, grillworst en roerei met warme worstjes | |

inclusief onbeperkt koffie, thee, melk en verse jus 'd Orange.

Vanaf 20 personen, tijden in overleg

Prijs p.p.:

Kinderen 0 t.m. 4 jaar	€ 0,00
Kinderen 5 t.m. 12 jaar	€ 16,00
Volwassenen	€ 27,50

Uitbreidingen voor de bovenstaande koffietafel, broodbuffet en brunchbuffet:

Glas Prosecco		€ 4,50
Fles Champagne	vanaf	€ 85,00
Soep v.d. dag met stokbrood en aioli		€ 5,00
Huzaren- of zalmsalade, 100 gram		€ 2,50
Kipsaté, 100 gram		€ 5,00
2 bollen roomijs met saus en slagroom		€ 5,00

Prijzen zijn per persoon.

Wij hebben ook mogelijkheden voor ontbijt vanaf 50 personen.

Luxe tapas avond:

Tijdens uw gezellige avond serveren wij de onderstaande 7 gangen per persoon:

- Wraps met carpaccio en zalm
- Charcuterie van diverse vleeswaren
- Gepocheerde zalm
- Warme chipolata worstjes
- Drie gebakken gepelde gamba's
- Zoet-pittige kipspiesjes en kippenboutjes
- Gebakken varkenshaaspuntjes in ketjapsaus
- Patatas bravas en nacho's

Vanaf 10 tot 75 personen.

€ 34,50 p.p.

Word op tafel of in buffet vorm geserveerd.

Standing Diner:

- Gevuld zalmrolletje
- Rundercarpaccio
- Parmaham met meloen
- Gamba's op oosterse wijze
- Kip op Thaise wijze
- Gepocheerde Zalm met witte wijnsaus
- Gebakken ossenhaaspuntjes
- Eendenborst op een bedje van puree en een compoté
- Scroppino

Vanaf 20 personen.

€ 50,00 p.p.

∞ Alle onderstaande buffetten zijn vanaf 20 personen.

∞ U mag tot 4 dagen voor de besproken datum, kosteloos, het aantal gasten veranderen. Anders wordt het laatst doorgegeven aantal berekend.

∞ Bij niet voorradig zijn van vis en/of vleessoorten serveren wij een gelijkwaardige vervanger.

∞ Staat uw keus er niet bij? U mag ook zelf een buffet samenstellen met onze chef kok.

BUFFETTEN:

Pioniers buffet, koud en warm buffet bestaande uit:

- Fijne rundvleessalade, zalmzalade en Griekse zalade;
- Balletjes gehakt in satésaus & varkenshaas in roomsaus;
- Kippendij, warme rijst, friet, stokbrood, aioli en sauzen.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel.

€ 20,00 p.p.

Oud Hollands stampotbuffet (afhankelijk van het seizoen):

3 soorten stampot geserveerd met zilveruitjes, augurk en mosterd hierbij:

- karbonade
- stoofvlees
- speklappen
- rookworst

Het buffet komt in één keer op de buffettafel.

€ 22,50 p.p.

Vissersbuffet, koud buffet bestaande uit:

- Zalmsalade, rundvleessalade rijkelijk gegarneerd met diverse soorten rauwkost;
- Gerookte zalm, paling, makreel en gamba's;
- Vleesplank van chorizoworst, Parmaham met zongedroogd tomaat, carpaccio en ossenworst;
- Stokbrood met diverse smeersels en sauzen.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel.

€ 26,00 p.p.

IJsselmeer buffet, koud en warm buffet bestaande uit:

Koud buffet: Huzarensalade en kipsalade rijkelijk gecombineerd met diverse soorten vleeswaren. Geserveerd met sauzen en stokbrood met aioli.

Warm buffet:

Gebakken heekfilet, zalm, gemarineerde varkenshaas in roomsaus, kippendij in kerrie-saus, twee soorten warme verse groenten, zalade, gebakken aardappelen, friet en mayonaise.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel.

€ 27,00 p.p.

AanEen buffet, koud en warm buffet bestaande uit:

Koud buffet: Zalm-, aardappel-, kip- en rauwkostsalade, gerookte zalm, carpaccio, Parmaham met zongedroogde tomaat, stokbrood geserveerd met aioli en diverse sauzen.

Warm buffet: kabeljauwfilet, zalmfilet, varkenshaas, kippendij met bospaddenstoelensaus, twee soorten warme verse groente, zalade, gebakken aardappelen en friet.

Het buffet wordt in twee gangen geserveerd.

€ 34,00 p.p.

Buffet het hart van Urk, koud en warm buffet bestaande uit:

Koud buffet: Zalmsalade, huzaren salade, gerookte zalm en paling.
Geserveerd met luxe vleeswaren en stokbrood met smeersels.

Warmbuffet: kabeljauwfilet, zalmfilet, biefstuk van de haas met ui,
varkenshaasmedaillons met roomsaus, kippendij in stroganoff saus.
Geserveerd met aardappelgratin, friet, twee soorten warme verse groenten en rauwkost.

Het buffet wordt per gang op de buffettafel geplaatst. € 45,00 p.p.

Maxima buffet, uitgebreid koud en warm buffet:

Koud buffet: Gerookte zalm, makreel en paling, gamba's, zoute haring, carpaccio van
rund, gerookte kipfilet, Parmaham met meloen, salade van pasta met gerookte
eendenborst, mini brood en stokbrood met diverse smeersels.

Soep: Dubbel getrokken runderbouillon in een glas geserveerd.

Warm buffet: Kabeljauwfilet en zalmfilet in boter gebakken, medaillons biefstuk v/d haas,
varkenshaasmedaillons in roomsaus, seizoens- vlees specialiteit (bijv.: herten biefstuk,
wildzwijn goulash of lamskoteletten), gebakken aardappelen, aardappelpuree, friet met
sauzen, twee soorten warme groenten en rauwkost.

Dessert: Door onze chef rijkelijk samengesteld dessertbuffet.

Koffie: koffie of thee met bonbons.

Het buffet wordt per gang op de buffettafel gezet. € 58,00 p.p.

ZOMERSE BARBECUE BUFFETTEN

(alleen op locatie):

Barbecuebuffet basis:

Koud:

Griekse- en aardappelsalade, stokbrood en aioli.

Warm:

Zalm in folie, gemarineerde karbonade, kipspiesjes, gemarineerde kippendij, rib-eye, hamburgers geserveerd met friet en diverse sauzen, inclusief satesaus.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel.

€ 27,00 p.p.

Barbecuebuffet de luxe:

Koud:

-huzaren- en zalmsalade / vruchtensalade met room;
-stokbrood en aioli;

op schaal: gerookte zalm, gerookte paling en makreel.

Warm:

- Zalm en kabeljauw in folie;
- Biefstuk v/d haas;
- kipspies;
- Sjaslielik;
- Gemarineerde kippendij;
- Hamburgers;
- Aardappel wedges en diverse sauzen.

Het buffet komt in één keer op de buffettafel.

€ 35,00 p.p.

Alle bovenstaande buffetten kunt u uitbreiden met:

-Kopje soep met stokbrood en aioli	€ 5,00
-Zoute haring met gesnipperd uitje	€ 3,50
-Visschaal (gerookte zalm, paling en makreel 3x40 gram p.p.)	€12,50
-Heekfilet (min. 160 gr.)	€ 5,00
-Kabeljauwfilet (min. 160 gr.)	€ 8,00
-Jonge zeetong (min. 160 gr.)	€ 8,00
-2 mini balletjes gehakt in satésaus	€ 2,00
-Kippenpoten	€ 2,50
-Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus (100 gr.)	€ 5,00
-Beenham met saus (ong. 100 gr.)	€ 4,00
-Biefstuk van de haas (min. 100 gr.)	€13,50

Desserts:

- 2 bollen roomijs met saus en slagroom € 5,00
- Dessertbuffet: verschillende ijstaarten, vers fruit, sauzen en slagroom. € 8,00
- Grande dessert: diverse ijssoorten, verschillende bavaroises, warme kersen, flensjes, brownies, tiramisu, slagroomsoesjes, vers fruit, sausjes en slagroom. € 14,50

Hapjes:

- Warm bittergarnituur (8) € 7,50
- Warm bittergarnituur (16) € 14,50
- Warm bittergarnituur (32) € 27,00
- Bitterballen (8) € 6,80
- Uienringen € 6,80

- Butterfly garnalen (pst) € 1,15
- Warm bittergarnituur (pst) € 0,90

Vergaderen

Vergaderarrangementen:

- Koffie, thee, water, mintjes arrangement per dagdeel All-In € 7,50 p.p.
- Vergaderlunch Basis: Broodje kroket, mini uitsmijter, tomatensoep € 15,00 p.p.
- Vergaderlunch Luxe: Heekfilet of schnitzel met garnituren € 21,50 p.p.

Zaalhuur per dagdeel:

- Urkerdek €100,00
- Lidodek €250,00
- HD Beamer + scherm €75,00
- Flipover €40,00