

KERKZAAL

De kerkzaal met zijn gotische ramen en een oppervlakte van 10 x 13 meter is bij kleine groepen makkelijk intiem te maken, maar hij is ook geschikt om met 250 mensen lekker te dansen!

Wilt u eten in de kerkzaal? Dan is 100 het maximale aantal. Bij een theateropstelling kunnen we maximaal 160 personen kwijt.

1 dagdeel 9.00 – 12.30 / 13.00 – 18.00 / 20.00 – 01.00 uur	€ 550,00
2 dagdelen 9.00 – 18.00 / 13.00 - 01.00 uur	€ 850,00
3 dagdelen 9.00 – 01.00 uur	€ 1.050,00

BOSKAMER

Royale kamer (6 x 8 meter) met veel ramen, openslaande deuren en uitzicht op het bos. Aangekleed met biologische planten. Fijne ruimte voor kleinere partijen. Maximaal 30 personen.

1 dagdeel 9.00 – 12.30 / 13.00 – 18.00 uur	€ 250,00
2 dagdelen 9.00 – 18.00 uur	€ 375,00

KOEPSEL VAN STOOP

Deze monumentale theekoepel, een paar kilometer verderop middenin het bos, is geschikt voor intieme gezelschappen. De koepel heeft een doorsnede van 5 meter en een royale buitenruimte. Te gebruiken tot 20 personen. Eigen catering mogelijk.

€ 375,00

Vergaderingen

1 dagdeel tot 10 personen Boven 10 personen: Vergaderarrangement: koffie, thee, water, koekjes, flipover, beamer (kerkzaal) of tv (boskamer) en zaalhuur	€ 175,00 excl. BTW €17,50 per persoon
2 dagdelen tot 10 personen Boven 10 personen: Vergaderarrangement: koffie, thee, water, koekjes, flipover, beamer (kerkzaal) of tv (boskamer), gezonde lunch en zaalhuur	€ 450,00 excl. BTW € 45,00 per persoon

Zaalhuur is exclusief technische middelen en ondersteuning, tenzij anders aangegeven.

Voor uitvaarten en condoleances gelden andere tarieven – vraag ons daarnaar.

CONTACT

zaalverhuur@beauforthuis.nl
bruiloften@beauforthuis.nl
0343 - 49 18 58



Lunch

Al onze lunches zijn vegetarisch en vanaf 20 personen

Onder de bomen	€ 12,00 pp
Op een buffet: seizoenssoep en divers belegde broodjes	
Onder de klokkentoren	€ 16,50 pp
Op een buffet: seizoenssoep, divers belegde broodjes en groentetaart	
Onder de gotische ramen:	€ 19,50 pp
Op een buffet: seizoenssoep, divers belegde broodjes, groentetaart, seizoenssalade en handfruit	

Hartig

Vijf rondes met een borrelplateau	€ 12,00 pp
- Spiesje mozzarella, tomaat en basilicum	
- Vegetarische balletjes	
- Salami cornetje met roomkaas	
- Yakitori spiesje	
- Wrap gevuld met hummus	
Borrelarrangement	€ 11,50 pp
- Twee rondes met borrelplateau (zie hierboven)	
- Twee rondes met bittergarnituur (vega en niet vega)	
Op tafel zoutjes (kaasstengels, tortillachips, nootjes e.d.)	
Uitbreiden met een frietje	€ 14,50 pp
Tafelgarnituur	
Oud-Hollandse hapjes, diverse kazen, grove mosterd, zilveruitje, komkommer e.d.	€ 6,00 pp
Zoutjes (kaasstengels, tortillachips, nootjes e.d.)	€ 2,25 pp
Mandje brood met tapenades	€ 2,50 pp

Hartige snacks

Glas seizoenssoep	€ 4,25 pp
Slide groentetaart	€ 4,25 pp
Bittergarnituur (vega en niet vega), per ronde	€ 1,25 pp
Bittergarnituur (vega), per ronde	€ 1,25 pp
Frietjes	€ 4,50 pp
Tapashapjes op buffet	€ 10,50 pp
Op het buffet staan diverse schalen met hapjes, zoals verschillende kazen, vleeswaren, olijfjes, cipollini uitjes, noten, zontomaatjes, ambachtelijk brood en dips	

Zoet

Buffetje met chocolaatjes, koekjes en soesjes	€ 2,50 pp
Buffetje met brownie, muffin, kleine taartjes	€ 4,25 pp
Handfruit	€ 2,00 pp
Soesjestaart (vanaf 10 personen)	€ 3,75 pp
Chocolademousse	€ 6,00 pp
Tiramisu	€ 6,00 pp
Panna cotta met vers fruit	€ 6,00 pp
Fruit met slagroom	€ 6,00 pp
Schepijs in een hoortje of bakje	€ 6,00 pp
Mini-assortimentje zoet	€ 5,00 pp
Taartenbuffet van de Veldkeuken	€ 5,00 pp
Op een buffet zetten we diverse smaken taarten van de Veldkeuken. Allemaal ongesneden zodat iedereen zijn eigen stuk kan afsnijden.	

SEIZOENSMENU WINTER

22 september tot 22 maart, vanaf 30 personen

Let's go inside

€ 29,50

Voorgerecht

- Pompoensoep met komijn
- Brood met huisgemaakte tapenades

Hoofdgerecht

- Quinoasalade met geroosterde seizoensgroenten
- Tomatensalade met zwarte bonen en komijn
- Witte rijst
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden
- Paddenstoelensmoor
- Seizoensgroente uit de oven

Get cozy

€ 29,50

Voorgerecht

- Zoete aardappelsoep met kokos en citroen
- Brood met huisgemaakte tapenades

Hoofdgerecht

- Salade met witlof, geitenkaas en noten
- Stoofperen
- Witte rijst
- Curry van zoete aardappel met kokos en gember
- Aardappelgratin met kaas en knoflook
- Winterse groente uit de oven

Stamppottenbuffet (vega)

€ 22,50

- Hollandse zuurkool
- Winterse boerenkool, het lekkerste na de vorst
- Hutspot, gestampte aardappelen met winterpeen en ui
- Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken
- Vegetarische jus op basis van rode wijn

Stamppottenbuffet (met vlees)

€ 29,50

- Oud-Hollandse zuurkool
- Winterse boerenkool, het lekkerste na de vorst
- Hutspot, gestampte aardappelen met winterpeen en ui
- Red-velvet, gestampte aardappel met rode kool en ui
- Runderhachee, vier uur geëgaarde runderlappen in rode wijn
- Rookworst
- Kruidige speklapjes
- Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken

Dranken

Elk feestje krijgt een ander drankenpakket aangeboden.

We schenken standaard alle non-alcoholica (koffie, thee, biologische frisdranken, sappen van Schulp en Spa), pils van Gulpener en wijnen (rood, wit en rosé).

Uitbreiding mogelijk met speciaalbieren van Gulpener en/of sterke drank. Ons arrangement is gemiddeld € 5,00 - € 7,50 per uur, afhankelijk van het aanbod, aantal gasten en tijdstip.

Een feestelijke toast is mogelijk. We hebben prosecco, Cava of champagne.

SEIZOENSMENU ZOMER

22 maart tot 22 september, vanaf 30 personen

Let's go outside

€ 29,50

Voorgerechten

- Courgettesoep
- Brood met huisgemaakte tapenade
- Diverse melonsoorten

Hoofdgerecht

- Salade caprese met tomaat, mozzarella en groene sla
- Salade met avocado en komkommer met frisse yoghurt dressing
- Fritatta met feta en spinazie
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en zeezout
- Seizoensgroente uit de oven

Sun is shining

€ 29,50

Voorgerechten

- Gazpacho
- Brood met huisgemaakte tapenade

Hoofdgerecht

- Couscoussalade met munt en noten
- Frisse pastasalade met paprika en mais
- Verse fruitsalade
- Vega gehaktballetjes in oreganosaus
- Fritatta met seizoensgroente
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en zeezout
- Seizoensgroente uit de oven

Saladebuffet en gerechten van de barbecue

€ 29,50

Salades

- Couscoussalade met munt en noten
- Wisselende salade gebaseerd op het seizoen
- Grove tomatensalade met rode ui kapperappeltjes en verse kruiden
- Vers fruit salade

Gerechten van de barbecue (geheel of gedeeltelijk vega)

- Maiskolf
- Toscaanse gekruide champignon
- Gepofte aardappel met kruidenroomkaas
- Runderhamburger of vegaburger
- Kipsaté of groentestick (vega)
- Kruidig barbecueworstje of Halloumi (vega)

Bijgerechten

- Brood met huisgemaakte tapenades
- Diverse sauzen (pinda, barbecue, knoflooksaus e.d.)
- Gefrituurde uitjes
- Frietjes
- Mini-paprika, romatomaatjes, komkommer, meloen e.d.

Professioneel bereid door een barbecuekok

€ 100,00

CONTACT

zaalverhuur@beauforthuis.nl
bruiiloften@beauforthuis.nl
0343 – 49 18 58