

Buffetten

Spring is in the air!

Koude gerechten

Brood met huisgemaakte smeersels
Groene salade met pitjes, tomaten & avocado
Wortel-bietensalade met verse kruiden

Warme gerechten

Tomatensoep met verse kruiden
Groentetaart
Gestoomde seizoensgroentes uit de oven
Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden

Dessert

Keuze uit onze desserts

€30,00 pp

Beaufortmenu: het is lente!

Koude gerechten

Broodjes met diverse huisgemaakte smeersels
Salade caprese met tomaat, mozzarella en groene sla
Salade met avocado en komkommer, met een frisse yoghurt dressing
Diverse melonsoorten

Warme gerechten

Courgettesoep
Frittata met feta en spinazie
Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en zeezout
Gestoomde seizoensgroente uit de oven

Dessert

Keuze uit onze desserts

€32,50 pp

Salades & BBQ

Antipasti

Lekkere knoflookolijven, kalamata olijven en zontomaatjes, komkommer en meloen

Salades

Frisse salade van venkel, meloen en druiven
Romige pastasalade
Grove tomatensalade met rode ui, kapperappeltjes en verse kruiden

Gerechten van de barbecue

Groenteburger of een maiskolf
Toscaans gekruide champignon
Zoete aardappel met kruidenroomkaas
Gekruide runderhamburger uit eigen keuken
Kipsaté
Barbecueworstje

Bijgerechten

Geserveerd met brood en diverse dips
Diverse sauzen

€28,50 pp

professioneel bereid door de kok €100,00

The sun is shining

Koude gerechten

Brood met huisgemaakte smeersels
Couscoussalade met verse kruiden
Salade caprese, met tomaat, mozzarella en basilicum

Warme gerechten

Zomerse minestrone met bonen en groene asperges
Courgettetaart
Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden
Gestoomde seizoensgroentes uit de oven

Dessert

Keuze uit onze desserts

€30,00 pp

Beaufortmenu: het is zomer!

Koude gerechten

Koude komkommersoep met munt
Broodjes met diverse huisgemaakte smeersels
Groene frisse salade met grapefruit en geitenkaas
Couscoussalade met munt en noten

Warme gerechten

Gepofte maiskolf
Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en zeezout
Gestoomde seizoensgroente uit de oven
Hartige taart met seizoensgroente

Desserts

Keuze uit onze desserts

€32,50 pp

Salades & BBQ

Antipasti

Lekkere knoflookolijven, kalamata olijven en zontomaatjes, komkommer en meloen

Salades

Frisse salade van venkel, meloen en druiven
Romige pastasalade
Grove tomatensalade met rode ui, kapperappeltjes en verse kruiden

Gerechten van de barbecue

Groenteburger of een maiskolf
Toscaans gekruide champignon
Zoete aardappel met kruidenroomkaas
Gekruide runderhamburger uit eigen keuken
Kipsaté
Barbecueworstje

Bijgerechten

Geserveerd met brood en diverse dips
Diverse sauzen

€28,50 pp

professioneel bereid door de kok €100,00

Lente menu 22 maart tot 22 juni

Zomer menu 22 juni tot 22 september

Buffetten

Autumn is Calling

Koude gerechten

Brood met huisgemaakte smeersels
Quinoasalade met geroosterde seizoensgroenten
Tomatensalade met zwarte bonen en komijn

Warme gerechten

Pompoensoep met komijn
Zoete uientaart
Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden
Gestoomde seizoensgroente uit de oven

Dessert

Keuze uit onze desserts

€30,00 pp

Beaufortmenu: het is herfst!

Koude gerechten

Broodjes met diverse huisgemaakte smeersels
Pastasalade met champignons en pesto
Coleslaw met peen en witte kool

Warme gerechten

Pompoensoep
Witte rijst
Paddenstoelensmoor
Aardappelpuree
Herfstgroente uit de oven

Dessert

Keuze uit onze desserts

€32,50 pp

Stamppot luxe

Stamppotten

Oud-Hollandse zuurkool: volgens origineel recept
Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui
Red-velvet: gestampte aardappel met rode kool en ui

Bijgerechten

Runderhachee: 4 uur gegaarde runderlappen in rode wijn
Rookworst
Kruidige speklapjes
Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en jus

Desserts

Keuze uit onze desserts

€27,50 pp

Stamppot vegetarisch

Stamppotten

Oud-Hollandse zuurkool: volgens origineel recept
Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui
Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en vegetarische jus op basis van rode wijn

Dessert

Keuze uit onze desserts

€21,50 pp

Get cozy

Koude gerechten

Brood met huisgemaakte smeersels
Salade van geroosterde pompoen met feta

Warme gerechten

Zoete aardappelsoep met verse koriander
Spruitjestaart met rookkaas
Geroosterde, met tapenade en taleggio gevulde portobello
Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden

Dessert

Keuze uit onze desserts

€30,00

Beaufortmenu: het is winter!

Koude gerechten

Broodjes met diverse huisgemaakte smeersels
Salade met witlof, geitenkaas en noten
Stoofperen

Warme gerechten

Zoete aardappelsoep met kokos en citroen
Winterse groente uit de oven
Witte rijst
Curry zoete aardappel, kokos & gember
Aardappelgratin met kaas en knoflook

Desserts

Keuze uit onze desserts

€32,50 pp

Stamppot luxe

Stamppotten

Oud-Hollandse zuurkool: volgens origineel recept
Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui
Red-velvet: gestampte aardappel met rode kool en ui

Bijgerechten

Runderhachee: 4 uur gegaarde runderlappen in rode wijn
Rookworst
Kruidige speklapjes
Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en jus

Desserts

Keuze uit onze desserts

€27,50 pp

Stamppot vegetarisch

Stamppotten

Oud-Hollandse zuurkool: volgens origineel recept
Winterse boerenkool: het lekkerst na de vorst
Hutspot: gestampte aardappelen met winterpeen en ui
Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken en vegetarische jus op basis van rode wijn

Dessert

Keuze uit onze desserts

€21,50 pp

Luxe hapjes

- Spiesje mozzarella, tomaat, basilicum
- Spiesje manchego met gemarineerde biet
- Salami cornetje met roomkaas
- Bruchetta met basilicum en tomaat
- Wrap gevuld met hummus



€12,00 pp

Hapjes arrangement

- Luxe hapjes (2 p.p.)
- 3 Stuks bittergarnituur
- Op tafel olijven, tortillachips en nootjes

€10,00

Oud-hollandse hapjes

- Diverse hollandse kazen, stukjes worst, grove mosterd, zilveruitje, komkommer en tomaat

€5,00

Tapashapjes op buffet

- Antipasti, olijfjes, zongedroogde tomaat e.d.
- Kaasplateau met verschillende kazen
- Brood met huisgemaakte tapenades en hummus
- Schaal met diverse vleessoorten
- Minimale afname 20 pers., goed voor 2 uur borrel.*

€9,00

Snacks

- Bittergarnituur (kan volledig vega) €1,00 per stuk
- Frietjes in een puntzak €3,50 per stuk
- Broodje kroket of kaassoufflé €4,50 per stuk
- Nootjes, olijven en tortillachips met dip €2,25 pp

Hartige snack

- Glas seizoenssoep (uitserveren) €3,00 per stuk
- Slide groente taartje (uitserveren) €3,50 per stuk
- Mandje brood met dip (op tafel) €2,50 per stuk
- Antipasti (brood, dip, olijf, zontomaat) €3,50 pp

Dranken

Wij bieden een drankarrangement aan per persoon. We schenken daarbij alle non-alcoholica (koffie, thee, biologische frisdranken, sappen en water) pils van Gulpener en onze huiswijn (Merlot, Sauvignon, Rosé).

Uitbreiding is mogelijk met speciaalbieren en of sterke dranken.



Taartenbuffet

Seizoensgebonden taarten van de Veldkeuken. De taarten worden ongesneden op een buffet gepresenteerd, ieder kan zijn eigen stuk afsnijden.

€4,00

Zoete happen

- Een overdaad aan chocolaatjes, koekjes en soesjes €2,50
- Luxe koeken €3,25
- Combinatie van brownie, muffin, kleine taartjes €3,75
- Taartenbuffet €4,00
- Handfruit €2,00
- Schepijs in een hoorntje of bakje €5,00
- Soesjestaart (v.a. 10 personen) €3,00
- Tiramisu €6,00
- Panna cotta met vers fruit €6,00
- Vers fruit met slagroom €6,00
- Chocolademousse €6,00



Onder de bomen (v.a. 25 pers.)

- Op een buffet presenteren wij:
- Seizoenssoep (altijd vega) in een hotpot
- Heerlijke vegetarische divers belegde broodjes

€12,00

Onder de klokkentoren (v.a. 10 pers.)

- Op een buffet presenteren wij:
- Seizoenssoep (altijd vega) in een hotpot
- Heerlijke vegetarische divers belegde broodjes
- Een groente taart met seizoensgroente in een shavingsdish

€15,00

Onder de gotische ramen (v.a. 10 pers.)

- Op een buffet presenteren wij:
- Seizoenssoep (altijd vega) in een hotpot
- Heerlijke vegetarische divers belegde broodjes
- Een groentetaart met seizoensgroente
- Frisse salade
- Hand fruit

€20,00



Vergaderingen

1 dagdeel tot 10 personen €175 excl. BTW

Daarboven €17,50 per persoon
Koffie, thee, water en koekjes
Flipover en beamer; overige techniek in overleg

2 dagdelen tot 10 personen €450 excl. BTW

Daarboven €45,00 per persoon
Koffie, thee, water, koekjes.
Lunch: soep met divers belegde broodjes; inclusief (karne)melk
Flipover en beamer; overige techniek in overleg

Kleinere groepen vergaderen in de Boskamer of in de Koepel van Stoop, vanaf 20 personen in de Kerkzaal.
Hieronder ons standaardaanbod.
Wilt u het anders? Vraag ons een offerte.

Condoleance

Condoleance met drankjes (max. 2 u) €9,50 pp
Condoleance met drankjes en hapjes (max. 2 u) €15,50 pp
Condoleance met "Onder de klokkentoren lunch" & drankjes (maximaal 2 u) €24,50 pp

Uitvaartdienst

Zaalhuur, technische ondersteuning, microfoon €850,00
Uitbreiding met beeldtechniek €150,00
CD-opname (maximaal 74 minuten) €67,50
Elke volgende cd €10,00

Afscheid nemen



Woudenbergseweg 70
3711 AB Austerlitz
0343 49 18 58

Kerkzaal

Onze ruimtes

De kerkzaal met zijn gotische ramen en met een oppervlakte van (10 x 13) is al bij kleine groepen (30 pers.) intiem te maken, maar ook voor een dansfeest met 250 mensen is hij zeer geschikt. Wilt u dineren in de kerkzaal? Dan is 100 personen het maximale aantal. In een theateropstelling kunnen we 160 personen kwijt.

1 dagdeel €850,00
8:00 tot 12:30 / 13:00 tot 18:00 / 20:00 tot 01:00

2 dagdelen €850,00
8:00 tot 18:00 / 13:00 tot 01:00

3 dagdelen €1.050,00
8:00 tot 01:00

Langer doorfeesten dan 1 u? U betaalt dan €100 extra per uur, uiterlijk tot 3 u.

Boskamer

Royale kamer (6 x 8) met veel ramen, openslaande deuren en zicht op het bos.
Maximaal 40 personen bij een partij met sta- en zitplaatsen.
Moet iedereen kunnen zitten? Dan maximaal 30 personen.

1 dagdeel €250,00
8:00 tot 12:30 / 13:00 tot 18:00 / 20:00 tot 01:00

2 dagdelen €375,00
8:00 tot 18:00 / 13:00 tot 01:00

Theatercafé

Het gezellige theatercafe (4 x 12) verhuren we ná 20 u.
Gezellig voor een borrel of een kroegfeestje.
Maximaal 40 personen. €350,00

Koepel van Stoop

Deze monumentale theekeupel, een paar kilometer verderop midden in het bos, is geschikt voor kleinere gezelschappen. Hij heeft een doorsnede van 5 m en een royale buitenruimte.
Lunch tijdens een familiedag? Een borrel na de wandeling? We bespreken de mogelijkheden met u. €375,00

zaalverhuur@beauforthuis.nl

bruiloften@beauforthuis.nl

zaal-beaufort.nl

