

Feesten en Partijen

Bij ons bent u aan het goede adres om bijvoorbeeld uw verjaardag te vieren of met een groep gezellig te komen eten. Wat is er nu gezelliger om een borrel te drinken of te eten met uw vrienden terwijl alles voor u wordt geregeld.

Verjaardag borrels, bijeenkomsten en recepties (binnen) van 10 tot 175 personen. Lunches en diners tot 70 personen aan tafel. In buffetvorm is dat mogelijk tot 110 personen.

Op het terras kunt u met een gezelschap van 55 personen dineren bij mooi weer.

Aan de hand van het aantal gasten en de dag / tijdstip kan het zelfs besloten zijn.

Wij hebben voor groepen meerdere mogelijkheden zoals verschillende drank arrangementen, drie gangen keuze menu's en buffetten voor groepen die we hier onder hebben beschreven.

Uiteraard is alles naar uw wens aan te passen in overleg.

Met vriendelijke groeten,
Team De Kaars.

Havenstraat 14-C
1211 KL Hilversum
035-6320041
www.cafedekaars.nl

Menu's	pagina 2,3 en 4
Drank arrangementen	pagina 5
Buffetten	pagina 6, 7, 8, en 9
Entertainment	pagina 10
Borrel	pagina 10

Menu's

Wij hebben drie verschillende menu's voor groepen boven de 12 personen. Deze menu's bestaan uit vis- en vlees gerechten. Mochten er gasten zijn die vegetarisch of allergieën hebben dan is dat geen probleem.

Als u aan geeft om hoeveel personen dat gaat dan houden we daar rekening mee op de avond zelf en overleggen wij met uw gast zodat alles naar wens verloopt.

Drie gangen keuzemenu De Kaars 25 euro

Voorgerechten

Rundercarpaccio
met truffelmayonaise, slaboeket, Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en een kaaschip.

of

Italiaanse Tomatensoep
met Parmezaanse kaas

of

Uiensoep
met een kaascrouton

Hoofdgerechten

Gegrilde biefstuk
180 gram met pepersaus.

of

Gebakken zalm filet
met een pestosaus

of

Saté

gemarineerde spies van kippendijen met atjar, gemengde groenten,
pindasaus, gekookt ei en kroepoek.

*Alle gerechten worden geserveerd met
salade en frieten*

Nagerecht

Petit grand dessert

Drie gangen keuzemenu De Kaars 30 euro.

Voorgerechten

Rundercarpaccio

met truffelmayonaise, slaboeket, Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en een kaaschip.

of

Gerookte zalm

met wasabi mayonaise, zoetzuur van komkommer en crostini's

of

Geitenkaassalade

krokant gebakken geitenkaas met appel, walnoten, pijnboompitten,
sherry tomaat en honingmosterddressing

Hoofdgerechten

Gebakken tournedos

van de ossenhaas van 200 gram
met pepersaus.

#

Vangst van de dag

vraag er naar aan de bediening

#

Spare ribs

onze beroemde in de marinade
gegaarde Franse spare ribs

Alle gerechten worden geserveerd met salade en frieten

Nagerecht

Petit grand dessert

bestaat uit verschillende kleine desserts

Proeverij Menu De Kaars 35 euro

Dit menu wordt geserveerd op planken en op deze manier kunt u van alle gerechten wat proeven.

Voorgerecht

gerookte zalm
rundercarpaccio
vitello tonato
gerookte entrecote

Hoofdgerecht

spies van kipsaté
gamba's,
spies van varkenshaas saté
gebakken zalmfilet
tournedos van de ossenhaas

Nagerecht

Petit grand dessert

Drank arrangementen

De gasten kunnen onbeperkt drankjes bestellen en u betaalt een vaste prijs per persoon voor het aantal uren dat u aanwezig bent zodat u precies weet waar u aan toe bent.

Hollands assortiment
(eventueel buitenlandse dranken op nacalculatie)

3 uur à € 19,50

4 uur à € 24,50

5 uur à € 29,50

Uiteraard kunnen wij ook hapjes en entertainment verzorgen op de middag /avond. Zie verderop hieronder.

Het Hollandse assortiment bestaat uit:

Frisdranken:

Coca cola, coca cola light, fanta, 7up, tonic, bitterlemon, cassis
liptonice, spa rood & blauw, appelsap,
tomatensap, jus d'orange appelsientje

Bier:

Amstel van de tap, Amstel Malt, (speciaal bieren op nacalculatie)

Wijn:

rode huiswijn (merlot), witte huiswijn (chardonnay), zoete huiswijn
rosé huiswijn (in overleg hebben wij ook nog andere wijnen)

Binnenlands gedistilleerd:

Hoppe jonge jenever, Hoppe vieux, Bokma oude jenever,
Corewijn, Sonnema Beerenburg en Coeberg

Buffetten

Voor groepen van meer dan 50 personen is het ook mogelijk om te kiezen voor een buffetvorm.

Uiteraard zijn de buffetten in overleg aan te passen naar uw eigen wensen.

Buffet 1 (25 euro)

broodsoorten

witte en bruine stokbroden met kruidenboter en aioli

Koud buffet

huisgemaakte huzarensalade

Gerookte zalm met rode ui en kappertjes

Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons en tomaat)

Komkommersalade

Serrano ham

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Warm buffet

Spiesjes van kipsaté

Lekkerbekjes

Varkenslende met champignonsaus

Boeuf stroganoff

Gebakken krieltjes

Groente quiche

Pasta met champignon pesto roomsaus

Dessert

Omelet Sibérien

Vers fruit

Brownie

Tiramisu

Macarons

Buffet 2 (30 euro)

broodsoorten

witte en bruine stokbroden met kruidenboter en aioli

Koud buffet

Huisgemaakte huzarensalade

Gerookte zalm met rode ui en kappertjes

Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons en tomaat)

Komkommersalade

Serranoham

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Warm buffet

Spiesjes van kipsaté

Kippenbout

Kibbeling met ravigote saus

Boeuf stroganoff

Spare ribs

Gebakken krieltjes

Groente quiche

Pasta met champignon pesto roomsaus

Dessert

Omelet Sibérien

Vers fruit

Brownie

Tiramisu

Macarons

Buffet 3 (35 euro)

broodsoorten

witte en bruine stokbroden met kruidenboter en aioli

Koud buffet

Huisgemaakte huzarensalade

Gerookte zalm met rode ui en kappertjes

Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons en tomaat)

Komkommersalade

Serranoham

Gerookte makreel

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Warm buffet

Spiesjes van kipsaté

Kibbeling met ravigote saus

Gebraden runderlende met jus

Gamba's in knoflookolie gebakken

Spare ribs

Aardappelgratin

Groente quiche

Pasta met champignon pesto roomsaus

Dessert

Omelet Sibérien

Vers fruit

Brownie

Tiramisu

Macarons

Lunchbuffet

broodsoorten

pistolet, meergranenbol en witte bol

beleg

Ei

Eiersalade

Tonijnsalade

Jonge kaas

Oude kaas

Kip rollade

Ham

Soep

Tomatensoep

Dessert

Tiramisu

Ijstaart

Brownie

Dranken

Melk en karnemelk, appelsientje, thee onbeperkt

12,00 pp

Eventueel uit te breiden met:

Stukje spare ribs 5,00 pp

Kipsaté spiesjes van 80 gram, 2 stuks 5,00 pp

Onbeperkt thee en koffie 3,00 pp

Borrel arrangement

Voor bij de borrel:	4st	8st
Crostini zalm met cocktailsaus	5	9,50
Crostini met brie, walnoten en honing	5	9,50
Crostini met carpaccio en truffelmayo	5	9,50
Rundvlees bitterbal van Oma Bob's	3,25	5,95
Frikandel	2,95	5,50
Kaasstengel	3,25	5,95
Vlammetjes	3,25	5,95
Gemengd bittergarnituur	(15st) 9,95	(30st) 19,25
Mini hamburgers	6,50	12,00
Yakitori Spiesje 50 gram	5,00	9,00
Gamba's in knoflookolie met Turks brood	5,00	9,00
Chicken wings	2,95	5,50
Friet met mayonaise	2,50	
Plankje Turks brood met aioli	2,50	
Schaaltje olijven	2,50	
Blokjes kaas met mosterd	4,50	
Fingerfood Spareribs met knoflooksaus	5,00	
Borrelplank De Kaars	14,50	
4 mini hamburgers, fingerfood spare ribs en 4 yakitorispies van 50 gram		

Entertainment

Wij werken veel samen met dj's en artiesten.
Uiteraard kunnen wij dit ook voor uw regelen.