

COMPETITIEARRANGEMENTEN

Restaurant
De “Rosendaelsche”

INLEIDING

Voor u ligt de competitiemap van Restaurant de “Rosendaelsche”. In deze map vindt u informatie over de culinaire mogelijkheden in ons restaurant, tijdens de competitie. Wij bieden u oneindig veel mogelijkheden om een passende culinaire invulling te geven aan uw golfdag.

Ons aanbod aan arrangementen is niet beperkt tot wat er in deze competitiemap getoond wordt, maar gaat veel verder. Gebruikt u deze map als bron van inspiratie. Mocht u daarna nog speciale wensen hebben, of met ons willen brainstormen over de invulling, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen.

Om optimale service en kwaliteit te kunnen leveren vragen wij u om vroegtijdig uw wensen aan ons door te geven.

Alle genoemde prijzen zijn, indien niet anders vermeld, per persoon en inclusief BTW.

Wij vragen u in maart (via onderstaande contactgegevens) contact op te nemen met Saimi Roelofsen, om concrete afspraken voor de competitie te maken en misverstanden te voorkomen.

Saimi Roelofsen



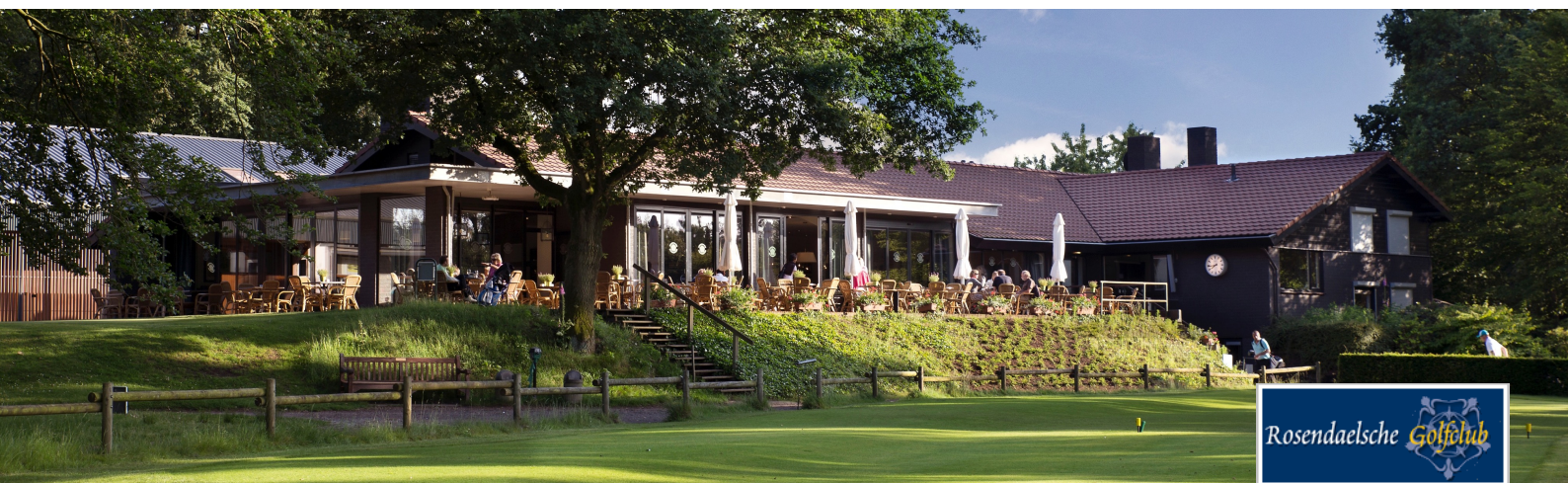
s.roelofsen@cc-catering.nl



+ 31 (0)6 22 05 36 06

Met culinaire en gastvrije groet,

Team restaurant de “Rosendaelsche”



ONTVANGST

Koffie en thee met een koekje	€ 2,25
Koffie en thee met Krentenwegge	€ 4,75
Warm welcome:	€ 4,95
Koffie en thee met een cakes & pastries buffet	

U kunt onbeperkt koffie en verse theesoorten nuttigen vanaf ons buffet

LUNCH

LUNCHBUFFET "DE ROSENDAELSCHÉ"

€ 14,50

(vanaf 20 personen)

- Soep van de dag
- Bourgondische oerbroden
- Diverse belegsoorten
Boerenlandkaas | oude kaas | boerenbeenham | gerookte kipfilet
- Confituren
- Ambachtelijke rundvleeskroketten met mosterd
- Wrap met hummus en geroosterde groenten
- Maak uw eigen salade
Frisse salade | garnituren | vinaigrettes
- Vers gekookte eitjes
- Biologische yoghurt met seizoensfruit en granola
- Dagverse smoothie: green energy
Mango | spinazie | appel | banaan | sinaasappel
- Fruitmand
Appels | bananen | peren | mandarijnen
- Melk, karnemelk, pers uw eigen jus d'orange, fruit water
- Koffie & thee (ook "to go")

EXTRA'S

Huisgemaakte tonijnsalade	€ 2,00
Combinatie van Prosciutto di Parma en chorizo	€ 2,00
Gerookte zalm	€ 3,00
Flesje mineraalwater (0,5 ltr.)	€ 2,00
Flesje frisdrank (0,5 ltr.)	€ 3,00
Flesje sportdrank	€ 3,00

SNACKS OP DE TURN / BAANCATERING

Saté van malse gemarineerde kippendijen met satésaus, kroepoek en stokbrood	€ 7,50
100% kalfsburger van de BBQ met een burgerbroodje en toppings	€ 7,50
Vers fruit spies van seizoensfruit	€ 2,50
Haring met uitjes uit de hand of met een wit puntje en roomboter <i>Van mei tot juni de Hollandse Nieuwe</i>	€ 5,50
Assorti gevulde wraps:	€ 5,75
- Met geitenkaas, walnoten en honing	
- Gerookte kip, mango en avocadodip	
- Vegetarische Mexicaanse wrap	
SMOOTHIE BAR	€ 3,50
Bestaande uit 3 soorten biologische smoothies	
- Green energy (mango spinazie appel banaan sinaasappel)	
- Red velvet (mango banaan rood fruit sinaasappel)	
- Munt (mango banaan munt komkommer)	
ENERGY BAR voor een snelle energy boost	€ 3,50
- Jars met homemade lemonades	
- Variatie aan energierepen	

BORREL

FINGERFOOD PLATTER

€ 4,50 p.p.

Per flight van **2** personen geserveerd

Oude kaas brokken
Rosendaelsche bitterballen
Vlammetjes
Fuet
Pittige pinda's

BORREL PLATTER

€ 5,50 p.p.

Per flight van **4** personen geserveerd

Turks brood
Gerookte zalm
Vitello tonnato
Tomatentapenade
Parmaham
Gebrande noten
Mix van fried fingerfood (3st. p.p.)

LIGHT PLATTER

€ 4,50 p.p.

Per flight van **2** personen geserveerd

Crudité | hummus
Edamame boontjes
Gemarineerde olijven
Wrap geitenkaas
Honing | walnoten
Assorti vega balletjes
Falafel
Truffel / risotto

DINER

VOORGERECHTEN

€ 9,50

Steak tartare du chef

Met honing gegratineerde geitenkaas met daarbij spinazie, walnoten, rode biet en balsamico vinaigrette

Parel cous cous met gemarineerde komkommer en rode ui met gegrilde gamba's hierbij een yoghurt saus van knoflook / munt / limoen

Rundercarpaccio klassieke stijl

Alle voorgerechten worden geserveerd met oerbrood en boter

HOOFDGERECHTEN

Truffel risotto met paddenstoelen, Grana Padano en een frisse salade € 15,50

Geconfijte parelhoenpoot met roseval aardappel, ratatouille en rozemarijnjus € 16,75

Kalfslende met aardappeltaart, geroosterde groenten en jus de veau € 18,50

Warm gerookte zalm met pestolinguine, voorjaarsgroenten en 12 jaar oude balsamico € 17,50

Gegrilde diamanthaas met zoete aardappelcrème, dagverse groenten en rode wijnsaus € 17,50

Gegrilde gambaspies met tomaten linguine, ratatouille en een frisse salade € 17,50

Saté van malse gemarineerde kippendijen met atjar, kroepoek, satésaus en ananas € 14,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

DESSERTS

€ 6,50

Dessert platter

Plateau met een variatie aan desserts à la chef (geserveerd per 4 personen)

Tiramisu 2.0

Weckpot gevuld met mascarpone, cantuccini koekjes, Amaretto

Kaasplankje (5 soorten kaas) + €3,00

2-GANGEN DINER INCL. KOFFIE/THEE MET LEKKERNIEN €27,50

3-GANGEN DINER INCL. KOFFIE/THEE MET LEKKERNIEN €32,50

