

Horeca Otterlo Events

Koffie/thee	€ 2,50 p.p.
Appelgebak met slagroom	€ 3,50 p.p.
Krentenbrood met roomboter	€ 2,75 p.p.
Chocolademuffin	€ 2,00 p.p.

Broodjes lunch eenvoudig € 10,00 p.p.

3 ovenverse broodjes belegd met ham, kaas en kipfilet

Vers fruit

Melk, karnemelk en jus d'orange

Broodjes lunch luxe € 14,00 p.p.

3 ovenverse broodjes belegd met carpaccio, gezond en gerookte zalm

Vers fruit

Melk, karnemelk en jus d'orange

Dit is uit te breiden met:

Kop soep van het seizoen € 3,75 p.p.

Broodje kroket € 3,75 p.p.

12 Uurtje € 15,00 p.p.

Broodje rundvleeskroket, kopje soep, bruine boterham met kaas

Vers fruit

Melk, karnemelk en jus d'orange

DAKAR EXPERIENCE

ESCAPEROOM

BEDRIJFSUITJE

BUGGY RIJDEN

MOUNTAINBIKEN

SOLEXTOCHT

4X4 SAFARI

HELIKOPTERDROPPING

VERGADEREN

PAINTBALL

TEAMBUILDING

WORKSHOPS

TRABANT RIJDEN

VERJAARDAGFEEST

LASERSHOOTING

HANDBOOGSCHIETEN

GPS TOCHTEN

PERSONEELSFEEST

ETEN & DRINKEN

Stamppotbuffet € 18,00 p.p.

Zuurkool
Boerenkool
Hete bliksem
Uitgebakken spek
Rookworstjes van wildzwijn
Gekruide speklapjes
Veluws runderstoof van onze eigen Schotse hooglanders
Piccalilly, augurk en zilveruitjes
Appel-preiselbeeren compote

Dinerbuffet 1 € 25,00 p.p.

Diverse soorten brood met aioli en tapenade
Tomaat, komkommer en salade met balsamico
Zalmsalade met gerookte makreel
Rundvleessalade met roastbeef

Pasta met gamba en knoflooksaus
Gemarineerde kippendijen met satésaus, atjar en kroepoek
Varkensmedaillons in paddenstoelensaus
Gehaktballetjes in eigen jus
Frieten met mayonaise

Dinerbuffet 2 € 30,00 p.p.

Diverse soorten brood met aioli en tapenade
Tomaat, komkommer en salade met balsamico
Gemarineerde zalm en garnalencocktail
Tonijnsalade met cornichons en rode ui
Rundercarpaccio, Pecorino, pijnboompitjes en pestomayonaise
Rundvleessalade met roastbeef en boerenpaté

Geroosterde groente met mosterdjus
Penne pasta met zalm en gamba met knoflooksaus
Gemarineerde kippendijen met satésaus, atjar en kroepoek
Runderstroganoff, een stoofschotel
Aardappelgratin met groene kruiden
Frieten met mayonaise

DAKAR EXPERIENCE
ESCAPEROOM
BEDRIJFSUITJE
BUGGY RIJDEN
MOUNTAINBIKEN
SOLEXTOCHT
4X4 SAFARI
HELIKOPTERDROPPING
VERGADEREN
PAINTBALL
TEAMBUILDING
WORKSHOPS
TRABANT RIJDEN
VERJAARDAGFEEST
LASERSHOOTING
HANDBOOGSCHIETEN
GPS TOCHTEN
PERSONEELSFEEST
ETEN & DRINKEN

Barbecue 1 € 18,00 p.p. (zelf BBQ-en)

Kippendijensaté
Barbecueworst
Runderhamburgers
Speklap
Aardappelsalade
Rauwkostsalade
Knoflook-, barbecue- en satésaus
Stokbrood met kruidenboter

Barbecue 2 € 22,50 p.p. (zelf BBQ-en)

Spareribs
Houthakkerssteak
Runderhamburgers
Gemarineerde speklap
Rundvleessalade en aardappelsalade
Knoflook-, barbecue - en cocktailsaus
Stokbrood met dippers
Vers fruit

Barbecue 3 € 25,00 p.p. (zelf BBQ-en)

Kippendijensaté
Houthakkerssteak
Runderhamburgers
Gemarineerde biefstuk
Gambaspiezen
Rundvleessalade, aardappelsalade en pastasalade
Vers fruitsalade
Knoflook-, barbecue-, cocktail- en satésaus
Diverse broodsoorten met dippers

Barbecue 4 € 40,00 p.p. (onze chef gaat voor u BBQ-en)

Kippendijensaté
Gemarineerde biefstuk
Spareribs
Gepofte aardappelen
Broodje hamburger van onze eigen Schotse hooglanders
Gambaspiezen
Zalm en papillote
Rundvlees-, pasta- en tonijnsalade
Vers fruitsalade
Knoflook-, barbecue -, cocktail- en satésaus
Diverse broodsoorten met dippers

DAKAR EXPERIENCE
ESCAPEROOM
BEDRIJSUITJE
BUGGY RIJDEN
MOUNTAINBIKEN
SOLEXTOCHT
4X4 SAFARI
HELIKOPTERDROPPING
VERGADEREN
PAINTBALL
TEAMBUILDING
WORKSHOPS
TRABANT RIJDEN
VERJAARDAGFEEST
LASERSHOOTING
HANDBOOGSCHIETEN
GPS TOCHTEN
PERSONEELSFEEST
ETEN & DRINKEN

Dessert 1 € 4,50 p.p.

IJs met fruit en slagroom

Dessert 2 € 8,00 p.p.

Diverse zoetigheden, waaronder bavaroistaarten, cheesecake, vers fruitsalade en meer...

Bittergarnituren

Gemengde nootjes € 3,50

Portie kaas € 5,50

Droge worst € 3,50

Portie bitterballen (8 st.) € 6,50

Portie warme snacks (16 st.) € 9,50

Snack Eventure voor 4 pers.

Nootjes, chips, kaas, worst en warme snacks €15.00

Outdoorcooking (vanaf 10 personen)

De workshop outdoorcooking vindt plaats tussen de bomen, maar met alle faciliteiten op loopafstand. Ervaar de gezelligheid, vrijheid en mogelijkheden van koken op open vuur.

Outdoorcooking BORREL € 22,50 p.p.

Tijdens de workshop gaan jullie zelf aan de gang met de hapjes. De borrel bestaat uit kaas en ham, eigen worst roken, zelf brood bakken, een goedgevulde tortilla maken, pickle maken, zalm roken en buikspek grillen. Dit is een 2 uur durende workshop.

Outdoorcooking LUNCH € 32,50 p.p.

Tijdens de workshop laten we verschillende broodbereidingen zien. In een grote ketel wordt soep bereid. Daarnaast maken we piadina's (gevuld Italiaans brood). Vervolgens is het tijd om een eigen hamburger te maken. Een toetje mag natuurlijk niet ontbreken bij een heerlijke lunch daarom ga je een appelcake met hangop en gerookte ananas bereiden. Dit is een 3 uur durende workshop.

Outdoorcooking DINER € 45,00 p.p.

Tijdens de uitleg van de workshop zijn de vuurtjes al aangestoken. Je gaat vervolgens zelf aan de slag met verschillende technieken en gerechten. Samen maken we: soep van het seizoen, pickle en tortilla's. Daarnaast gaan we zalm en kippendijen roken en zal er een stoofpot staan te pruttelen van verschillende soorten groenten. Als zoete afsluiting zal er een appelcake, wafels met hangop en gerookte ananas bereid worden. Dit is een 3,5 uur durende workshop.

Stampen & Stoven € 25,00 p.p.

Stampen en stoven is een mix tussen zelf stoven en het stampen aan onze chefkok over te laten. Buiten staat alles klaar voor een gezellige avond. Samen ga je brood bereiden, roken, grillen en roeren. De kok gaat stampen en bereidt de stoofpot voor. Onderstaand staan de gerechten die we gaan bereiden:

Winter (oktober t/m maart)

Je gaat tortilla's maken en grillen, wildzwijnsworstjes roken, pesto maken en gekruide speklapjes grillen

De chef bereidt het volgende:

Broodsoorten met aioli, tapenade

Puree van zoete aardappel

Boerenkoolstampot

Zuurkoolstampot

Veluws stoof van onze eigen Schotse Hooglanders

Appel-preiselbeeren compote

Mosterd en tafelzuren

Zomer (april t/m september)

Je gaat tortilla's maken en grillen, zalm roken, pesto maken en gekruide speklapjes grillen

De chef bereidt het volgende:

Broodsoorten met aioli en tapenade

Puree van zoete aardappel

Aardappelpuree met rucola

Zuurkoolstampot

Veluws stoof van onze eigen Schotse Hooglanders

Appel-preiselbeeren compote

Mosterd en tafelzuren

EXPERIENCE
ESCAPEROOM
BEDRIJSUITJE
BUGGY RIJDEN
MOUNTAINBIKEN
SOLEXTOCHT
4X4 SAFARI
HELIKOPTERDROPPING
VERGADEREN
PAINTBALL
TEAMBUILDING
WORKSHOPS
TRABANT RIJDEN
VERJAARDAGFEEST
LASERSHOOTING
HANDBOOGSCHIETEN
GPS TOCHTEN
PERSONEELSFEEST
ETEN & DRINKEN

Borrels

Kaas, worst en nootjes € 3,50 p.p.

Kaas, worst, zoutjes en olijven € 5,50 p.p.

Rondgang met bitterballen en/of warme snacks € 1,75 p.p.

Rookworstjes uit de ketel met mosterd € 3,50 p.p.

Broodje hamburger uit onze buitenkeuken € 7,50 p.p.

Opmerkingen

Mocht je een andere invulling aan het eten willen geven, schroom dan niet om contact op te nemen! Buffetten en BBQ's zijn mogelijk vanaf 15 personen.

Kleinere gezelschappen gaan in overleg. Alle genoemde prijzen zijn per persoon en o.v.b. van prijswijzigingen en samenstelling.

DAKAR EXPERIENCE
ESCAPEROOM
BEDRIJSUITJE
BUGGY RIJDEN
MOUNTAINBIKEN
SOLEXTOCHT
4X4 SAFARI
HELIKOPTERDROPPING
VERGADEREN
PAINTBALL
TEAMBUILDING
WORKSHOPS
TRABANT RIJDEN
VERJAARDAGFEEST
LASERSHOOTING
HANDBOOGSCHIETEN
GPS TOCHTEN
PERSONEELSFEEST
ETEN & DRINKEN