



Feestmaand arrangementen

Mariënhof
Amersfoort



DE FEESTMAANDEN

Op zoek naar een bijzondere plek om met elkaar het jaar op een culinaire en ontspannen manier af te sluiten? Of u nu iets wilt vieren met familie/vrienden of juist zakelijk wilt samenkomen... De Mariënhof verzorgt het!

In deze digitale brochure vindt u drie culinaire arrangementen die met liefde zijn samengesteld door onze chef-kok. Onze arrangementen zijn passend bij het seizoen en gemakkelijk uit te breiden met aankleding en/of entertainment.

Heeft u nog vragen? Neem dan contact met ons op, wij helpen u graag. Daarnaast proberen wij al zoveel mogelijk eventuele vragen voor u te beantwoorden in *'Vraag en Antwoord'*.



gangen diner

VOORGERECHTEN

GEPEKELD HERT

huisgemaakt - rode kool - appel
- oesterzwam

RODE BIET

gerookt - zoethout - hazelnoot

MAKREEL

gepekeld wortel
- moerasrozemarijn - radijs

TUSSENGERECHTEN

OSSENSTAARTSOEP

bouillon - morille - champignon
- escargot

GEKONFIJTE EEND

kimchi van spruiten

HOOFDGERECHTEN

RUNDERZIJLENDE

knolselderij - truffel - linzen

HEEKRUGFILET

pompoen - venkel - laurier
- beurre blanc

WITTE KOOL

gebrand - puntpaprika - appel
- rookolie

DESSERT

PANNA COTTA

pure chocolade - passievrucht
- crumble

CHEESECAKE

amarena kersen - gouden parels
- bastogne

TOELICHTING

INFORMATIE

- Onze chef-kok verzorgt een heerlijk 3- of 4-gangen diner menu inclusief amuse.
- U stelt zelf het menu samen door per gang één gerecht te selecteren voor uw gehele gezelschap.
- Dranken kunnen op basis van nacalculatie of passend wijnarrangement.

PRIJZEN

- 3-gangen menu € 49,50 p.p.
bijpassend wijnarrangement
+ € 33,00 p.p.
- 4-gangen menu € 58,50 p.p.
bijpassend wijnarrangement
+ € 39,00 p.p.
- Bubbels in het arrangement? Groot gelijk! Dit is een supplement van + € 4,50 per persoon

TOELICHTING

INFORMATIE

- U heeft de keuze uit een maagvullend (6 gerechten) of maaltijdvervangend (8 gangen) walking dinner.
- U stelt zelf het menu samen door per gang de gerechten te selecteren voor uw gezelschap.
- Inclusief amuse van de chef.
- Dranken kunnen op basis van nacalculatie of passend wijnnarrangement.

PRIJZEN

- 6 gerechten € 46,00 p.p.
(2x voor - 2x hoofd - 2x na)
- 8 gerechten € 58,50 p.p.
(2x voor - 2x tussen - 2x hoofd - 2x na)
- Supplement: vers gebakken broden met pikante dips op de statafels.
+ € 4,75 p.p.

walking dinner

VOORGERECHTEN

POKÉBOWL

sushirijst - wortel - komkommer
- wakame - edamame - radijs

HERT

carpaccio - rode kool - appel
- oesterzwam

PAREL COUSCOUS

granaatappel - pistache - rucola
olie - parmezaanschuim

TUSSENGERECHTEN

KNOLSELDERIJ VAN HET FEU

zuurkool van venkel - roquefort
- hazelnoot

BISQUE

schaaldieren - rouille - crouton

RUNDERZIJLENDE

koolraap - linzen - truffelschuim

HOOFGERECHTEN

ZWARTE HEILBOT

mousseline - bloemkool - radijs

POLDERHOEN

witlof - paddenstoelen
- krokante aardappel

WITTE KOOL

gebrand - puntpaprika - appel
- rookolie

DESSERT

CHOCOLADE MOUSSE UIT DE KIDDE

gouden parels

PANNA COTTA

chocolade - passie - crumble

CHEESECAKE

amarena - krokante parels - bastogne



borrelen

OP DE TAFELS

Huisgemaakte verse chips van Parmezaanse kaas
&
Vers gebrande notenmix

GESERVEERD

Leisteen met diverse hammen en kaassoorten
&
Proeverij van bitterballen van de Heeren van
Loosdrecht

MAAGVULLEND

Mini poké bowl
&
Mini sesambroodje pulled chicken

TOELICHTING

INFORMATIE

- Onze chef-kok verzorgt een heerlijk borrelarrangement.
- Inclusief drankenarrangement.
- Het borrelarrangement is gemakkelijk uit te breiden met extra gerechten.
Prijs extra borrelgerecht +€ 7,50 p.p.

PRIJZEN

- Borrelarrangement 1,5 uur € 38,50 p.p.
Hollands drankenarrangement
- Borrelarrangement 2 uur € 44,50 p.p.
Hollands drankenarrangement
- Borrelarrangement 2,5 uur € 48,50 p.p.
Hollands drankenarrangement

EXTRA MOGELIJKHEDEN

Wilt u uw evenement personaliseren of uitbreiden? Dat is geen probleem! Hieronder een aantal suggesties op een rij.

ENTERTAINMENT

★	DJ	v.a. € 950,00
★	Livemuziek duo of trio	v.a. € 800,00
★	Kerstman	v.a. € 400,00

LOSSE ITEMS

★	Tafeldecoratie op statafel	€ 14,50
★	Tafeldecoratie op dinertafel	€ 25,50
★	Kampvuurtje	€ 95,00
★	Warme chocolademelk of glühwein	€ 3,95 per persoon
★	Glas bubbels	€ 4,75 per persoon
★	Amuse van de chef	€ 3,95 per persoon

Dit is slechts een greep uit de mogelijkheden. Heeft u iets anders in gedachten of een bepaald thema waarvoor u passend entertainment of decoratie zoekt? Wij denken graag met u mee.

VRAAG & ANTWOORD

- **V Voor welke dagen kan ik een arrangement boeken?**
- A Dit is alle dagen van de week mogelijk.
- **V Vanaf welk tijdstip kunnen we een arrangement boeken?**
- A Aanvangstijden diner vanaf 17.00 uur. Borrel vanaf 15.00 uur.
- **V Heb ik de ruimte exclusief voor mijn gezelschap?**
- A Ja, de ruimte is exclusief voor u.
- **V Zijn er aparte ingangen voor verschillende groepen?**
- A Ja, al onze ruimtes hebben een aparte entree.
- **V Zijn er minimum en maximum aantallen per ruimte?**
- A Het is mogelijk om vanaf 10 personen bij ons te reserveren. Op basis van het aantal gasten in uw reservering adviseren wij u een passende ruimte.
- **V Kan ik kiezen wat voor catering invulling ik wil?**
- A Nee, er is een vaste invulling. Dieetwensen worden uiteraard wel meegenomen.
- **V Kunt u rekening houden met dieetwensen?**
- A We kunnen uiteraard rekening houden met dieetwensen wanneer dit op tijd wordt doorgegeven.
- **V Kunnen we op dag zelf het aantal gasten nog wijzigen?**
- A Nee, het bevestigde aantal personen is bepalend.
- **V Wat gebeurt er als de COVID maatregels weer van kracht zijn?**
- A Wanneer uw diner of feest door een lockdown in verband met corona niet door kan gaan, kunt u dit tot 5 werkdagen van te voren kosteloos annuleren.

EXTRA INFORMATIE

LOCATIEKOSTEN

In verband met de extra schoonmaak, service en sprankelende hygiëne beloftes hanteren wij locatiekosten voor uw ruimtes. De kosten hangen af van de zaal die gebruikt wordt voor uw gezelschap.

PRIJZEN

Alle genoemde prijzen in deze brochure zijn exclusief BTW.

