



Inhoud

<u>BANQUET INFORMATIE</u>	<u>2</u>
<u>HET INTERIEUR VAN TANTE PIETJE</u>	<u>3</u>
<u>DRANKJES EN LEKKERNIJEN</u>	<u>4</u>
<u>HAPJES</u>	<u>5</u>
<u>HAPJES BUFFETTEN</u>	<u>6</u>
<u>HOOFDGERECHTEN IN BUFFETVORM</u>	<u>7</u>
<u>BUFFETCOULAGE</u>	<u>8</u>
<u>BUFFETTEN</u>	<u>9</u>
<u>KNALLEND DESSERTBUFFET</u>	<u>12</u>
<u>GANGENDINER IN BUFFETVORM</u>	<u>13</u>
<u>THEMAFEESTEN</u>	<u>15</u>
<u>VOORWAARDEN</u>	<u>16</u>
<u>AANTEKENINGEN</u>	<u>17</u>

Brasserie Tante Pietje
Lieve Vrouweplein 15
5401 AS Uden
Tel: 0413-330388
Mobiel: 06-54208161
Fax: 0413-330387
www.TantePietje.nl
info@TantePietje.nl





Banquet informatie

Het authentieke interieur van Brasserie Tante Pietje, rijkelijk voorzien van ornamenten, decoraties en glas in lood, ademen de sfeer van vervlogen tijden en bijzondere gastvrijheid.

In deze inspirerende ambiance zullen wij zorgdragen voor een fantastische avond voor uw gezelschap.

Onze sfeervol ingerichte Salon met eigen bar biedt ruimte aan grote gezelschappen vanaf 40 tot 130 personen en is geschikt voor velerlei gelegenheden zoals recepties, jubilea, personeelsfeesten, huwelijksfeesten en brunches.

Brasserie Tante Pietje verzorgt uw feesten en partijen geheel naar uw wens. Wilt u ècht een keer Bourgondisch genieten, kom dan met uw gezelschap naar Brasserie Tante Pietje.

Met vriendelijke groet,

*Brasserie Tante Pietje
Remco Krooswijk*



Het interieur van Tante Pietje





Drankjes en lekkernijen

Salon drankprijzen (vanaf 40 personen, prijzen p.st.)

• Koffie / thee met chocolaatje	€ 2,00
• Bier	€ 2,00
• Port/ sherry/ Vermouth	€ 3,25
• Rode en witte wijn	€ 3,25
• Fruitsappen	€ 2,00
• Frisdranken	€ 2,00
• Kinderlimonade	€ 1,50
• Jenever	€ 2,25
• Buitenlands gedistilleerd (vanaf)	€ 4,00
• Digestief (vanaf)	€ 4,75
• Buitenlandse bieren	€ 3,25
• Mixed dranken	€ 4,50

Drankenarrangementen (vanaf 40 personen, prijzen p.p.)

- **1)** Drankenarrangement (voor 4½ uur) € 25,50
Bij dit arrangement zijn alle dranken inbegrepen.
- **2)** Drankenarrangement (voor 4 ½ uur) € 22,50
*Bij dit arrangement zijn mix dranken/
buitenlands gedistilleerd en buitenlandse bieren niet inbegrepen.*
- Kirr Royale, crème de cassis met proseco € 4,75

Patisserie (prijzen p.st.)

• Bonbons	€ 0,75
• Slagroomsoesjes met poedersuiker	€ 0,50
• Gewoon, chocolade of gemengde cake	€ 1,00
• Luxe mini gebakje	€ 1,85
• Gesorteerd luxe gebak	€ 2,75
• Diverse luxe vlaaien in buffetvorm	€ 2,25
• Bruidstaart	Op aanvraag mogelijk.



Hapjes

Koud borrelgarnituur (prijzen per portie)

- | | | |
|---|---|--------|
| • Gemengde nootjes | | gratis |
| • Luxe nootjes, zoutjes en bakkerszoutjes | € | 2,50 |
| • Olijven | € | 3,50 |

Warme hapjes (uitserveren, prijzen p.st.)

- | | | |
|--|---|------|
| • Bittergarnituur bestaande uit: bamischijfjes nasischijfjes, kaassoufflés, gehaktballetjes en kipnuggets. | € | 0,65 |
| • Luxe bitterballen | € | 0,65 |
| • Diverse loempia's gevuld met kip en groenten. | € | 0,55 |
| • Tempura garnalen | € | 0,65 |
| • Stokje kipsaté | € | 0,95 |
| • Gamba spiesjes Spaanse stijl. | € | 1,20 |
| • Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus. | € | 0,65 |
| • Mini saucijzenbroodjes en worstenbroodjes | € | 0,95 |

Koude hapjes (uitserveren, prijzen p.st.)

- | | | |
|--|---|------|
| • Diverse soorten wraps gevuld met gerookte zalm, Carpaccio en komkommer. | € | 1,20 |
| • Mini sandwiches gevuld met: Spaanse ham, Tonijnsalade, gerookte kip en krabsalade. | € | 1,40 |
| • Diverse soorten Hollandse kaas en worst. | € | |

Luxe amusehapjes (uitserveren, prijzen p.st.)

- | | | |
|--|---|------|
| • Diverse soorten luxe hapjes in glaasjes en op lepels geserveerd.
Bestaande uit: | € | 1,75 |
| - Hollandse garnalencocktail | | |
| - Carpaccio van ossenhaas | | |
| - Gerookte eendenborstfilet met rode portsiroop. | | |
| - Parmaham met meloen | | |
| - Gamba in Oriëntaalse stroopsaus. | | |
| - Sashimi van zalm en tonijn | | |
| - Mousse van gerookte parelhoen. | | |



Hapjesarrangement (prijzen p.p.)

- Warm hapjesarrangement 5 x rondgaan met Warm hapje. € 2,75
- Koud en warm hapjesarrangement 2 x rondgaan Met koud hapje en 3 x met warm hapje. € 3,50
- Warm en koud luxe hapjesarrangement 2 x Rondgaan met koud hapje en 3 x met warm hapje. € 4,95

Broodjes mogelijkheden (prijzen p.st.)

- Belegde broodje (zacht) met ham en kaas. € 1,75
- Belegde stokbroodjes met ham en kaas. € 1,85
- Luxe belegde brunchbroodjes. Belegd met Gerookte zalm, rosbief, brie, krabsalade en Parmaham. (3 broodjes Per persoon) € 5,50

Snack mogelijkheden feestavond:

- Worst en saucijzenbroodje € 2,00
- Kaas en ragoutbroodje € 1,75
- Broodje kroket of frikadel € 1,75
- Broodje hotdog € 1,65
- Pizza slice € 2,10
- Turks broodje met Duner € 4,00
- Kipsaté met stokbrood € 4,50
- Puntzakfriet met mayonaise € 1,70



Hapjes buffet

Koude hapjes buffet € 10,00 p.p.

- Diverse soorten brood. (molensteenbrood, Tante Pietje brood en olijvenbrood.
- Diverse soorten dippers:
 - kruidenboter
 - cocktailsaus
 - kerriesaus
 - olijven tapenade
 - tapenade van zongedroogde tomaten
- Diverse soorten paté geserveerd met een bosvruchtencompote.
- Zalmsalade.
- Bourgondische beenhamsalade. Salade van beenham, olijven en rode ui.
- Udense tonijnsalade. Salade van tonijn, tomaat en rode ui.
- Italiaanse salade. Salade bestaande uit mozzarella, basilicum en trostomaten.
- Oosterse saté salade. Hierin kan een krokant pindaatje toch niet ontbreken.
- Frisse kipsalade. Salade van gerookte kip geserveerd met vers fruit en een cocktailsaus.
- Kaasplateau bestaande uit Nederlandse en Franse bekende kazen.
- Diverse soorten wraps gevuld met gerookte zalm, carpaccio en komkommer.
- Mini sandwiches gevuld met: Spaanse ham, tonijnsalade, gerookte kip en krabsalade.

Dit buffet is uit te breiden met de volgende warme gerechten:

- | | | |
|--|---|------|
| • Spiesjes kipsaté geserveerd met een warme pindasaus. | € | 3,50 |
| • Huisgemaakte gehaktballetjes in een tomatensaus. | € | 2,50 |
| • Warme gesneden beenham in een whiskeysaus. | € | 4,50 |



Hoofdgerechten in buffetvorm

Warm buffet 1 *€ 15,50 p.p.*

- Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes
- Pasta met gepocheerde zalm in een zachte mosterdsaus
- Kalkoenfilet geserveerd in een tomatensaus.
- Gesneden beenham verdrongen in een whiskysaus
- Frisse rauwkostsalades
- Vleessalades en kipkerriesalade
- Pommes gratin
- Nasi a la Tante Pietje.

Warm buffet 2 *€ 18,50 p.p.*

- Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes
- Bourgondische varkensfilet geserveerd in een pepersaus
- Tongrolletjes gevuld met zalm en een tuinkruidensaus.
- Beste kipsaté van Brabant
- Diverse frisse rauwkostsalades
- Vleessalades en zalmsalade
- Pommes gratin
- Nasi a la Tante Pietje.
- Diverse groenten op Oosterse wijze.



Koude en warme Buffetten

Buffet 1

€ 19,50 p.p.

- Huzarensalade
- Aardappel-pestosalade
- Dun gesneden ham geserveerd met meloen en een honingdressing.
- Noorse gerookte zalm geserveerd met een mosterd dillen dressing.
- Huisgemaakte krabsalade.
- Diverse soorten brood.
- Kruidenboter, diverse soorten sausjes en tapenades.
- Aan het buffet gesneden beenham geserveerd met een whiskeysaus.
- Heerlijke kipsaté geserveerd met een pindasaus.
- Aardappel bonne femme (aardappels, wortel, boontjes en spek).
- Nasi a la Tante Pietje. Rijkelijk gevulde nasi met diverse soorten groenten, ei en ham.
- Seizoens groenten.
- Rauwkost salades
- **Dit buffet in combinatie met een standaard dessertbuffet 1 € 23,50 p.p.**

Buffet 2

€ 23,50 p.p.

- Vleessalade
- Aardappel-pestosalade
- Carpaccio a la Tante Pietje. Dun gesneden ossenhaas bedekt met pijnboompitten, Italiaanse kaas en een basilicumdressing.
- Heerlijk salade van gerookte ham, mozzarella, noten en zongedroogde tomaten. Deze salade wordt geserveerd met een rode port siroop.
- Een salade van Hollandse garnalen geserveerd met een cognacsaus.
- Onze huisgerookte zalm geserveerd met een mosterd dillendressing.
- Tante pietjes soepketel. Gevuld met een favorieten soep van Tante Pietje.
- Wraps gevuld met gerookte kip en kruidenkaas. .
- Diverse soorten brood.
- Kruidenboter, diverse soorten sausjes en tapenades.
- Aan het buffet gesneden runderentrecote geserveerd met een rode wijnsaus.
- Gebakken varkenshaas medaillons geserveerd met champignonsaus.
- Gebakken zalmfilet geserveerd met een witte wijnsaus gevuld met rivierkreeftjes.
- Seizoens groenten.
- Huisgemaakte aardappeltaart.
- Rauwkost salades
- Tagliatelle aolio.
- **Dit buffet in combinatie met een standaard dessertbuffet 1 € 27,50 p.p.**



Buffet 3

€ 27,50 p.p.

- Vleessalade
- Aardappel-pestosalade.
- Keuze uit kreeftensoep en bouillon.
- Salade van cocquilles en wakame.
- Salade van Hollandse garnalen.
- Salade van licht gerookte rib-eye geserveerd met appelstroopdressing.
- Een salade van Livarfilet geserveerd met een honing-tijmdressing.
- Vitello Tonato.
- Diverse soorten brood.
- Kruidenboter, diverse soorten sausjes en tapenades.
- Hele ossenhaas filet geserveerd met een pepersaus.
- Speenvarken koteletjes geserveerd met een bourgondisch krieksaus.
- Tongrolletjes gevuld met gamba's, geserveerd met een Bearnaisesaus.
- Kabeljauwfilet geserveerd met een mosterdsaus.
- Seizoens groenten.
- Huisgemaakte aardappeltaart.
- Rauwkost salades
- Tagliatelle aolio.
- **Dit buffet in combinatie met een standaard dessertbuffet 1 € 31,50 p.p.**



Walking diner

€ 37,50 p.p.

Aperitief:

- Heerlijk glaasje prosecco

Voorgerechten:

- Kleine carpaccio
- Garnalen cocktaltjes
- Kipsalade
- Gerookte zalm gevuld kruidenroomkaas
- Rozen van ham en meloen

Tussengerechten:

- Tante pietjes favoriet
- Licht gebonden mosterdsoep

Hoofdgerecht 1

- Aan het buffet gesneden ossenhaas geserveerd met een rode wijnsaus.
- Aardappeltaartje

Hoofdgerecht 2

- Gebakken garnalen in knoflook
- Risotto

Dessert:

- Grand dessert (diverse leuke kleine nagerechtjes)

Koffieservies:

- Heerlijk kopje koffie of thee
- Diverse soorten bonbons
- Likeurtje naar wens



Knallend Dessertbuffet

Buffet 1 € 5,50 p.p.

- Een diversiteit van diverse soorten bavarois. Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
- Diverse vers fruitsoorten.
- Een keur van ijsvariaties
- Slagroom en vuurwerk

Buffet 2 € 7,50 p.p.

- Heerlijke huisgemaakte chocolademousse
- Diverse ijscreaties in verschillende smaken
- Een spiegel met een ruim assortiment van vers fruit.
- Verschillende soorten bavarois
- Huisgemaakte "Tiramisu" (*Italiaanse taartmousse met lange vingers*)
- Slagroom en vuurwerk
- Profiterolles (*slagroomsoesjes*) met poedersuiker en daarbij chocoladesaus en advocaat.

Buffet 3 € 8,50 p.p.

- Een spiegel met een ruim assortiment van vers fruit.
- Verschillende soorten bavarois
- Een keur van ijsvariaties
- Heerlijke huisgemaakte chocolade mousse en "Tiramisu"
- Warme kersen verdrongen in een oud recept van Tante Pietje
- Profiterolles (*slagroomsoesjes*) met poedersuiker en daarbij chocoladesaus en advocaat.
- Slagroom en vuurwerk
- Tante Pietje's Charlotte Russe taart
- Internationaal kaasplateau



Themafeesten

Wilt u een geweldig feest organiseren? Wij maken het u eenvoudig, Brasserie Tante Pietje heeft voor u een aantal thema's opgesteld voor een geslaagde feestavond. De themafeesten vinden plaats in onze sfeervol ingerichte Salon met eigen bar. De Salon biedt ruimte aan grote gezelschappen vanaf 50 tot 130 personen.

Franse avond

U kunt een gokje wagen aan de Roulette- of Black Jack tafels, zonder daarbij een cent te verliezen. Ook kunt u zich laten vergezellen door een karikaturist, tafelloochelaar en/of troubadour.

Wij serveren een overheerlijk Frans buffet met o.a.

- Franse uiensoep
- Salade van coquilles St. Jacq met ijsbergsla en waterkers, overgoten met ravigotesaus.
- Plateau fruits de mer (zalmzijde omringt met gerookte zalm, gearneerd met diverse vissoorten)
- Gebraden beenham
- Lamsbouten in zachte knoflooksaus
- Gebakken aardappeltjes met uitjes, spekjes en champignons en groentegarnituur
- Vleessalade
- Boeuf Bourguignon (haaspuntjes op Franse wijze)
- Stokbrood met kruidenboter
- Diverse sausjes (o.a. remoulade-, cocktail- en knoflooksaus)

Bourgondische avond

Deze avond staat in het teken van lachen, swingen, zingen en genieten van een heerlijk diner in buffetvorm. Het entertainment bestaat uit een troubadour, karikaturist of tafelloochelaar. Als klapper op de avond presenteren wij u de drive-in show "Flamingo". Wilt u samen met uw gezelschap swingend en zingend de avond doorbrengen, dan bieden wij u die kans! Het Bourgondisch buffet dat wij serveren, bestaat o.a. uit:

- Soep uit de kookketel met kaas en soldaatjes
- Gebraden varkensham
- Gebakken aardappeltjes met uitjes, spekjes en champignons en groentegarnituur
- Everzwijnsalade
- Sellerijsalade met walnoten
- Gerookte zalm met mosterd-dillesaus
- Gerookte paling met tuinkruiden en citroen
- Stokbrood met kruidenboter
- Diverse sausjes (o.a. ravigotte-, remoulade-, cocktail- en knoflooksaus)



Op beide thema avonden worden uw gasten om ± 19.00 uur feestelijk verwelkomd met een welkomstdrankje. Gedurende de avond serveren wij een onbeperkt aantal drankjes. Last but not least serveren wij het knallend dessertbuffet en sluiten we de avond swingend af. Om ± 00.30 uur komt er aan de feestavond een einde.

De kosten voor dit eet- en drankarrangement bedragen **€ 42,50 p.p.** inclusief BTW.

Kosten voor het entertainment exclusief BTW (prijzen onder voorbehouden)

# Roulette & Black Jack tafels	€ 610,00
# Karikaturist	€ 425,00
# Tafelgoochelaar	€ 465,00
# Troubadour	€ 525,00
# "Ziya" als troubadour en drive inn	€ 775,00
# Remoté drive inn	€ 550,00

Naast de genoemde mogelijkheden, zijn uiteraard ook andere thema's bespreekbaar. Wij geven u graag persoonlijk advies en de gelegenheid om de feestlocatie te bekijken. U kunt te allen tijde contact met ons opnemen 0413-330388.

Reservering en voorwaarden

U kunt uw reservering telefonisch of mondeling bevestigen, hierna ontvangt u van ons een bevestiging die wij graag binnen veertien dagen ondertekend retour zien. Een week voor aanvang van de feestavond nemen wij contact met u op om het definitief aantal gasten te bespreken. Het wijzigen van het aantal personen hierna kan kosteloos tot 48 uur voor aanvang met dien verstande dat de wijziging niet groter is dan 10% van het oorspronkelijke aantal. Indien blijkt dat op de avond zelf minder gasten aanwezig zijn dan definitief gereserveerd, dan zijn wij genoodzaakt de helft van de kosten per ontbrekend persoon in rekening te brengen, dit in verband met de voorafgaande kosten en inzet van personeel. Indien er meer personen aanwezig zijn dan definitief gereserveerd, zullen wij de afgesproken prijs per extra persoon in rekening brengen.

Een aanbetaling is niet van toepassing. Bij tijdige annulering bij geldende redenen brengen wij geen kosten in rekening.

Alle genoemde prijzen zijn geldig tot 31-december 2012.

Betaling

Betaling van het totaalbedrag binnen 14 dagen per bank of contant.



Aantekeningen