

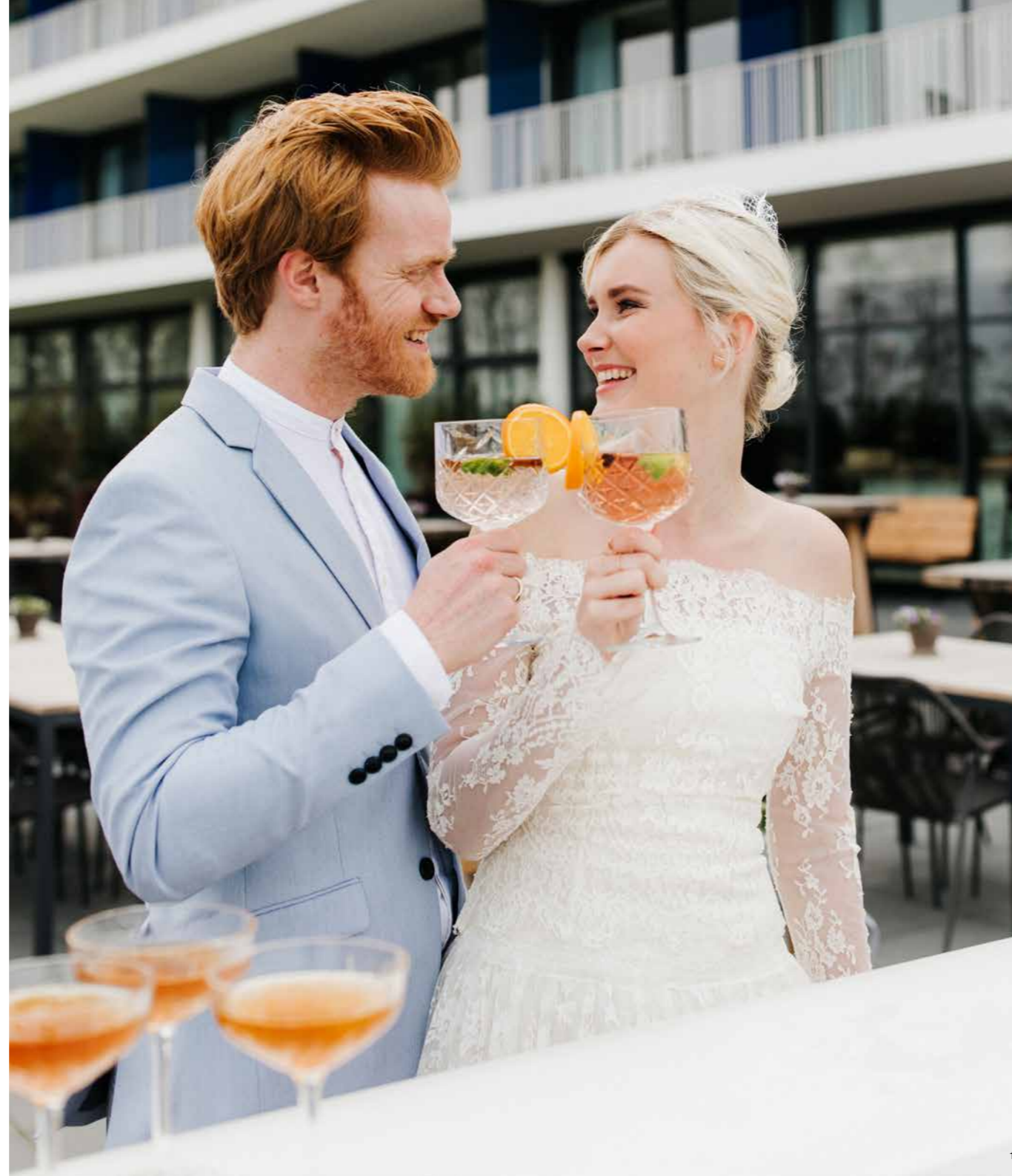
FLETCHER  TROUWEN

*Foodbook*



# Inhoudsopgave

- 04 Inleiding
- 06 Brunch
- 07 High tea
- 08 Lunch
- 12 Diner
- 18 Drankenarrangementen
- 20 Receptiearrangementen
- 21 Feestavondarrangementen
- 22 Bites
- 23 Late night snacks



# Trouwen

Jullie gaan trouwen! Van harte gefeliciteerd. De zoektocht voor de invulling van jullie mooiste dag is begonnen. Fletcher Hotels biedt niet alleen unieke trouwlocaties maar ook de meest uiteenlopende, culinaire invulling voor jullie huwelijksdag. Want op deze dag moet alles tot in de puntjes verzorgd zijn en dat weten wij als geen ander. Wellicht weten jullie al precies welke hapjes jullie tijdens de receptie willen en welk menu er geserveerd mag worden voor het huwelijksdiner. Maar het kan ook zijn dat jullie nog aan het oriënteren zijn en op zoek naar inspiratie. Op welk moment van de planning jullie ook zijn, wij helpen graag mee.

Voor je ligt een impressie die als basis bedoeld is om jullie huwelijksdag culinaire invulling te geven. Mogelijkheden en combinaties zijn eindeloos bij ons. Of het nu gaat om een samengestelde lunch, een receptie, een diner of spetterend feest. Hebben jullie speciale wensen of een bijzonder idee? Laat het ons weten, wij denken graag met jullie mee om de perfecte culinaire invulling voor jullie huwelijksdag te realiseren. We hebben diverse arrangementen samengesteld. Scan de QR code op de pagina's voor een overzicht van de actuele prijzen. Op deze manier kunnen jullie inspiratie opdoen en, wat ook heel belangrijk is, hebben jullie een idee van de kosten. Wij maken graag een offerte op maat voor jullie.

Heel veel plezier met alle voorbereidingen voor jullie huwelijksdag. We hopen jullie hierbij te mogen begeleiden en een beetje mee te mogen genieten van alle voorpret.

## Wendy Kloos-Schrauwen

Manager Fletcher Trouwen



## Brunch

### Wedding Brunch

€ 32,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

- Soep van de dag
- Diverse harde en zachte broodjes
- Croissants en zoete broodjes
- Diverse vleeswaren en kaassoorten
- Zoetwaren
- Gekookte eieren, roerei en spek
- Salade van ei met gerookte kip
- Pastasalade met mozzarella en basilicum
- Gerookte zalm
- Rauwkost met diverse soorten dressing
- Rijst, aardappel- en groentengarnituur van het seizoen
- Kippendijen met cashewnoten en zoetzure saus
- Gestoofde groenten met vis
- Groentequiche met diverse kaassoorten
- Vers gesneden fruit
- Boeren yoghurt
- Diverse soorten patisserie uit eigen keuken
- Onbeperkt koffie en thee
- Onbeperkt melk en karnemelk
- Diverse soorten vruchtensap

Suggesties voor aanvulling:

- Gebakken garnalen met knoflook
- Gebakken biefstukpuntjes

€ 5,75 p.p.

€ 5,25 p.p.



## High Tea

### High Tea Classic

€ 24,50 p.p.

- Glaasje soep
- Diverse sandwiches en mini broodjes
- Roerei met gerookte zalm
- Mini muffins
- Huisgemaakte scones
- Marmelade
- Room
- Lemon curd
- Bonbons
- Diverse patisserie hapjes
- Onbeperkt diverse theesoorten
- Onbeperkt koffie

### High Tea Royale

€ 32,50 p.p.

- Glaasje soep
- Diverse sandwiches en mini broodjes
- Hüttenkäse met Parmaham
- Broodje met tomatensalsa en geitenkaas uit de oven
- Mini quiche
- Salade met zalm en quinoa
- Mini muffins
- Huisgemaakte scones
- Marmelade
- Room
- Lemon curd
- Bonbons
- Diverse patisserie hapjes
- Roomboterkoekjes
- Verschillende theesoorten
- Onbeperkt koffie

## Lunch

### Lunch Classic

€ 15,50 p.p.

Uitgeserveerd:

- 2 luxe broodjes
- Soep van de dag

Suggesties voor aanvulling:

- Broodje kroket € 3,50 per stuk
- Saucijzenbroodje € 3,75 per stuk
- Kaasbroodje € 3,75 per stuk
- Mini quiches (3 stuks) € 3,50 3 stuks
- Fruitsalade met yoghurt € 4,50 per stuk

### Wedding Lunch

€ 19,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

Vanaf buffet gepresenteerd:

- Oerbrood belegd met:
  - Tonijnsalade met kappertjes
  - Gerookte zalm met spread van Griekse yoghurt en komkommer
  - Carpaccio met rucola en pittenmix
  - Brie met gebrande walnoten
  - Boerenkaas
- Fruitsalade
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk

Suggesties voor aanvulling:

- Huisgemaakte granola bowl met fruit € 3,75 p.p.
- Mini Caesarsalade € 5,00 p.p.
- Soep van het seizoen € 6,50 p.p.



## Lunch

### Lunchbuffet Classic

€ 24,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

- Soep van de dag
- Diverse broodsoorten
- Diverse soorten vleeswaren  
(boerenachterham, kipfilet, gebraden gehakt etc.)
- Diverse soorten gesneden kaas  
(geitenkaas, jonge kaas, oude kaas etc.)
- Zoetwaren
- Gemengde salade
- Handfruit
- Yoghurt
- Ambachtelijke granola
- Warme snack
- Koffie en thee
- Melk, karnemelk en vruchtensappen

## Lunch

### Lunchbuffet Royale € 29,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

- Soep van de dag
- Diverse broodsoorten
- Diverse soorten vleeswaren  
(boerenachterham, kipfilet, gebraden gehakt, rosbief etc.)
- Diverse soorten gesneden kaas  
(geitenkaas, jonge kaas, oude kaas, brie etc.)
- Zoetwaren
- Gemengde salade
- Diverse samengestelde salades
- Diverse soorten rauwkost
- Handfruit & vers gesneden fruit
- Yoghurt & kwark
- Ambachtelijke granola
- Warme snack
- Pastagerecht
- Diverse warme vis-, vlees- en vegetarische gerechten
- Koffie en thee
- Melk, karnemelk en vruchtensappen

#### Tip

Lunchen maar dan net even anders? Kies voor een Walking lunch. Een lunch zonder vaste plaatsen, waarbij iedereen rond kan lopen. In verschillende gangen worden meerdere kleine culinaire gerechten geserveerd.



## Lunch

### Lunchbuffet Royale vegetarisch € 31,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

- Soep van de dag
- Diverse broodsoorten
- Grana Padano kaas, geitenkaas, feta kaas of mozzarella
- Tomaten tapenade
- Huisgemaakte humus
- Tomatentartaar en avocado spread
- Gemengde groene salade
- Samengestelde salade
- Diverse soorten rauwkost
- Handfruit & vers gesneden fruit
- Yoghurt & kwark
- Huisgemaakte granola
- Vegetarische kroketten
- Groentequiche met geitenkaas
- Bulgur met pittenmix
- Provençaalse groentestoof
- Koffie en thee
- Melk, karnemelk en vruchtensappen

### Walking lunch € 32,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

- Soep van de dag
- Meergranen broodje met ham en roomkaas
- Meergranen broodje met gerookte zalm en mosterdcrème
- Wrap met carpaccio, rucola en Parmezaanse kaas
- Broodje kroket (vegetarisch ook mogelijk)
- Mini saté in satésaus
- Griekse yoghurt met ambachtelijke granola, honing en fruit
- Fruitsalade
- Koffie en thee
- Melk, karnemelk en vruchtensappen

## Diner

Dinerbuffet Classic € 37,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

### Voorgerecht

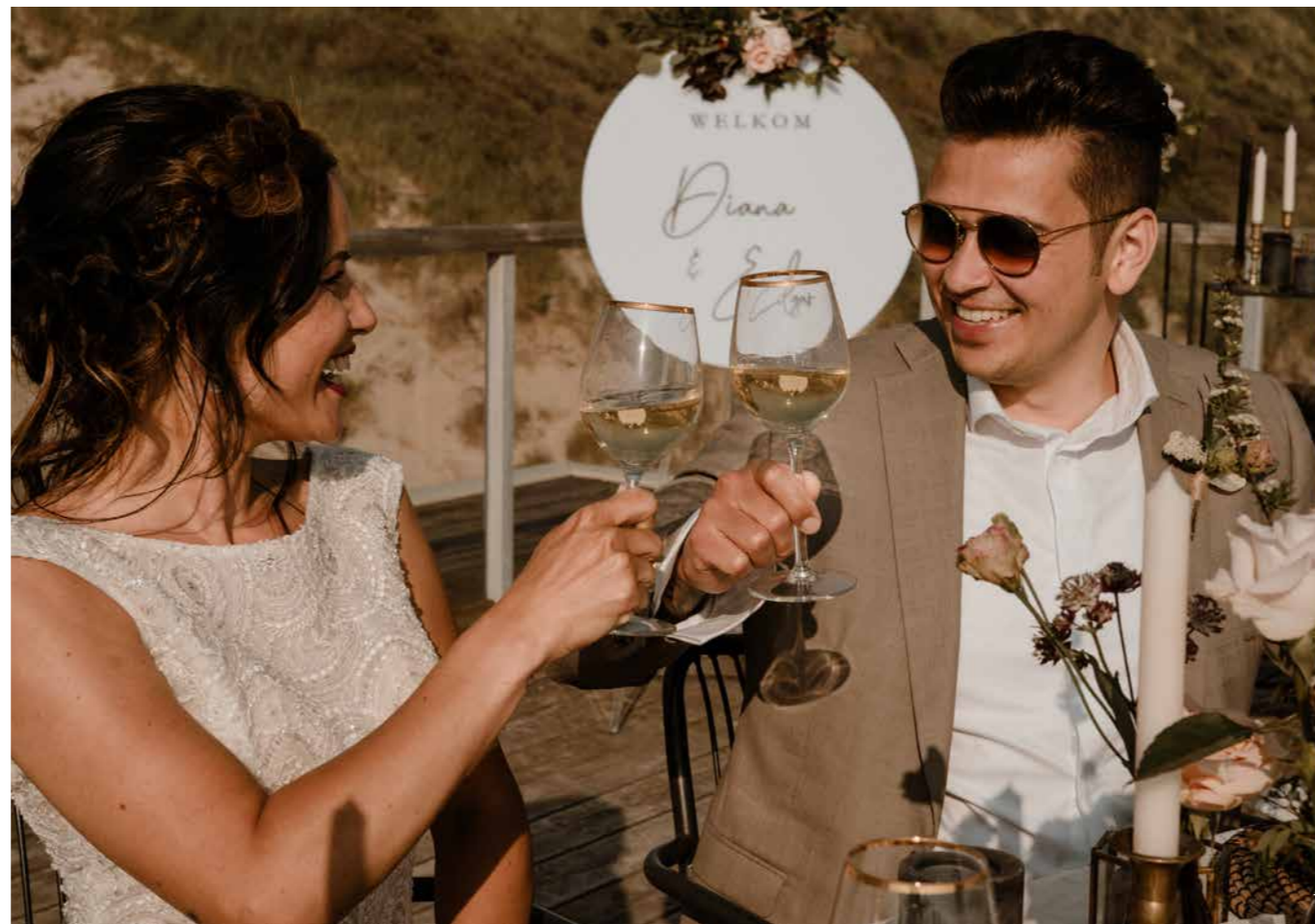
- Gebonden kerriesoep met kip
- Heldere bouillon van maïseend met een garnituur van reepjes omelet

### Hoofdgerecht

- Traditionele huzarensalade en zalmsalade
- Achterham en varkensfricandeau
- Ardennerham met gegrilde ananas
- Provençaalse runderstoofpot
- Varkensmedaillon met stroganoffsaus
- Gehaktballetjes met pindasaus en cashewnoten
- Stoofpot van zacht gegaarde scharrelkip met paprika
- Gebakken aardappelen met bourgondische melange
- Verse groenten van het seizoen
- Frites en rijst
- Rauwkostsalade
- Stokbrood met room- en kruidenboter
- Diverse sauzen

### Nagerecht

- Vanille-ijs met geflambeerde kersen en slagroom



## Diner

Dinerbuffet Royale € 42,50 p.p.

(minimale afname van 20 personen)

### Voorgerecht

- Dubbel getrokken ossenstaartsoep met rauwe ham en bieslook

### Hoofdgerecht

- Saladeplateau met aangemaakte Noorse garnalen, mosselen (seizoensgebonden\*), haricotverts en groene asperges
- Gepocheerde zalmfilet gearneerd met saffraan crème
- Salade Niçoise met stukjes tonijnfilet
- Mousse van roomkaas op gegrilde kipfilet omringd door abrikozencompote
- Dun gesneden rosbeef met een cranberrycompote
- Salade van pomodori tomaat, mozzarella, basilicum en olijven
- Diverse soorten brood met boter en tapenades
- Dun gesneden kalfslende overgoten met ongeperste zuivere olijfolie, peccorino en gedroogde tomaten
- Gebakken runderhaas met een garnituur van paddenstoelen en courgette
- Stoofschotel van kalf met champignons en basilicum
- Gepocheerde visschotel overgoten met een zachte kreeftensaus
- Diverse soorten rauwkost
- Aardappel- en groentengarnituur
- Diverse sauzen

### Nagerecht

- Crème brûlée van specerijen geserveerd met roomijs

\* juni t/m oktober

## Diner

Dinerbuffet Excellent € 48,50 p.p.  
(minimale afname van 20 personen)

### Voorgerecht

- Licht gebonden soep van venkel met knoflookolie en rauwe ham

### Hoofdgerecht

- Salade van koud gemarineerde gamba's in citrus-dressing
- Salade Niçoise met tonijn, zachte eitjes, krokante brioche en ansjovis
- Gerookte zalm met crème fraîche, kappertjes en rode ui
- Gedroogde en gerijpte runderrib-eye met gepofte cherry tomaatjes, gemarineerde olijven, pijnboompitten en dragon olie
- Afgelakte en dungseden Ierse beenham met honing en mosterd
- Gesmoorde kalfssukade met Roseval aardappeltjes, truffeltapanade en Grana Padano
- Gepocheerde scholrolletjes overgoten met bisque van kreeft
- Gebraden rundermedaillons met gekonfijte zilverui, rozemarijn en polenta
- Lasagne van bospaddenstoelen, Friese geitenkaas en King boleten

### Nagerecht

- Panna cotta van karamel met gedroogde spekkoek en roomijs van chocolade



## Diner

Barbecuebuffet Classic € 32,50 p.p.  
(minimale afname van 20 personen)

Onderstaande vleesgerechten worden ter plekke vers bereid op de barbecue door onze kok.

- Spareribs
- Spekklappen
- Shaslicks
- Groentespiesjes
- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Groene gemengde salade
- Stokbrood met kruidenboter
- Verschillende (koude) sauzen (cocktailsaus, satésaus, knoflooksaus)

Barbecuebuffet Royale € 37,50 p.p.  
(minimale afname van 20 personen)

Onderstaande vlees- en visgerechten worden ter plekke vers bereid op de barbecue door onze kok.

- Geroosterde tomatensoep met basilicum
- Hamburgers (eventueel groenteburgers als vegetarische optie)
- Spareribs
- Kipspiesen
- Groentespiesjes
- Gemarineerde steak
- Gambaspiesen
- Dorade
- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Stokbrood met kruidenboter
- Verschillende (koude) sauzen (cocktailsaus, satésaus, knoflooksaus)



# Diner

## Uitgeserveerde diners

- 3-gangen diner € 38,00 p.p.  
*Voor-, hoofd- en nagerecht*
- 4-gangen diner € 44,50 p.p.  
*Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht*
- 5-gangen diner € 50,50 p.p.  
*Voor-, soep-, tussen-, hoofd-, en nagerecht*

## Inspiratiegerechten voor diner

Stel jullie eigen diner samen met onder andere deze heerlijke gerechten. Liever een ander gerecht? Samen met jullie stellen we het perfecte huwelijksdiner samen.

### Voorgerechten

- Gerookte zalm lasagne opgebouwd met spinaziecrème, rode bieten espuma en kruidensla
- Visterrine met verschillende gerookte vissoorten en een mosterd dressing
- Cannelloni van gerookte forel met kerrie, komkommersalsa en salade mêlée
- Carpaccio van rund met geschaafde Grana Padano en groene basilicum pesto

### Tussengerechten

- Huisgemaakte loempia gevuld met mangochutney en gamba
- Warme wrap gevuld met ratatouille en geplukte rundersukade



# Diner

## Hoofdgerechten

- Op de huid gebakken schelvisfilet op venkelrisotto, VSOP Cognac en witte botersaus
- Gebakken rundermedaillon met knolselderij, amandel aardappel, groene groenten en jus van grove mosterd
- Gebraden parelhoen met pastinaak, gekonfijte aardappel, seizoensgroenten en gevogeltesaus
- Kabeljauwfilet met mousseline van saffraan, jonge doperwten en beurre blanc

## Dessert keuze

- Panna cotta van koffielikeur
- Pure chocolade brownie en roomijs
- Vanilleperen panna cotta met Doyenné du Comice en sorbet van peer
- Straciatella parfait met Griekse yoghurt
- Crème Anglaise van kokosmelk, donkere rum en roomijs

## Suggestie voor aanvulling

Dessertbuffet vanaf € 7,50 p.p.

**Walking & Sharing dinner € 54,50 p.p.**

## Inspiratie:

- Sharing plank met diverse voorgerechten, brood en smeersels
- Soepje van de dag
- Seizoensgebonden risotto
- Biefstuk van rund met truffel jus
- Sharing plank met diverse kaassoorten
- Chocolade dessert

# Drankenarrangementen

1-uur Hollands drankenassortiment	€ 9,50
2-uur Hollands drankenassortiment	€ 18,50
3-uur Hollands drankenassortiment	€ 26,50
4-uur Hollands drankenassortiment	€ 33,50
5-uur Hollands drankenassortiment	€ 39,50

Verlenging receptie- of feestavondarrangement per persoon per 30 minuten	€ 4,50
Toeslag buitenlands gedistilleerde dranken per persoon per 30 minuten	€ 2,50

Hollands drankenassortiment bestaat uit:

- Warme dranken (koffie, thee)
- Frisdranken en sappen
- Waters
- Tap Bavaria pilsener
- Fletcher's Cuvee (rood, wit en rosé)
- Port, Sherry, Vermouth, Jenever, Vieux, Berenburgen, advocaat

## *Dranken op nacalculatie*

Het is mogelijk om in plaats van een all-in drankenarrangement de genuttigde drankjes achteraf te betalen. Hiervoor worden de actuele drankprijzen gerekend.



## Receptiearrangementen

2 uur

**Classic** € 21,50 p.p.

- Ontvangst met een glas Fletcher's Bubbels
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- 2 x warm bittergarnituur
- 1 x koud bittergarnituur

**Royale** € 23,50 p.p.

- Ontvangst met een glas Fletcher's Bubbels
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Gezouten notenmelange op tafel
- 2 x warm bittergarnituur
- 2 x koud bittergarnituur

**Excellent** € 26,50 p.p.

- Ontvangst met een glas Fletcher's Bubbels
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- 3 x warm bittergarnituur
- 3 x koud bittergarnituur

**Superior** € 32,50 p.p.

- Ontvangst met een glas champagne
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- Gemarineerde olijven
- 3 x warme amuse
- 3 x koude amuse



## Feestavondarrangementen

4 uur

**Classic** € 37,50 p.p.

- Ontvangst met een glas Fletcher's Bubbels
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Gezouten notenmelange op tafel
- 2 x warm bittergarnituur
- 2 x koud bittergarnituur

**Royale** € 44,50 p.p.

- Ontvangst met een glas Fletcher's Bubbels
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- 3 x warm bittergarnituur
- 3 x koud bittergarnituur
- Puntzakje friet ter afsluiting van de avond

**Excellent** € 46,50 p.p.

- Ontvangst met een glas Fletcher's Bubbels
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- 4 x warm bittergarnituur
- 4 x koud bittergarnituur
- Puntzakje friet ter afsluiting van de avond

**Superior** € 63,00 p.p.

- Ontvangst met een glas champagne
- Onbeperkt drankjes uit het Hollands drankenassortiment
- Luxe zoutjes en nootjes op tafel
- Gemarineerde olijven
- 3 x warme luxe hapjes
- 3 x koude luxe hapjes
- Puntzakje friet ter afsluiting van de avond

## Bites

### Tafelgarnituren

Luxe nootjes	€ 4,25 per portie (ca. 4 personen)
Barmelange	€ 3,50 per portie (ca. 4 personen)
Gemarineerde olijven	€ 5,50 per portie (ca. 4 personen)
Borrelplateau (olijven, kaasstengels, nootjes)	€ 7,50 per portie (ca. 4 personen)

### Socializers

Kaas en worst (Droge worst, gedroogde ham, en jonge kaas)	€ 9,50 per portie (ca. 4 personen)
Kaasplateau (Grana Padano, jonge kaas en oude kaas)	€ 9,50 per portie (ca. 4 personen)
Nacho's (avocado en tomatensalsa)	€ 8,50 per portie (ca. 4 personen)
Broodplankje (met diverse smeersels)	€ 6,00 per portie (ca. 2 personen)

Bitterballen	€ 7,50 per portie (8 stuks)
Vegetarische bitterballen	€ 8,50 per portie (8 stuks)
Bietenballen (vega)	€ 12,50 per portie (8 stuks)
Warm gemengd bittergarnituur	€ 12,50 per portie (12 stuks)

Visplateau	€ 16,50 per portie (ca. 4 personen)
(Gerookte zalm, gerookte forel, rivierkreeftjes, breekbrood, diverse sausjes, venkel en radijsjes)	

### Sweets

Chocolade muffin	€ 4,50
Vegan chocolade brownie	€ 4,50
Lekkers bij de koffie (brownie, kletskep, bonbons etc.)	€ 8,50
Petit four*	€ 2,25

\*Ook te personaliseren met een eigen foto.  
Vraag de locatie naar de mogelijkheden.



## Bites

### Koude hapjes

Klassiek hapje	€ 1,85 per stuk
(Bijv. toastje steak tartaar, toastje zalm, wrap vegetarisch)	
Luxe hapje	€ 2,50 per stuk
(Bijv. mini quinoa salade feta, gegrilde groenten met gedroogde ham)	

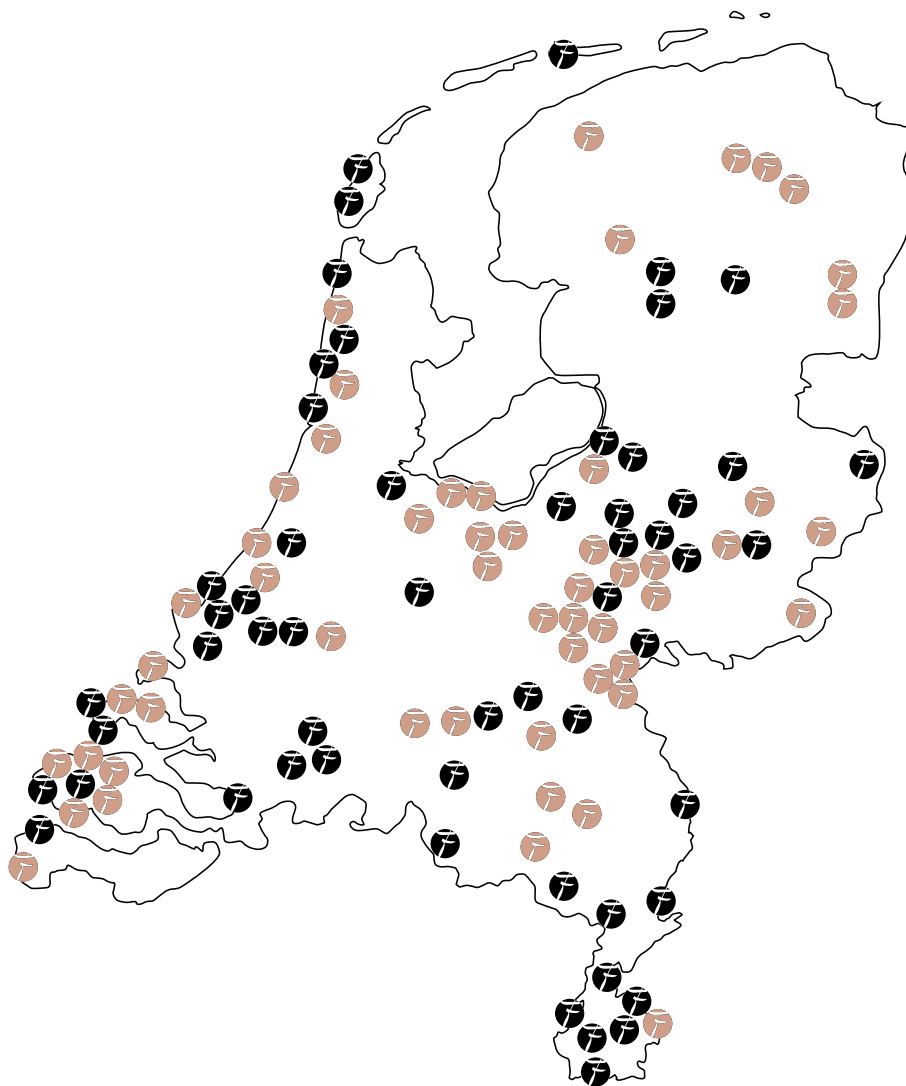
### Warme hapjes

Klassiek hapje	€ 1,85 per stuk
(Bijv. kaas-, chorizo- of gambakroket)	
Warm bladerdeeghapje	€ 2,65 per stuk
Luxe hapje	€ 3,50 per stuk
(Bijv. Yakitori spies met soja en bosui)	

## Late night snacks

Puntzak frites met truffelmayonaise	€ 5,00 per persoon
Broodje warme beenham met mosterdsaus	€ 7,50 per persoon
Broodje kroket	€ 4,50 per persoon
Quiche met groenten	€ 4,65 per persoon
Pizzapunt	€ 2,50 per punt
Mini tortilla	€ 2,50 per persoon
(keuze uit vlees, vis of vegetarisch)	
Yakitori spiesje met soja en sesam	€ 4,50 per persoon

Kijk voor een overzicht van al onze trouw- en feestlocaties op: [www.trouwenbijfletcher.nl](http://www.trouwenbijfletcher.nl)



FLETCHER  TROUWEN

   #trouwenbijfletcher

[www.trouwenbijfletcher.nl](http://www.trouwenbijfletcher.nl)