

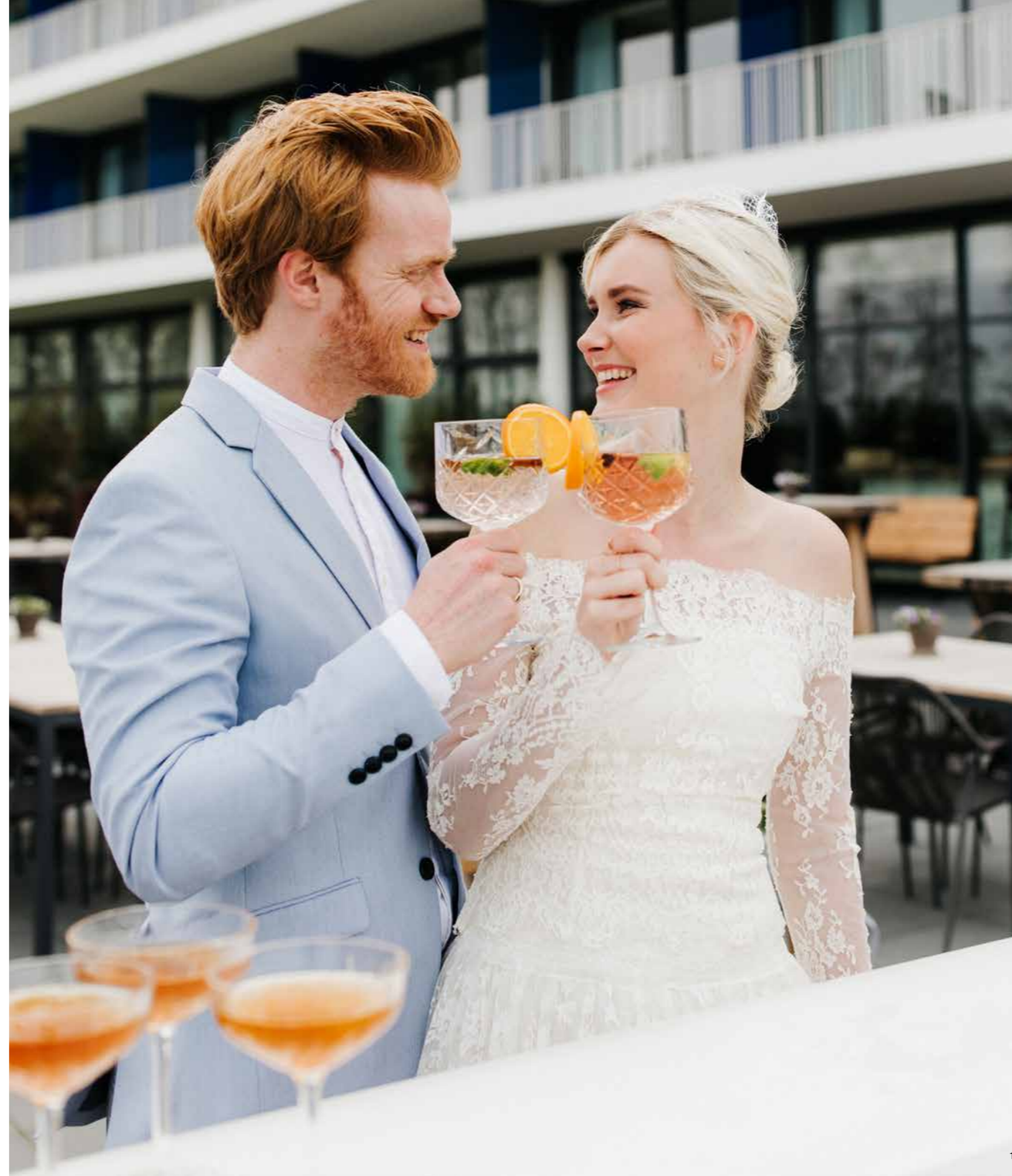
FLETCHER  TROUWEN

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 v.a. € 32,50 p.p.

Voor deze lunch is een minimale afname van toepassing

- 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 groentegarnituur 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
- Onbeperkt koffie en thee
- Onbeperkt melk en karnemelk
- Diverse soorten vruchtensap

Suggesties voor aanvulling:

- Gebakken garnalen met knoflook € 5,75 p.p.
- Gebakken biefstukpuntjes € 5,25 p.p.



High Tea

High Tea Classic v.a. € 27,50 p.p.

- Glasje soep
- Diverse sandwiches
- Roerei met gerookte zalm
- Plaatcake kaneel
- Huisgemaakte scones
- Marmelade
- Room
- Eclair
- Diverse patisserie hapjes
- Onbeperkt diverse theesoorten
- Onbeperkt koffie

Lunch

Lunch Classic

v.a. € 15,50 p.p.

Uitgeserveerd:

- 2 luxe broodjes
- Soep van de dag

Suggesties voor aanvulling:

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

Wedding Lunch

v.a. € 19,50 p.p.

Voor deze lunch is een minimale afname van toepassing.

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

v.a. € 24,50 p.p.

Voor deze lunch is een minimale afname van toepassing.

- Soep van de dag
- Diverse broodsoorten
- Diverse soorten vleeswaren
- Diverse soorten gesneden kaas
- Zoetwaren
- Gemengde salade
- Handfruit
- Yoghurt
- Granola
- Warme snack
- Koffie en thee
- Melk, karnemelk en vruchtensappen

Lunch

Lunchbuffet Royale v.a. € 29,50 p.p.

Bij deze lunch is een minimale afname van toepassing.

- Soep van de dag
- Diverse broodsoorten
- Diverse soorten vleeswaren
- Diverse soorten gesneden kaas
- Zoetwaren
- Gemengde salade
- Diverse samengestelde salades
- Diverse soorten rauwkost
- Handfruit & vers gesneden fruit
- Yoghurt & kwark
- 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

Walking Lunch v.a. € 32,50 p.p.

Bij deze lunch is een minimale afname van toepassing.

- 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 granola, honing en fruit
- Fruitsalade
- Koffie en thee
- Melk, karnemelk en vruchtensappen

Diner

Dinerbuffet Classic v.a. € 37,50 p.p.

Bij dit diner is een minimale afname van toepassing.

Voorgerecht

- Keuze uit twee soorten soepen

Hoofdgerecht

- Traditionele salades
- Diverse warme gerechten
- Diverse koude gerechten
- Verse groenten van het seizoen
- Frites en rijst
- Stokbrood met kruidenboter
- Diverse sauzen

Nagerecht

- IJsgerecht



Diner

Dinerbuffet Royale v.a. € 42,50 p.p.

Bij dit diner is een minimale afname van toepassing.

Voorgerecht

- Keuze uit verschillende soorten soepen met brood, boter en smeersels
- Luxe koude visschotel
- Heerlijke vleeswaren
- Diverse salades
- Rauwkost
- Diverse dressings

Hoofdgerecht

- Warme vlees- en visschotel
- Bijpassende verse groenten van het seizoen
- Diverse salades
- Frites en rijst
- Stokbrood met kruidenboter
- Diverse sauzen

Nagerecht

- Warm dessert met ijs



Diner

Barbecuebuffet Classic v.a. € 32,50 p.p.

Bij deze diner opties is een minimale afname van toepassing
Onderstaande vleesgerechten worden ter plekke vers bereid op de barbecue door onze kok.

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

Barbecuebuffet Royale v.a. € 37,50 p.p.

Bij deze diner opties is een minimale afname van toepassing
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 vanaf € 38,00 p.p.

Voor-, hoofd- en nagerecht

4-gangen diner vanaf € 44,50 p.p.

Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht

5-gangen diner vanaf € 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



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 of Sharing dinner v.a. € 54,50 p.p.

Inspiratie

- Sharing plank met diverse voorgerechten, brood en smeersels
- Soepje van de dag
- Seizoensgebonden risotto
- Biefstuk van rund met truffeljus
- 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 v.a. € 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 v.a. € 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 v.a. € 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 v.a. € 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 v.a. € 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 v.a. € 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 v.a. € 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 v.a. € 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 (Gerookte zalm, gerookte forel, rivierkreeftjes, breekbrood, diverse sausjes, venkel en radijsjes)	€ 16,50 per portie (ca. 4 personen)
--	-------------------------------------

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

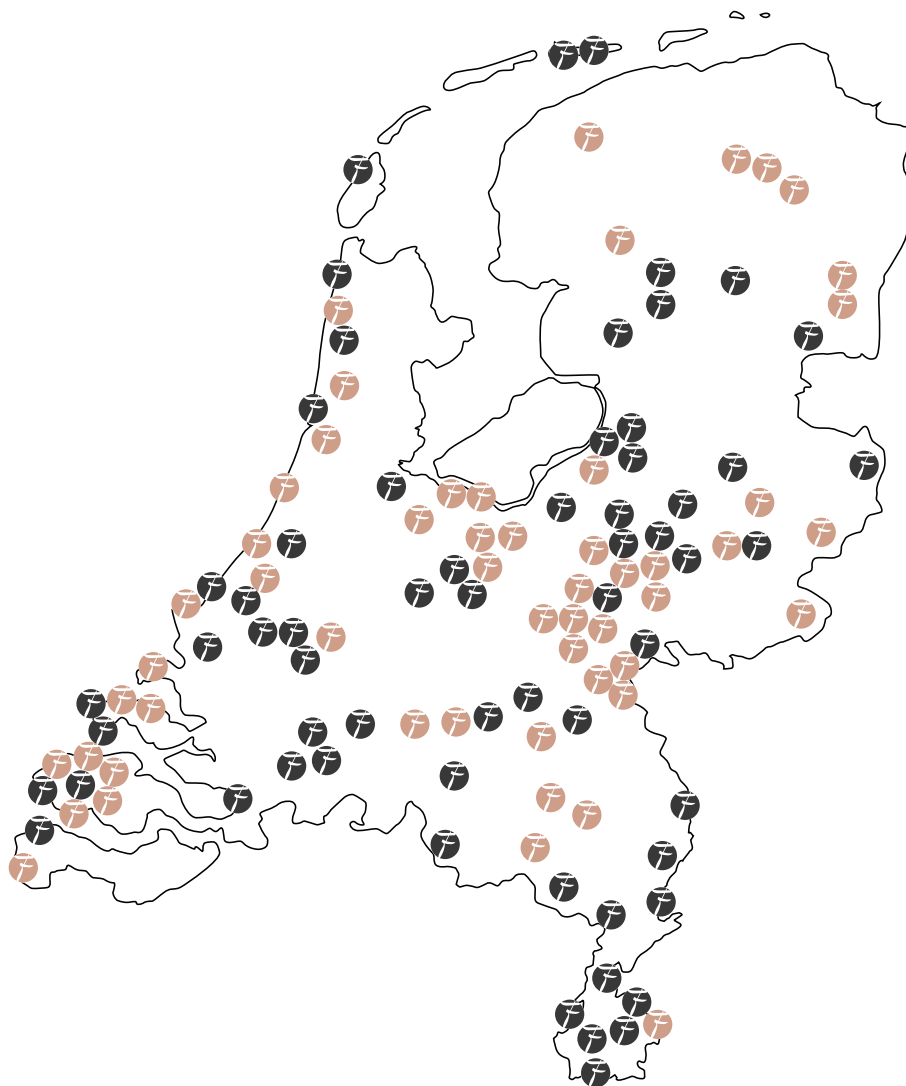
Warme hapjes

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


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 (keuze uit vlees, vis of vegetarisch)	€ 2,50 per persoon
Yakitori spiesje met soja en sesam	€ 4,50 per persoon

Kijk voor een overzicht van al onze trouw- en feestlocaties op: www.trouwenbijfletcher.nl



FLETCHER  TROUWEN

   #trouwenbijfletcher
www.trouwenbijfletcher.nl