

Eethuys-Klein Café-Restaurant

De Haven van Huizen

Gasteninformatie

2012

Havenstraat 81, 1271 AD HUIZEN
Telefoon : 035 – 5240369 Fax : 035 – 5241920
www.haven-van-huizen.nl info@haven-van-huizen.nl

INHOUDSOPGAVE

	PAGINA
HISTORIE	2 t/m 4
ONZE ZALEN	
Havenzaal	5
Hangen	5
Paardenstal	6
WAT DE HAVEN U TE BIEDEN HEEFT	
Keuzemenu's	7
Dranken	7
Sandwichbuffet	8
Lunchmenu	8
Brunchbuffet	9
High Tea	9
Bittergarnituren	10
BUFFETTEN	
Tapasbuffet	11
Grootmoeders stamppottenbuffet	12
Stoofpottenbuffet	12
Buffet "De Haven"	13
Buffet "De Botter"	14
Buffet "De Zuydwal"	15
Fingerfoodbuffet	16
Dessertbuffet, ijstaart	17
Barbecues	18
VERGADERARRANGEMENTEN	19
DIVERSEN	20
ALGEMENE VOORWAARDEN	21

HISTORIE

Een drukke winteravond in Eethuys De Haven van Huizen.

De haardvuren knetteren, de potkachel in het Klein Café staat roodgloeiend, de bediening draaft af en aan, kleine en grote gezelschappen doen zich te goed aan een stevige pot.

Zodra de lente komt, blijft het gezellig, dan buiten op één van onze riante terrassen of op onze gezellige veranda.

De Haven van Huizen is een historische plaats. Waar nu gegeten, gedronken en gefeest wordt, was het vroeger ook een drukte van belang.

Ooit was het Eethuys een visrokerij, de oude houten "hangdeuren" herinneren er nog aan.

ETEN EN DRINKEN VROEGER EN NU.

Het menu van De Haven van Huizen zou de dorpelingen van vroeger het water in de mond hebben doen lopen. Zoveel lekkers, dat waren ze niet gewend. Er moest heel hard gewerkt worden voor een karige maaltijd.

In feite was eten, en ook slapen, bijzaak voor de vissers en de werkers in de rokerijen. Als weer en wind het toelieten werd er even de tijd genomen voor een haastig maal van aardappelen en beschadigde botjes. Er waren ook wel pannenkoeken, maar vlees was er niet bij. Voor wie het zich kon veroorloven, hing in de bun een emmertje melk, dan bedierf het niet. Koffie en pruimtabak waren een luxe. Het ergste wat een vissersgezin kon overkomen was een dichtgevroren Zuiderzee. Dan moesten de botters binnen blijven en trokken de vissers met een grote slee het ijs op. Met een bijl werden bijten gehakt. In netten, die aan lange stokken onder het ijs door werden geschoven, werd spiering gevangen. Meestal niet meer dan een sober maaltje.

"Spiering is vis, as tr'nijt aarst is" zei men in Huizen.

Maar er waren ook goede tijden met enorme vangsten!

De haring lag soms een meter hoog buiten de bun. Er was dan zoveel haring, dat de rokerijen het onmogelijk konden verwerken. Het overschot ging naar de akkers als mest. Ook lagen er grote hopen vis te rotten in de Havenstraat. Het rook in goede tijden niet lekker in Huizen.

VIER GEBOUWEN

Een hangen bestond uit een voorgebouw, een rookgebouw, een opslaggebouw, en een vierde gebouw, waarin de mandenmakerij was ondergebracht. Er werd door mannen, vrouwen en kinderen dag en nacht in ploegendiensten gewerkt - zes dagen achtereen.

1. Het voorgebouw.

De gevel liep plusminus 35 meter langs de straat. Het voorgebouw zelf was zeven meter diep.

Hier heerste de meeste bedrijvigheid. De vis werd er schoongemaakt en ingezouten in grote, rechthoekige kuipen van dikke houten planken. Door gaten in de muur liep het afval- en lekwater naar een open goot buiten het gebouw.

Via een andere goot, dwars over de straat, werd het afvalwater in de haven geloosd.

2. Het rookgebouw

De eigenlijke rokerij was bereikbaar via de hangendeuren, zoals die nog in het Eethuys te zien zijn. De rokerij liep over de gehele lengte achter het voorgebouw en telde 19 rookgangen met (evenzoveel) schoorstenen. Elke rookgang was 3 meter breed en 5 meter diep. De vrouwen in het voorgebouw "spietsten" de schoongemaakte haringen door bek en kieuw aan een vingerdikke houten pen van ongeveer 90 cm lengte. Er gingen 20 haringen aan een "spiet". Mannen pakten de volle spieten aan en hingen ze trapsgewijs omhoog in de rekken van de rookgangen. Een rookgang had een capaciteit van 12.000 haringen. De dagproductie van de hele hangen was 200.000 stuks. Het vuur mocht niet vlammen maar alleen smeulen. Het werd gevoed met natte houtschilfers uit de klompenmakerijen. Eikenhout gaf de fijnste smaak aan de bokking. Na 3,5 uur was de bokking goed gaar en prachtig goudbruin.

3. Het opslaggebouw

De gare bokking werd door de deur gelost naar het opslaggebouw. Daar werd de vis van de spieten geschoven en verpakt in lage mandjes of kistjes. De hele bewerking van de haring, het afkoelen meegerekend nam zo'n 12 uur in beslag.

In het opslaggebouw lag ook de zoutvoorraad en de voorraad mandjes en kistjes. Verder waren er knechtenkamers met vier bedsteden, een kachel en een gootsteen. Soms, zoals bij het huidige Eethuys, was er ook een paardenstal in het opslaggebouw.

De paarden kwamen hier tot rust en werden gevoederd (oude voederbakken nog aanwezig).

4. Het vierde gebouw

In dit gebouw was de mandenmakerij gevestigd. Hier werkte ook de kuiper, die de kuipen voor de ansjovis maakte. De vlechters zaten in het halfdonker op hun hurken. Ze werkten op stukloon. Halfwas knechtjes voerden "tenen" aan en kant-en klare manden af. Ook moesten ze de messen slijpen tegen de bakstenen muur naast de deur. Dat is nog goed te zien aan de versleten stenen. In open kelders in de tuin werden de wilgenhouttwijgen en de tenen zes dagen onder water opeen geperst onder het gewicht van zware rolstenen. Dat maakte ze soepel en taai.

GEEN PALING VROEGER

Waarom werd er op grote schaal haring gerookt in de Huizer Hangen en geen paling zoals je zou verwachten? Omdat er in het zoute water van de Zuiderzee geen paling zwom.

EEN NIEUWE BESTEMMING VOOR EEN OUDE HANGEN

De Haven van Huizen is gevestigd in een oude visrokerij, de plaats waar verse Zuiderzee-haring veranderde in goudglanzende bokking. Er waren in Huizen ooit zeventien van deze grote rokerijen, die "hangen" werden genoemd.

Toen in 1932 de Afsluitdijk gereed was, was het ook gedaan met de Zuiderzeevervisserij, de hangen en de vishandel. Voor de haring was de weg naar de oude paaigronden afgesneden. En bot en poon konden niet meer leven in het zoeter wordende water van het IJsselmeer. De hangen gingen dicht, op een enkele na, die ook ansjovis inlegde. Vissers en hangenpersoneel moesten leven van de steun. Vishandelaren, de Huizer "botboertjes" vonden een uitweg. Zij gingen de kaas venten. Door heel het land kwam je Huizer kaasboeren tegen. Het waren gewiekste zakenlieden. Uit hun handel zijn grote kaasgrossierderijen voortgekomen.

Met de hangen ging het minder goed. Ze werden verwaarloosd en voor een appel en een ei verkocht.

Zo veranderde de Haven in een industriegebied. De hangen werden fabrieken waar kapok, teer, textiel en vloerzeil werd vervaardigd. Deze combinatie van de voormalige Huizer hangen is nu

EETHUYS - KLEIN CAFE - RESTAURANT - 'DE HAVEN VAN HUIZEN'.

Huizen is heden ten dage nog steeds trots op z'n eigen gerijpte Hollandse kaas. U treft deze gecertificeerde kaas dan ook aan in meer dan één van onze gerechten. Samen met het Huizer Kaasgilde houden wij deze traditie in stand.

Onze Zalen

Havenzaal

Capaciteit	:	diner	100	personen
		buffet	100	personen
		receptie	150	personen
		feest	150	personen
		vergaderingen	70	personen

Faciliteiten	:	podium	8 m ²
		bar	
		eigen muziekinstallatie	
		microfoonaansluiting	
		open haard	
	eigen terras		

Dagdelen vergaderingen	:	ochtend	10.00 - 13.00 uur
		middag	13.00 - 17.00 uur
		avond	17.00 - 24.00 uur

Hangen

Capaciteit	:	diner	45	personen
		buffet	40	personen
		receptie	50	personen

Faciliteiten	:	achtergrondmuziek	
		eigen terras	

De Paardenstal

Capaciteit : diner 60 personen
buffet 70 personen
receptie 70 personen
vergaderingen 50 personen

Faciliteiten : bar
eigen muziekinstallatie
microfoonaansluiting
eigen (privé) terras
toilet

Dagdelen : ochtend 10.00 - 13.00 uur
vergaderingen middag 13.00 - 17.00 uur
avond 17.00 - 24.00 uur

Door meerdere zalen en het terras met elkaar te combineren bestaat de mogelijkheid voor 200 personen te reserveren voor uw diner of feest.

Voor alle zalen geldt het volgende:

Per dagdeel wordt € 140,00 zaalhuur berekend.

Bij besteding boven € 700,00 wordt op maandag t/m woensdag geen zaalhuur berekend. Vraag naar onze tarieven van donderdag t/m zondag.

Voor uw vergaderingen kunnen wij ook de audiovisuele middelen verzorgen.

NB: Afwijkende aantallen of speciale wensen kunnen altijd besproken worden met één van onze vaste medewerkers.

Keuzemenu's

Bij het kiezen van een menu voor uw gezelschap bieden wij u de volgende mogelijkheden:

- U stelt uw eigen menu samen, dit doet u aan de hand van onze menukaart. Dat wil zeggen dat u van onze kaart 3 voor-, 3 hoofd- en 3 nagerechten uitkiest. Zo kan uw gezelschap toch een keuze maken naar persoonlijke smaak.

Graag adviseren wij u bij de samenstelling van uw menu's.

Tevens hebben wij voor u alvast een 3-gangen keuzemenu samengesteld met de meest gangbare gerechten van onze kaart. Bijgaand vindt u de nu geldende menukaart en het door ons samengestelde 3-gangen keuzemenu.

Speciaal voor uw huwelijksdiner stelt onze chef-kok graag een 4-gangen (à 37,50) of 5-gangenmenu met spoom (à 40,00) samen.

Dranken

Tijdens uw feest of receptie hebben wij twee verschillende barsuggesties :

Open bar

- Assortiment van alle aanwezige dranken

Hollandse bar

- Assortiment bestaande uit: frisdranken, sappen, bier, wijn, port, sherry, vermouth en binnenlands gedistilleerd.

Prijslijst dranken :

- koffie, thee	v.a.	€	2,30
- diverse frisdranken	v.a.	€	2,20
- diverse sappen	v.a.	€	2,40
- diverse bieren	v.a.	€	2,40
- port, sherry, vermouth		€	3,30
- binnenlands gedistilleerd	v.a.	€	2,90
- buitenlandse gedistilleerd	v.a.	€	4,00
- diverse likeuren	v.a.	€	4,50
- diverse cognacs	v.a.	€	5,00
- kIRR		€	3,50
- kIRR royale		€	4,50
- wijn	v.a.	€	3,20

Ons assortiment wijnen en water vindt u op een aparte lijst in deze informatiemap.

Sandwichbuffet

(minimaal 20 personen)

€ 14,95 p.p.

In buffetvorm serveren wij een assortiment van sandwiches,
belegd met :

- roomkaas en komkommer
- gerookte kipfilet, eiersalade, komkommer en Parmezaan
- gerookte zalm en dillecrème
- rosbief en pestodressing
- filet American en uitjes

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk of jus d'orange naar keuze.

Lunchmenu

(minimaal 20 personen)

€ 17,95 p.p.

Soep van de Haven

Luxe belegde broodjes met o.a. carpaccio, gerookte kipfilet, zalm, brie

Luxe warme snack

Jus d'orange

Melk of karnemelk

Koffie en thee

Vers hand fruit

Brunch Buffet

(vanaf 25 personen)

€ 19,75 p.p.

‘Soep van de Haven’

In buffetvorm;

Bruin en witbrood en diverse mini broodjes

Gesneden kaas en brie

Een assortiment van gesneden luxe vleeswaren

Geitenkaassalade met walnoten en honing

Heerlijk aangemaakte pastasalade met gerookte zalm, champignons, rucola en pitjes

Frisse salade met gerookte kipfilet, komkommer, Parmezaan en ei

Diverse soorten jam en hagelslag

Roerei

Uitgebakken spek

Vers fruitsalade met slagroom

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk of jus d’orange naar keuze.

High Tea

(vanaf 25 personen)

€ 19,75 p.p.

In buffetvorm serveren wij de volgende lekkernijen:

Diverse soorten muffins

Scones (Engelse mini rozijnenbroodjes)

Mini Pancakes

Amandelkoekjes en bonbons

Verse aardbeien met geslagen room

Soesjes met slagroom en chocodip

Diverse soorten sandwiches; belegd met gerookte zalm, gerookte kip, roomkaas en rosbief

Geserveerd met lemon curd, marmelade en crème fraîche

Hierbij serveren wij speciale theesoorten en koffie

Bittergarnituren

Borrelgarnituur € 4,95

- Gemengde nootjes
- Gemarineerde olijven
- Kaasstengels

Luxe bittergarnituur warm (10 hapjes) € 7,95

- Van Dobben bitterballen met mosterd
- Gefrituurde gambastaartjes
- Vlammetjes
- Petit crolines gevuld met kaas
- Kaasstengels

Luxe bittergarnituur koud (5 hapjes) € 7,50

- Pitabakje met Noorse garnalen
- Pitabakje gevuld met kruidenpaté
- Haring op roggebroom
- Mini sandwich met gerookte zalm en komkommer
- Crostini met brie en walnoot

Bittergarnituur Combi (10 hapjes) € 7,50

- Blokjes oude Huizer kaas met mosterd
- Ossenworst
- Mini sandwich met gerookte zalm en komkommer
- Van Dobben bitterbal
- Petit crolines gevuld met kaas

Tapas (10 hapjes) € 9,50

Warm

Gepaneerde gamba met aioli

Gefrituurde inktvisringen

Albondigas (gehaktballetjes op Spaanse wijze)

Chistorritas (milde worstjes)

Pollo al ajillo(kipkluijjes met knoflookmarinade)

Koud

Salami Espagnol

Crostini met carpaccio en Manchego kaas

TAPAS BUFFET

(vanaf 30 personen)

€ 29,50 p.p.

Eerst begint u met;

KOUDE TAPAS

Pan con alioli

versgebakken brood met knoflookmayonaise

Ensalade de Mozzarella

verschillende slasoorten met mozzarella, tomaat en olijfolie

Ensalade "La Mancha"

salade met gerookte kip, avocado en geitenkaas

Champinones con serrano

Serranoham met gemarineerde champignons

Aceitunas

gemarineerde olijven

Boguerones

ansjovisjes gemarineerd in het zuur

Daarna serveren wij;

WARME TAPAS

Albondigas caseras

gehaktballetjes in pittige tomatensaus

Poll al ajillo

met knoflook gemarineerde kippenboutjes

Patatas bravas

aardappeltjes in pittige saus

Gamba's con ajo

garnalenspiesje gebakken in knoflookolie

Calamares fritas

gefrituurde inktvisringen

Polo a la miel

spiesje van 'met honing en mosterd' gemarineerde kip

Als afsluiting;

Flan

karamelpudding met karamelsaus

Leuk in combinatie met Sangria, per karaf (ltr.) € 15,50

Voor de koude winteravonden

Grootmoeders stamppottenbuffet

(vanaf 25 personen)

€ 19,75 p.p.

Goed gevulde groentensoep
met verse groenten en kruiden

Verse boerenkoolstamppot met rookworst en uitgebakken spekjes
Hutspot met klapstuk of sukadelapje
Zuurkoolstamppot met uitgebakken speklappen
Captains diner; kapucijners met uitgebakken spek en Amsterdamse uien

Natuurlijk worden de bovenstaande stamppotten geserveerd met grove mosterd, augurken,
piccalilly en diverse rauwkostsalade

Stoofpottenbuffet

(vanaf 25 personen)

€ 24,75 p.p.

‘Soep van de Haven’

Vlaamse runderstoofpot
met aardappelen, wortels en prei
Huizer vissersstoofpot
van verse zeevis, met een heerlijk romige saus
Wildstoofpot
met seizoens wild

Alle stoofpotten worden geserveerd met puree, rode kool en aardappelgratin

Luxe rauwkostsalades

Buffet
‘De Haven’
(vanaf 30 personen)
€ 30,00 p.p.

Koud buffet

Salade van tonijn, haricots-vert, rode ui, tomaat, olijven en ei

Gepocheerde hele zalm met mosterd en dille

Salade met IJslandse garnalen, gerookte kipfilet en whiskysaus
Gerookte makreelfilet

Gerookte Ardennerham met meloen

Dungesneden rosbief met huisgemaakte pesto

Frisse groene salade met geraspte oude Huizer kaas

Assortiment van vers afgebakken broodjes
cocktailsaus, knoflooksaus, boter en kruidenboter

Warm buffet

Gestoomde visschotel met zalm, witvis en kruiden beurre blanc

Warme beenham met heerlijke mosterdsaus

Gebakken gekruide krieltjes

Verse seizoensgroenten

*Dit buffet is aan te vullen met een ijstaart
of een feestelijk dessertbuffet (zie pag. 17).*

Buffet
‘De Botter’
(vanaf 30 personen)
€ 35,00 p. p.

Koud buffet

Gepocheerde hele zalm met dillecrème

Pastasalade met gerookte zalm, shiitake, rucola en geroosterde pijnboompitjes

Visserspalet; Hollandse haring, IJslandse garnalen en gerookte makreel

Dungesneden kalfslende met huisgemaakte tapenade

Frisse salade van appel, watermeloen, bleekselderij, witlof en walnotenolie

Geitenkaassalade met peer, geroosterde walnoten en honingdressing

Vers afgebakken broodjes
cocktailsaus, knoflooksaus, boter en kruidenboter
aïoli en tapenade

Warm buffet

Vissersstoofpotje met zalm, witvis en IJslandse garnalen

Warme beenham met heerlijke mosterdsaus

Verse seizoensgroenten

Gemarineerde gebakken varkensfilet met Huizerkaassaus

Runderstoofpot

Aardappelpuree

Gebakken gekruide aardappelen

*Dit buffet is aan te vullen met een ijstaart
of een feestelijk dessertbuffet (zie pag. 17).*

Buffet

‘De Zuydwal’

(minimaal 30 personen)

€ 40,00 p.p.

Amuse

(tunnbrood gevuld met gerookte zalm of carpaccio of roomkaas)

**

Koud buffet

Gravad lax

(Noorse gemarineerde zalm met dille)

Frisse salade met IJslandse garnalen, avocado en bieslook

Visserspalet; zoute haring, garnalen, gerookte paling en gerookte heilbot

Vitello Tonato

(dungesneden kalfsrollade met tonijnmayonaise)

Dungesneden, rosé gemarineerde runderlende

Geitenkaassalade met peer, geroosterde walnoten en honingdressing

Caesarsalade met gerookte kip, rode ui, ei en parmezaan

Vers afgebakken broodjes

kruidenboter, roomboter, aioli en tapenade

**

Warm buffet

Visspiesje met zalm en gamba's

Warme beenham met heerlijke mosterdsaus

Lamsstoofschotel

Gegrilde paprikarisotto

Varkenscarré, gegratineerd met tomaat, basilicum en Huizer oude kaas

Verse seizoensgroenten

Gekruide aardappeltjes

*Dit buffet is aan te vullen met een ijstaart
of een feestelijk dessertbuffet (zie pag. 17).*

Fingerfood buffet

(minimaal 30 personen)

€ 40,00 p.p.

Koude voorgerechten

Salade met IJslandse garnalen, appel, gerookte kip en whiskysaus

Rosbief gevuld met rucola, Parmezaan en pesto

Tunnbrood gevuld met roomkaas, gerookte zalm en rucola

Salami met mozzarella en olijf

Meloenpartjes met gerookte Serrano ham

Crostini met geitenkaas, gedroogde tomaat en walnotenolie

Vers gebakken broodjes geserveerd met
kruidenboter, tapenade en aioli

Warme gerechten

Garnalenspies gemarineerd met knoflook en koriander

Spiesje met zalm, paprika en ui

Gefrituurde calamarisringen

Gegrilde groentenspies met champignons, ui en paprika

Pittige gehaktballetjes in pikante tomatensaus

Kipsaté met satésaus

Varkensfiletspies met ui, paprika en champignon

*Dit buffet is aan te vullen met een ijstaart
of een feestelijk dessertbuffet (zie pag. 17).*

Feestelijk opgemaakt dessertbuffet

Ter afsluiting van uw avond een feestelijk nagerechtenbuffet met

Huisgemaakte witte en bruine chocolademousse

Diverse soorten bavarois

Omelette sibérienne (ijstaart)

Vers fruitsalade

Crème brûlée

Diverse sauzen

Slagroom

€ 7,50 (p.p.)

IJstaart

Feestelijke ijstaart

€ 6,25 (p.p.)

Barbecues

(vanaf 40 personen)

Amerikaanse BBQ

€ 28,50

Vleesgerechten

Obama sparerib
Amerikaanse hamburger
Hot Chicken wings
Cajun Steak
Maïskolf
Frites of gepofte aardappels
Satésaus

Salades

Potatosalad
Beefsalad
Coleslaw salad

Bijgerechten

Vers afgebakken broodjes
Knoflooksaus
Cocktailsaus
Kruidenboter en boter

Als frisse afsluiting

zomerse vers fruitsalade € 5,50 p.p.

De Haven BBQ

€ 33,50

Vleesgerechten

Gekruide biefstuk
Satéspies
Gemarineerde varkensfilet
Zalmmootje en papillotte
Hele gemarineerde gamba
Frites of gepofte aardappels
Satésaus

Saladebar met;

Vers afgebakken broodjes
Aïoli en tapenade
Knoflooksaus
Cocktailsaus
Kruidenboter en boter
Pastasalade
Geitenkaassalade
Gemengde slasoorten
Komkommer
Tomaat
Ui
Olijfolie en aceto

Als frisse afsluiting

zomerse vers fruitsalade € 5,50 p.p.

Vergaderarrangementen

Ook voor uw vergadering kunt u uitstekend terecht bij restaurant De Haven van Huizen. Onze zalen kunnen wij in verschillende opstellingen voor u klaarzetten. De capaciteit is afhankelijk van de gekozen opstelling, maar tot maximaal 70 personen.

Speciaal voor u hebben wij 4 vergaderarrangementen samengesteld, zodat u een passend arrangement bij uw vergadering kunt kiezen.

Het dagdeelarrangement – € 12,50 p.p.

Hier is inbegrepen:

Flip-over met papier

Onbeperkt koffie en thee

Karaffen water

Het exclusief gebruik van één zaal

Het ochtend vergaderarrangement – € 27,50 p.p.

Hier is inbegrepen:

Flip-over met papier

Onbeperkt koffie en thee

Karaffen water

Lunchmenu

Het exclusief gebruik van één zaal

Het ochtend/middag vergaderarrangement - € 37,50 p.p.

Hier is inbegrepen:

Flip-over met papier

Onbeperkt koffie en thee

Karaffen water

Lunchmenu

Het exclusief gebruik van één zaal

Het middag vergaderarrangement – € 39,50 p.p.

Hier is inbegrepen:

Flip-over met papier

Onbeperkt koffie en thee

Karaffen water

Het exclusief gebruik van één zaal

3 gangen keuzemenu (exclusief drankjes) in het restaurant

De bovenstaande arrangementen bieden wij vanaf 15 personen.

Onze zalen zijn ook zonder vergaderarrangement te huren overdag exclusief voor € 140,- per dagdeel.

Tevens kunnen wij audiovisuele apparatuur verzorgen.

Bijv. Beamer (€ 125,-)

Koffiearrangement à € 3,50 p.p. is uit te breiden met een assortiment van mini donut, mini muffin en brownie voor € 6,95 p.p. (inclusief koffie)

Diversen

Menukaarten

Op verzoek verzorgen wij menukaartjes met uw menukeuze à € 1,25 per kaartje. U kunt zelf evt. een tekst (bijv. diner ter gelegenheid van...) aanleveren die wij er dan bijdrukken.

Tafellinnen

Wij dekken uw tafels op met linnen voor speciale gelegenheden à € 2,25 p.p.

Messengeld

Als u zelf uw bruidstaart verzorgt, brengen wij u messengeld in rekening à € 1,75 p.p.

Flessengeld

Als u zelf voor uw wijnen zorgt, brengen wij u € 10,00 per fles in rekening.

Gebak voor bij de koffie

Petit fours	à	€	2,75 p.p.
Gesorteerd gebak	à	€	3,50 p.p.
Cake	à	€	1,50 p.p.

Bruidstaarten

Graag verzorgen wij voor u de bruidstaart in verschillende afmetingen en is geheel aan uw wensen aan te passen. Tevens kunnen wij een bruidsijstaart verzorgen, de prijs hiervan is op aanvraag.

3 étages voor ± 40 personen

4 étages voor ± 50 personen

5 étages voor ± 65 personen

Huwelijksmenu samengesteld door onze chef, zie pagina 7.

Bloemdecoratie kan worden verzorgd vanaf € 14,00

Achtergrondmuziek

In de Havenzaal en de Paardenstal is een cd-speler aanwezig om uw eigen muziek af te spelen. Ook kunnen wij ervoor zorgdragen dat in beide zalen een microfoon en podium aanwezig zijn. Aansluiten laptop met eigen muziek mogelijk

Sluittingstijd

Ons restaurant sluit gewoonlijk om 24.00 uur. Voor partijen kunnen wij natuurlijk wat langer openblijven. Na 01.00 uur vragen wij een onkostenvergoeding van € 200,00 per uur.

Parkeergelegenheid

Ons restaurant beschikt over ruime parkeergelegenheid, desgewenst met parkeerwacht.

Annuleringsverzekering

Omdat wij bij annulering van uw partij niet aansprakelijk kunnen worden gesteld voor de annuleringskosten, adviseren wij u zelf een annuleringsverzekering af te sluiten bij uw verzekeringsmaatschappij.

Voorwaarden

- Alle prijzen zijn inclusief BTW, tenzij anders vermeld.
- Graag maken wij u erop attent dat deze offerte twee weken geldig is. Na deze termijn behouden wij ons het recht voor de door u gereserveerde capaciteit aan te wenden voor andere aanvragen. Indien een tweede optant interesse toont, zal u worden verzocht uw reservering binnen 3 dagen schriftelijk te bevestigen of te annuleren.
- Alle genoemde prijzen en tarieven zijn onder voorbehoud. U bent de prijzen verschuldigd die gelden op het moment dat de horecadiensten worden verleend.
- Na schriftelijke bevestiging van uw evenement ontvangt u een voorschotnota. Deze bedraagt 50 % van het totaal begrote bedrag. (Enkel voor partijen boven de € 1000,-) Dit bedrag dient 30 dagen voor uitvoering van uw evenement in ons bezit te zijn. Zonder deze aanbetaling behouden wij ons het recht de partij te annuleren.
- **Het definitieve aantal personen kunt u wijzigen tot 3 werkdagen voorafgaand aan uw evenement. Houdende aan de UVH voorwaarden.**
- Onze sluitingstijd is 01.00 uur. Na 01.00 uur worden de personeelskosten aan u doorbelast à € 200,00 per uur. Deze uren worden berekend op basis van nacalculatie.
- Het uiteindelijke drankentotaal wordt berekend op basis van nacalculatie.
- Werkzaamheden, te verrichten op verzoek van de opdrachtgever en welke geen dienst uitmaken van de overeenkomst, zullen aan de opdrachtgever in rekening worden gebracht.
- De algemene voorwaarden die ons restaurant hanteert zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel nummer is op aanvraag te verkrijgen. Ook de Uniforme voorwaarden van de Horeca zijn van toepassing op alle door ons aangegane overeenkomsten. Deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek kosteloos toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.