



CATERINGBROCHURE



HOTEL RESTAURANT GOERRES
Kanadeeskestrjitte 45, 8491BC Akkrum (FRL)
0566-651312
info@goerres.nl

Geachte gast,

Van harte welkom bij Hotel Restaurant Goerres Oan 'e Boarn.

Graag informeren wij u middels deze brochure over onze faciliteiten omtrent catering en feesten op maat. Wij hebben verschillende mogelijkheden samengesteld, in ontbijt, lunch en dinervorm, evenals feestjes, bijeenkomsten en vergaderingen. We beschikken over verschillende sfeervol ingerichte ruimtes. Voor groepen tot 12 personen is er onze Húskeamer, afsluitbaar en voorzien van airconditioning. Voor groepen tot 40 personen is onze serre aan het water zeer geschikt, en met het restaurant erbij zien we diners tot 120 personen en feesten tot 150 personen als een leuke uitdaging!

Uitbreiding met een overnachting is altijd mogelijk, evenals het op maat maken van uw feest. Denkt u bijvoorbeeld aan de combinatie met zeilboten, sloepen, een excursie of andere groepsuitjes. Want, als iis wetter en wetter iis is, is hjir jo oanliz!

Heeft u vragen? Wij zijn dagelijks bereikbaar via info@goerres.nl of 0566-651312. Wij kijken er naar uit u te mogen verwelkomen!

Inhoudsopgave

Ontbijten bij Goerres	4
Fries lunchbuffet	4
Luxe lunchbuffet.....	5
Brunchbuffet	5
Koud/warm buffet standaard	6
Koud/warm buffet Deluxe.....	7
Dessertbuffet.....	7
Frysk buffet.....	8
Aanvullingen Frysk Buffet	9
Tapas & Fingerfood.....	9
Skippers miel	10
Stamppot ite.....	10
Thuis buffet	11
Salades	12
Barbecue standaard	13
Barbecue Deluxe.....	13
Walking dinner	14
Recepties en feestelijkheden	15
Receptie.....	15
Dag arrangement (7.30 - 17.00)	17
Tweedaags arrangement.....	17

Brunchen bij Goerres

Een stevig ontbijt of een uitgebreide lunch/brunch, wij verzorgen dit met plezier voor u. Het is mogelijk deze buffetten bij u thuis of op een andere gewenste locatie te bezorgen. Heeft u liever zelf geen afwas? Laat het ons weten, dan zorgen wij voor servies!

Ontbijten bij Goerres

Ons ontbijt begint uitgebreid en creatief. Zo staan er diverse soorten broodjes voor u klaar, van wit tot bruin, vers en afgebakken broodjes. Daarbij ligt er roggebrood en beschuit, en natuurlijk mag de Fryske Sûkerbôle niet ontbreken! Verder worden er diverse vleeswaren en kaas gepresenteerd, evenals een lekker eitje, spek en scrambled egg, een diversiteit aan zoet beleg, vers fruit en yoghurt.

€ 12,50 per persoon

Fries lunchbuffet

- ✓ Soep van de dag
- ✓ Kwekkeboomkroket.
- ✓ Diverse broodsoorten, waaronder wit-, bruin-, suiker- en krentenbrood, roggebrood en beschuit
- ✓ Diverse kaas en vleeswaren
- ✓ Divers zoet beleg
- ✓ Vers fruit
- ✓ Onbeperkt koffie, thee, melk en karnemelk

€ 17,50 per persoon

Luxe lunchbuffet

- ✓ Kop soep naar keuze
- ✓ Een broodje met gegrilde achterham, Riperkritekaas, Akkrumer ham, rucola en geraspte nagelkaas.
- ✓ Sandwich met gerookte zalm en roomkaas
- ✓ Een sandwich met gerookte kipfilet, ei en spek.
- ✓ Inclusief jus d'orange, koffie en thee

€ 19,50 per persoon

Brunchbuffet

- ✓ Soep van de dag
- ✓ Twee vers gemaakte salades, bijv. een vlees en een vissalade
- ✓ Quiche
- ✓ Roerei
- ✓ Fruitsalade
- ✓ Diverse soorten broodjes, vleeswaren en kaas
- ✓ Divers zoet beleg
- ✓ Inclusief koffie, thee, jus 'd orange en mineraalwater

€ 21.50 per persoon

Koud/Warme Buffetten

vanaf 20 personen

Binnen de categorie koud/warm buffetten maken we onderscheid tussen een standaard en een Deluxe variant. Echter is het bij beide varianten mogelijk een en ander naar wens aan te passen. En dieetwensen en/of allergieën houden we natuurlijk rekening mee!

Koud/warm buffet standaard

Koud:

- ✓ Een salade met zalm, en gerookte vissoorten
- ✓ Een rundvleessalade, met Akkrumer vleeswaren
- ✓ Zoute haring en roggebrood,
- ✓ Pastasalade met geitenkaas, tomaat en gegrilde groentes
- ✓ Royaal stokbrood, kruidenboter en tapenade

Warm:

- ✓ Gehaktballetjes in pikante saus
- ✓ Quiche van zalm en spinazie
- ✓ Roergebakken kip met groenten en cashewnoten
- ✓ Gegrilde varkensfilet, met saus van spekjes en Ús Heit bier
- ✓ Aardappelschotel (Bijv. roseval aardappelen uit de oven met rozemarijn)

Prijsindicatie €19,50 p.p./20- 35 personen €17,50 p.p./ 36 - 80 personen

Koud/warm buffet Deluxe

Koud

- ✓ Rundvleessalade, opgemaakt met o.a. rosbief, fricandeau, Akkrumer ham
- ✓ Zalmsalade, opgemaakt met o.a. gerookte zalm, paling, heilbot en garnalen
- ✓ Vegetarische salade, met rauwkost, vers fruit en gevulde tomaten
- ✓ Hollandse nieuwe met Marten's roggebrood
- ✓ Stokbrood met olijventapenade, kruidenboter
- ✓ Verse fruitsalade

Warm

- ✓ Saté van gemarineerde kippendij, pindasaus en atjar
- ✓ Roergebakken varkenshaas, met spekjes, champignons en een romig sausje
- ✓ Visstoofpotje, verschillende vissoorten, gestoofd met botersaus en witte wijn
- ✓ Wrap met Friese woudbootjes, quorn en gebakken groenten
- ✓ Aardappelschotel

Prijsindicatie: €26,50 p.p. 20-35 personen €24,00 p.p. 36-80 personen

Dessertbuffet

- ✓ Bavarois van het moment
- ✓ Romige soorten ijs
- ✓ Slagroom
- ✓ Dessertgebakjes
- ✓ Bijpassende sauzen
- ✓ Chocolademousse
- ✓ Gevulde soesjes
- ✓ Vers fruit

Prijsindicatie €8,50 p.p. 20 - 35 pers. €7,50 vanaf 36 personen

Themabuffetten

Frysk buffet

Het Fryske buffet serveren we in drie gangen. Zo blijft het buffet altijd vers en gevarieerd.

Vooraf

- ✓ Zalmsalade, bereid met verse zalm
- ✓ huzarensalade, gemaakt met rundvlees
- ✓ Visschotel, met o.a. paling, garnalen, gerookte harder, gerookte makreel
- ✓ Vleeschotel, opgemaakt met beenham, Akkrumer ham, rosbief en nagelhout
- ✓ Vegetarische salade met geitenkaas
- ✓ Stokbrood, boerenland brood, room- en kruidenboter

Hoofdgerechten

- ✓ Ovenschotel met zeebaars en zalm, met wijn, boter en room gestoofd
- ✓ Gebraden boerderijkip met mosterdsaus
- ✓ Runderstoofvlees op z'n Fries
- ✓ Varkenshaasmedaillons met bieslook- kaassaus
- ✓ Bildtske lasagna, met geitenkaas, tomaten, courgette, spinazie en aubergine
- ✓ Gebakken aardappelen, frites en rijst
- ✓ Rauwkostsalade en dagverse groenten

Fries dessertbuffet

- ✓ Vers fruit
- ✓ Huisgemaakte parfait van Friese Dùmkes
- ✓ Diverse ijssoorten
- ✓ Kleine dessertgebakjes
- ✓ Pudding van suikerbrood
- ✓ Chocolademousse
- ✓ Slagroom

Prijsindicatie: €37,50 / 20-35 personen €35,00 / 36-80 personen

Aanvullingen Frysk Buffet

Als alternatief kunnen we het Frysk buffet aanbieden met een soep naar keuze in plaats van het buffet vooraf. Met het dessert kunnen we een sorbet serveren met warme chocoladesaus in plaats van het nagerechtenbuffet.

Prijsindicatie: € 32,50 / 20-35 personen € 30,00 / 36-80 personen

Tapas & Fingerfood

- ✓ Gepofte aardappel met Hollandse garnalen en crème fraiche
- ✓ Geitenkaasje met pesto, pijnboompitjesspek en gember compote
- ✓ Akkrumer plaatham gevuld met aardappelsalade
- ✓ Witlof met gerookte zalm en ei
- ✓ Crostini met pastrami en zuurkool
- ✓ Tortilla's met gerookte kip en uien compote
- ✓ Spaanse tomatensoep
- ✓ Thaise rundergehaktballetjes
- ✓ Empanada's met spinazie en Bleu de Wolvega
- ✓ Saté van varkenshaas met pindasaus
- ✓ Beenham met honing-mosterdsaus
- ✓ Champignons met garnalen in amandelsaus
- ✓ Quiche van aardappel en prei en knoflook
- ✓ Diverse soorten brood, tapenade, aiioli, kruidenboter

Prijsindicatie: € 27,50 p.p. / 20 - 35 personen € 25,00 / 36 - 80 personen

Skippers miel

Ook wel bekend als Captains Dinner, maar dan op z'n Fries.

- ✓ Soep van de dag
- ✓ Een voedzame maaltijd met kapucijners, uitgebakken spekjes, slavink, speklap, gebakken aardappelen, piccalilly, gebakken ui, appel compote en salade.
- ✓ Roomijs met vers fruit en slagroom

€ 22,50 per persoon (*alleen hoofdgerecht € 15,00 per persoon*)

Stamppot ite

Een stamppotbuffet met keuze uit twee tot drie soorten stamppot, geserveerd met klassieke bijgerechtjes. Hieronder een aantal voorbeelden:

- ✓ *Boerenkool met rookworst*
- ✓ *Zuurkool met banaan en gebakken spek*
- ✓ *Rauwe andijvie met gebraden gehakt*
- ✓ *Hete bliksem met slavinken*
- ✓ *Hutspot met slavinken*
- ✓ *Preischotel met ham en gehakt*

€ 15,00 per persoon

Thuis buffet

Voor uw gemak hebben we een aantal eenvoudige, maar kwalitatief goede buffetten samengesteld, gericht op groepen vanaf 10 personen. Dit wordt aangeleverd in warmhoudbakken, en ook de borden en het bestek nemen we voor onze rekening.

Enkele voorbeelden:

1. *stampopotbuffet*; 2 soorten stampopot naar keuze, spekjes, worst, speklapje, jus enz.
2. *stoofschotelbuffet*; runder en wildstoof, rode kool, aardappelschotel, stoofperen.
3. *ribs & chicks*; spare ribs en kip, rozemarijn aardappel, salade en sausjes

Prijsindicatie:

vanaf 10 - 20 personen	€ 15.00 per persoon
vanaf 20 - 40 personen	€ 12.50 per persoon
vanaf 40 personen	€ 10,00 per persoon

Salades

De familie Goerres staat al meer dan 60 jaar bekend om haar ambachtelijk gemaakte salades. Ambachtelijk wil zeggen dat alle ingrediënten met de hand worden gesneden en in eigen keuken worden bereid. Zo weten we precies wat er in zit en zijn onze salades altijd 100% glutenvrij.

Vleessalade € 6,80 per persoon

Ambachtelijke salade, bereid met rund- en varkensvlees, aardappelen en groenten, gearneerd met diverse vleeswaren, rauwkost, ei en vers fruit

Zalmsalade € 8,50 per persoon

Ambachtelijke salade, bereid met zalm, Roseval aardappel en groenten, opgemaakt met diverse vissoorten en rauwkostsalade

Vegetarische salade € 6,50 per persoon

Ambachtelijke salade, op basis van Penne pasta, met gegrilde groenten, gemarineerde tomaat en geitenkaas. Opgemaakt met vers fruit, rauwkost en noten

Extra bij te bestellen:

Stokbrood met verse kruidenboter: € 1,00 per persoon

Let op, de salades zijn te bestellen vanaf 10 personen.

Barbecue oan 'e Boarn

Op iedere locatie, maar ook op ons eigen terras kunnen we een heerlijke barbecue serveren. Onze koks zijn échte grill specialisten en maken alle sauzen en salades zelf.

U kunt de barbecue reserveren voor groepen vanaf 20 personen.

Barbecue standaard

- ✓ Varkenshaas saté, Hamburgers, Braadworstjes
- ✓ Karbonades, Kipkluifjes, Zalmfilet in folie gegaard
- ✓ Een salade met geitenkaas, honing en noten
- ✓ Een salade met rundvlees
- ✓ Een salade met zalm
- ✓ Vers fruit
- ✓ Gebakken aardappelen en/of patat
- ✓ Rauwkost
- ✓ Diverse sauzen
- ✓ Stokbroden, boter en tapenade

€ 20,00 per persoon

Barbecue Deluxe

De standaard barbecue wordt uitgebreid met onder andere de volgende ingrediënten:

- ✓ Shaslick
- ✓ Rib-eye steak
- ✓ Lamsracks
- ✓ Gamba spiesjes
- ✓ Ossenhaas met (gegrilde) groenten

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten!

€ 24,50 per persoon

Walking dinner

Ons walking dinner bevindt zich door het gehele restaurant en bestaat uit meerdere kleine gerechtjes voor een open karakter aan uw diner! Hieronder enkele voorbeelden van gerechtjes:

Gang 1: mini carpaccio met oude kaas, tomaat en pijnboompitjes

Gang 2: mosterdsoep met gebakken spekjes

Gang 3: Gestoomde zeewolf met structuren van peen

Gang 4: Gefrituurde groente met risotto van parelgort

Gang 5: Gebakken eend met crême van knol en portsaus

Gang 6: Bavarois van suikerbrood, vanilleroomijs, karamelsaus

Prijs € 35,- per persoon

Recepties en feestelijkheden

Receptie

Voor recepties, bruiloften en partijtjes beschikken wij over onze gezellig ingerichte serre en restaurant met plaats voor 30 - 150 personen.

Met het terras erbij kunnen we feesten en partijen tot 200 personen verzorgen. Bovendien kunnen we op iedere andere locatie alle genoemde arrangementen met onze cateringservice verzorgen. Bittergarnituren zijn slechts voorbeelden, graag stellen we dit naar uw wens samen.

Prijzen zijn geldig vanaf 25 personen

2 x Koffie -of thee met divers gebak	€ 7.50
2 x koffie - of thee met Akkrumer oranjekoek	€ 6.50
gemiddelde consumptieprijis	€ 2.75
Ontvangst met glas champagne	€ 6.50

Bittergarnituur

A. € 4,- per persoon

- ✓ oude kaas en Riperkritekaas
- ✓ Fryske droge worst en grillworst
- ✓ Twee verschillende warme hapjes
- ✓ Komkommer en tomaat
- ✓ Gemengde nootjes

B. € 6,- per persoon

- ✓ Oude kaas en Riperkritekaas
- ✓ Fryske droge worst en grillworst
- ✓ Toast met brie, walnoot en honing
- ✓ Haring met roggebrood
- ✓ Bruchetta met gerookte zalm
- ✓ Tortilla met gerookte kip.

C. € 10,- per persoon

- ✓ Riperkritekaas, Friese droge worst
- ✓ Akkrumer ham, roomkaas en gemarineerde tomaat
- ✓ Bruschetta met tomaat tapenade, mozzarella en basilicum
- ✓ Rouleau van kip, uienmarmelade
- ✓ Quiche van geitenkaas, wortel gember chutney
- ✓ Gravad Lax, gemarineerde zalm met mosterdcrème
- ✓ Tortilla met zalm en ijsbergsla,
- ✓ Tortilla met gerookte kip en kruidenmayonaise
- ✓ Carpaccio van eend met dadels

Vergader/training arrangement

(vanaf 6 - 20 personen)

Dag arrangement (7.30 - 17.00)

Per persoon € 45,00

- ✓ Ontvangst met koffie en oranjekoek
- ✓ Beschikking over de vergaderruimte
- ✓ Koffie, thee en tafelwater in de vergaderruimte
- ✓ Gratis gebruik flipover en wifi
- ✓ Als lunch verzorgen wij een heerlijk Fries lunchbuffet

Tweedaags arrangement

Per persoon € 185,00

- ✓ Ontvangst koffie en oranjekoek
- ✓ beschikking over de vergaderruimte
- ✓ Koffie, thee en tafelwater in de vergaderruimte
- ✓ Gratis gebruik flipover en wifi
- ✓ Als lunch verzorgen wij een heerlijk Fries lunchbuffet
- ✓ 's Avonds een driegangen diner
- ✓ Een overnachting met ontbijt (één persoon per kamer)
- ✓ Na het ontbijt een vergadersessie met aansluitend een lichte lunch
- ✓ Vertrek na de lunch

Tevens kunnen wij een beamer, flatscreen TV of geluidsinstallatie voor u verzorgen.



Lekker Ite en nôflik sliepe, want genieten begint bij Goerres

Hotel Goerres
Restaurant Oan 'e Boarn

Kanadeeskestrjitte 45
8491BC Akkrum (frl)

T: 0566-651312

E: info@goerres.nl