



KW HORECA



Hampshire
HOTEL - DE AEFENDROEF



Banqueting
Partijen
Bruiloften
Catering

KW Horeca, Molenlaan 14, 2861 LB
Bergambacht



Welkom in bij KW Horeca,

Uw bijeenkomst, feest of bruiloft op een centrale locatie in De Krimpenerwaard. De ideale locatie voor uw vergadering, bijeenkomst, bruiloft of partij. Organiseer een feest op één van onze verschillende locaties, lunch in Huisje van de Zeeuw, dineer in ons restaurant De Arendshoeve, eet een pannenkoek in Onder de Molen, kom naar een culturele activiteit in Het Kwartier of sluit de dag af met een borrel & overnacht in De Arendshoeve. Wij hebben jarenlange ervaring in het begeleiden van de meest uiteenlopende feesten, partijen en zakelijke bijeenkomsten. Ook de culinaire invulling kunt u met een gerust hart aan ons overlaten. De feestelijke ambiance met gastvrije bediening, een lekker glas en verrukkelijke hapjes staan garant voor een geslaagd samenzijn.

KW Horeca

KW horeca is in 1994 gestart met Partycentrum Amicitia in Lekkerkerk. Partycentrum Amicitia is in de loop der jaren uitgebreid met streekrestaurant 'Het huisje van de Zeeuw', gelegen achter Amicitia en in 2012 met pannenkoekenrestaurant 'Onder de Molen' in Bergambacht. Daarna hebben we in 2015 Het Kwartier in Stolwijk toegevoegd aan deze horecagroep. Hampshire Hotel & Restaurant De Arendshoeve is de laatste aanwinst van KW horeca. En hier zijn we trots op.

Graag geven wij u met behulp van deze informatiemap alvast een idee van de mogelijkheden binnen onze bedrijven. (De Arendshoeve heeft een aparte brochure) We hebben alles zoveel mogelijk voor u beschreven en het overzichtelijk weergegeven, zodat u een keuze kunt maken uit ons uitgebreide assortiment. Uiteraard is elke bijeenkomst uniek en zullen wij ook voor u een arrangement maken op basis van uw unieke wensen. Ons enthousiaste team staat voor u klaar om een voorstel op maat te maken. Wij nodigen u graag uit om uw wensen tijdens een persoonlijk gesprek kenbaar te maken.

Tot ziens in bij KW Horeca!

Uw gastheer en gastvrouw,
Ad & Jacky Scheer



Neemt u voor een uitgebreide toelichting en/of reservering contact met ons op via de mail: info@amicitia-lekkerkerk.nl / info@pannenkoekenrestaurantonderdemolen.nl of telefonisch via: 0182-303100.





Onze zalen

In Partycentrum Amicitia

Grote zaal; capaciteit tot 540 personen

Muziekzaal; capaciteit tot 150 personen

Raadszaal; capaciteit tot 120 personen

Huisje van de Zeeuw; capaciteit tot 45 personen

Trouwzaal; capaciteit tot 40 personen

Burgemeesterskamer; capaciteit tot 10 personen

In Pannenkoekenrestaurant 'Onder de Molen'

De Voorzaal; capaciteit tot 45 personen

De Molenzaal; capaciteit tot 80 personen

In Het Kwartier

Hoofd Kwartier: capaciteit zittend 250 -300

Groot Kwartier: capaciteit zittend 55

Klein Kwartier: capaciteit zittend 35/45

Combi Kwartier (Klein & Groot Kwartier): capaciteit zittend 100

Hele Kwartier: capaciteit zittend 500





Zaalhuur

Bij een reservering onder 10 personen betaalt u onderstaande zaalhuur + een vergaderarrangement. Bij meer dan 10 personen betaalt u alleen het arrangement dat u kiest. Uitzonderd het 4-uurs arrangement. Daarbij betaalt u altijd de zaalhuur apart. Uiteraard is het ook mogelijk om de zaal te huren zonder een arrangement. U betaalt dan de zaalhuur niet per dagdeel, maar per uur.

**Alle zaalhuurtarieven zijn exclusief 21% BTW.*

- Grote Zaal; zaalhuur € 255,- per dagdeel
- Raadszaal; zaalhuur € 127.50,- per dagdeel
- Trouwzaal; zaalhuur € 100,- per dagdeel
- Muziekzaal; zaalhuur € 150,- per dagdeel
- Keuken; voor het gebruik van een keuken wordt een tarief van € 85,- per dagdeel gerekend. De schoonmaakkosten bedragen eenmalig € 90,-
- De voorzaal; zaalhuur € 125,00 per dagdeel
- De Molenzaal; zaalhuur € 150,00 per dagdeel
- Hoofd Kwartier; € 240,00 per dagdeel
- Groot Kwartier; zaalhuur €130,00 per dagdeel
- Klein Kwartier; € 100,00 per dagdeel
- Combi Kwartier € 210,00 per dagdeel
- Hele Kwartier; € 425,00 per dagdeel

Vergaderarrangementen

4 – Uurs arrangement € 11,50 p.p. * exclusief zaalhuur

Ontvangst van de gasten met een kopje koffie of thee en een muffin.

Gedurende de vergadering onbeperkt koffie of thee in kannen.

Gebruik van de zaal, opstelling naar keuze.

Gebruik van één flip-over met papier en stiften en een geluidsinstallatie.

IJswater en meeting mints in de zaal.





8 – Uurs arrangement € 29,50 p.p.

Ontvangst van de gasten met een kopje koffie of thee en een muffin.
Gedurende de vergadering onbeperkt koffie of thee in kannen.
Gebruik van de zaal, opstelling naar keuze.
Gebruik van één flip-over met papier en stiften en een geluidsinstallatie.
Ijswater en meeting mints in de zaal.
Broodjeslunch met melk, karnemelk, mineraalwater en jus d'orange.
In de middag een verse fruit smoothie in de zaal.
Afsluitende borrelgarnituur na afloop van de bijeenkomst. *
**Drankjes op basis van nacalculatie*

12 – Uurs arrangement € 55,00 p.p.

Ontvangst van de gasten met een kopje koffie of thee en een muffin.
Gedurende de vergadering onbeperkt koffie of thee in kannen.
Gebruik van de zaal, opstelling naar keuze.
Gebruik van één flip-over met papier en stiften en een geluidsinstallatie.
Ijswater en meeting mints in de zaal.
Broodjeslunch met melk, karnemelk, mineraalwater en jus d'orange.
In de middag een verse fruit smoothie in de zaal.
3-gangen diner naar de laatste inspiraties van de chef kok. *
**Drankjes op basis van nacalculatie*

Presentatie faciliteiten

Microfoon:

Één microfoon met geluidsinstallatie is altijd aanwezig.
Grotere mobiele sets zijn te huur vanaf € 90,-.*

Lichtinstallatie:

In elke zaal is voldoende licht aanwezig, echter bij specifieke wensen kunnen wij ook diverse lichtsets regelen. Deze kunt u huren vanaf € 75,-.*

Beamer:

De huur van een beamer en een scherm bedragen € 50,-.*

Flip-over:

Één Flip over met stiften is altijd aanwezig.
De huur van een extra flip-over met drie kleuren stiften bedraagt € 25,-.*
**Alle prijzen zijn exclusief btw.*





Recepties, Feestavonden & Bruiloften

Receptie arrangement 1,5 uur

€ 15,50

- Ontvangst met koffie/thee en een petit four
 - Logo of tekst op de petitfour + € 1,00
 - Ontvangst met zoet lekkers op etagères + € 1,00
 - Ontvangst met gesorteerd gebak + € 2,00
 - Ontvangst met een aangekleed taartenbuffet (vanaf 30 pers) + € 4,00
- Luxe zoutjes, verse notenmix en gemarineerde olijven op tafel
- 1x koud luxe hapje en 1x warm bittergarnituur 'De Krimpenerwaard'
- Onbeperkt drankjes uit het binnenlands assortiment; koffie, thee, huiswijn, bier (met uitzonderingen van speciaal bieren), frisdranken, port, sherry, martini en jenever

Receptie arrangement 2-uur

€ 19,50

- Ontvangst met koffie/thee en een petit four
 - Logo of tekst op de petitfour + € 1,00
 - Ontvangst met zoet lekkers op etagères + € 1,00
 - Ontvangst met gesorteerd gebak + € 2,00
 - Ontvangst met een aangekleed taartenbuffet (vanaf 30 pers) + € 4,00
- Luxe zoutjes, verse notenmix en gemarineerde olijven op tafel
- 1x koud luxe hapje en 2x warm bittergarnituur 'De Krimpenerwaard'.
- Onbeperkt drankjes uit het binnenlands assortiment; koffie, thee, huiswijn, bier (met uitzonderingen van speciaal bieren), frisdranken, port, sherry, martini en jenever

Receptie arrangement 3-uur

€ 23,50

- Ontvangst met koffie/thee en een petit four
 - Logo of tekst op de petitfour + € 1,00
 - Ontvangst met zoet lekkers op etagères + € 1,00
 - Ontvangst met gesorteerd gebak + € 2,00
 - Ontvangst met een aangekleed taartenbuffet (vanaf 30 pers) + € 4,00
- Luxe zoutjes, verse notenmix en gemarineerde olijven op tafel
- 2x koud luxe hapje en 3x warm bittergarnituur 'De Krimpenerwaard'.
- Onbeperkt drankjes uit het binnenlands assortiment; koffie, thee, huiswijn, bier (met uitzonderingen van speciaal bieren), frisdranken, port, sherry, martini en jenever





Feestavondarrangement 4-uur

€ 27,50

- Ontvangst met koffie/thee en een petitfour
 - Logo of tekst op de petit four + € 1,00
 - Ontvangst met zoet lekkers op etagères + € 1,00
 - Ontvangst met gesorteerd gebak + € 2,00
 - Ontvangst met een aangekleed taartenbuffet (vanaf 30 pers) + € 4,00
- Luxe zoutjes, verse notenmix en gemarineerde olijven op tafel
- 3x koud luxe hapje en 3x warm bittergarnituur 'De Krimpenerwaard'.
- Onbeperkt drankjes uit het binnenlands assortiment; koffie, thee, huiswijn, bier (met uitzonderingen van speciaal bieren), frisdranken, port, sherry, martini en jenever

Feestavondarrangement 4-uur (2)

€ 27,50

- Luxe zoutjes, verse notenmix en gemarineerde olijven op tafel
- 3x koud luxe hapje en 4x warm bittergarnituur 'De Krimpenerwaard'.
- Onbeperkt drankjes uit het binnenlands assortiment; koffie, thee, huiswijn, bier (met uitzonderingen van speciaal bieren), frisdranken, port, sherry, martini en jenever

Feestavondarrangement 5-uur

€ 30,50

- Ontvangst met koffie/thee en een petit four
 - Logo of tekst op de petitfour + € 1,00
 - Ontvangst met zoet lekkers op etagères + € 1,00
 - Ontvangst met gesorteerd gebak + € 2,00
 - Ontvangst met een aangekleed taartenbuffet (vanaf 30 pers) + € 4,00
- Luxe zoutjes, verse notenmix en gemarineerde olijven op tafel
- 3x koud luxe hapje en 4x warm bittergarnituur 'De Krimpenerwaard'.
- Onbeperkt drankjes uit het binnenlands assortiment; koffie, thee, huiswijn, bier (met uitzonderingen van speciaal bieren), frisdranken, port, sherry, martini en jenever





Extra of losse mogelijkheden

Prijzen per persoon

- Glas prosecco (ook een alcohol vrije variant mogelijk) € 4,50
- Glas champagne (ook een alcohol vrije variant mogelijk) € 7,50
- Een late night snack:
 - Een puntzak friet van Zuyd € 3,00
 - Kipsaté met ketjap-pindasaus, kroepoek & gebakken uitjes € 5,50
 - Broodje ambachtelijke warme beenham met honing-mosterdmayo € 3,50
 - Glaasje verse seizoen soep als opfrisser voor de thuisreis € 4,50
 - Black Angus mini hamburger, secret sauce en sesam bun € 3,50
 - Hoorntje met 3 soorten ijs voor een verfrissende afsluiting € 2,00
 - Rijkelijk belegde broodjes, van jonge kaas tot Iberico pata negra v.a. € 2,25
- Late night buffet, wij kunnen naar wens ook een gepast buffet voor u samenstellen





Officiële trouwlocatie

De gemeente Nederlek heeft Partycentrum Amicitia in 2008 aangewezen als officiële trouwlocatie. Maar niet alleen de officiële plichtplegingen rondom het huwelijk voor de wet is mogelijk op de feestlocatie welke aan alle gemeentelijke eisen en voorwaarden voldoet. Ook een complete huwelijksdag in Amicitia bestaat dus tot de mogelijkheden.

Naast Amicitia zijn ook 'Molen den Arend' & De Arendshoeve een officiële trouwlocatie.

Kosten trouwceremonie **€ 450,00***

Inclusief:

- Opstelling naar keuze met eventueel witte stoelhoezen
- 1 microfoon voor ambtenaar + geluidsinstallatie voor binnen/buiten
- Begeleiding voor muziek e.d.

**Let op, de kosten die u aan de gemeente Krimpenerwaard moet voldoen staan hier los van.*

Aankleding

Wij zorgen altijd voor de standaard aankleding zoals linnen, een rode loper en verse bloemen.

- Tule strikken om de statafels **€ 20,00**
- Witte hoezen om de stoelen (per stuk) **€ 2,25**
- Grote bloemstukken (Prijs op aanvraag, afhankelijk van wensen)
- Overige aankleding is allemaal bespreekbaar

Overige aandachtspunten voor uw bruiloft

- Confetti en soort gelijke artikelen die kleurstof afgeven zijn verboden. Er worden schoonmaakkosten van € 250,00 bij u doorberekend wanneer u dit wel gebruikt. Twijfelt u over wat er wel of niet mag, vraag het dan even na bij uw contactpersoon.
- Schuimmachines en bellenblaasmachines tijdens de feestavond zijn niet toegestaan.
- Het maximaal aantal decibel voor uw feestavond is 92DB. Wij controleren dit regelmatig tijdens de avond. Bij regelmatig corrigeren en blijvend overtreden wordt de eventuele boete die aan ons gegeven wordt naar u doorberekend.
- Open vuur is verboden. U kunt eventueel wel dichte kandelaars met kaarsen o.i.d. plaatsen op tafels. Soort gelijke producten op de grond is niet toegestaan. Sterretjes aan het eind van uw feestavond mag, maar wel alleen buiten. Groot vuurwerk is verboden. Ook bij de gemeente, dus vergunningen aanvragen heeft geen zin.

Op locatie

Heeft u bedacht om uw feest op een eigen locatie plaats te laten vinden? Ook dit is geen probleem! Wij verzorgen uw feest compleet met tenten, geluid, aankleding, catering, personeel en nog veel meer.





Lunch-buffetten

Het lunchbuffet is te reserveren vanaf 15 personen.

Lunchbuffet I

€ 19,50

- Soep van de dag
- Diverse rijkelijk belegde luxe broodjes
- Vers bereide salade van de dag als bijvoorbeeld een caesar salade met geplukte zalm
- Warm gerecht als bijvoorbeeld Black Angus hamburger of een pasta gerecht
- Fruit van het seizoen
- Koffie, thee, melk en verse sappen

Lunchbuffet II

€ 24,75

- Soep van de dag
- Diverse rijkelijk belegde luxe broodjes
- Vers bereide salade van de dag als bijvoorbeeld een caesar salade met geplukte zalm
- Verse aardappelsalade met spek, mierikswortel & bieslook
- Zalmsalade met huis gerookte zalm
- Rauwe ham met meloensalade
- Warm gerecht als bijvoorbeeld Black Angus hamburger of een pasta gerecht
- Extra warm item
- Kwark & fruityoghurt
- Vers gesneden fruit van het seizoen
- Koffie, thee, melk en verse sappen





Brunch

€ 30,50

Brunchen, een maaltijd die door de Amerikanen is bedacht. Wilt u niet uw ontbijt én niet uw lunch missen, ga dan lekker brunchen. Een brunch is eigenlijk een laat ontbijt wat tussen 11 en 14 uur genuttigd wordt. Een brunch kunt u bij ons vanaf 25 personen reserveren. Het brunchbuffet is gevuld met koude en warme gerechten naar het seizoen. Hieronder vindt u hiervan een voorbeeld. Koffie, thee, verse sappen en melk zijn bij de prijs inbegrepen. Overige drankjes zijn op basis van nacalculatie.

- Licht gebonden soep van bospaddenstoelen (of een soep van de dag)
- Gerookte zalm met roerei
- Cocktail van drie soorten garnalen
- Vitello Tonato
- Carpaccio met truffelmayonaise, rucola en Nellie's ouwe
- Tompouce van verse filet met eiersalade
- Knapperige salade met diverse toppings en dressings
- Hollandse en buitenlandse kaassoorten
- Vleeswaren
- Zoet, cereals, yoghurt
- Buffet met diverse soorten broodjes, suiker en krentenbrood

- Tongrolletjes met bearnaisesaus
- Zacht gegaard kalfsvlees met aardappelstamp
- Gewokte kipstukjes met gamba's in Hoisin saus

- Dessertbuffet





High Tea

€ 16,50

Een High Tea is in Engeland, Ierland en Schotland iets heel anders dan men in Nederland denkt, het is een maaltijd die rond zes uur gegeten wordt. Meestal met gerechten als witte bonen in tomatensaus op wittebrood, worstjes, kaasjes, eieren en chips. Vooral in Nederland en Duitsland bestaat de misvatting dat een High Tea een luxueus middagritueel zou zijn. Wij houden ons graag vast aan het beeld van Nederlanders van de High Tea hebben en serveren daarom de volgende lekkernijen op een etagère voor u:

Zoete lekkernijen:

Scones met clotted cream en confituur

Mini cup cakes & patisserie

Assortiment zoetigheden als makarons, luxe bonbons en mini muffins

Sandwiches:

Glaasje met een seizoensgebonden soepje

Hartige quiches

Assortiment "finger" sandwiches met o.a. gerookte zalm & Nellie's kaas

** Wij serveren onbeperkt thee voor u. Koffie en andere dranken zijn op basis van nacalculatie.*

** High Tea buffetten zijn te reserveren vanaf 20 personen. Er is ook een High Tea te boeken in ons restaurant vanaf 2 personen. Deze High Tea is volgens de laatste inspiraties van de chef.*

Naar wens serveren wij voor u ook een High Wine of een High Beer. Mocht u hier interesse in hebben dan informeren wij u graag.





Diner & Buffetten

Diner

U kunt bij ons dineren met groepen tot 150 personen.

Wij stellen graag samen met u een menu samen naar de laatste inspiraties van onze chef-kok.

Hierin houden wij rekening met uw wensen en het seizoen.

Driegangenmenu	€ 32,50
▪ Wijnarrangement	€ 16,00
Viergangenmenu	€ 38,50
▪ Wijnarrangement	€ 19,00
Vijfgangenmenu	€ 48,50
▪ Wijnarrangement	€ 23,00

Koud- Warmbuffet

Onze bedrijven staan bekend om haar koude en warme buffetten. Wij werken met dagverse producten van onze regionale leveranciers. Daarbij wordt alles aangevuld wanneer het nodig is. Voor elke samenstelling van het gezelschap hebben wij een passend buffet. In overleg kunnen wij de samenstelling van het buffet aanpassen naar uw wensen en ideeën.

Onze buffetten zijn te reserveren vanaf 25 personen.

Bij al onze buffetten worden standaard bijpassende sauzen en stokbrood met (kruiden)boter geserveerd.

Buffet koud “de Zomer” € 28,50

- Ambachtelijke huis gerookte zalm met kruiden crème fraîche
- Verse salade van gepocheerde zalm en pasta met gerookte vis
- Glaasje met drie soorten garnalen en limoen mayonaise
- Krimpener aardappelsalade met spek, ui, bieslook en mierikswortel

- Verse asperges (groen) met boerenham en eiersalade (Hollandse in het seizoen)
- Gerookte rib-eye met piccalilly hangop
- Zacht gegaarde Iberico procureur met tonijn mayonaise
- Diverse soorten rauwkost met toppings en dressings
- Diverse soorten ambachtelijk brood met room & kruidenboter, olijfolie en zeezout
- Kaasplank met de boeren kazen van Nellie uit Lekkerkerk
- Vers fruit van het seizoen





“Buffet Ambacht”

€ 27,50

- Verse salade van gepocheerde zalm en pasta met huis gerookte en gemarineerde zalm
- Salade van schaal en schelpdieren in een frisse limoenkruiden dressing
- Krimpener aardappelsalade met spek, ui, bieslook en mierikswortel
- Gerookte rip-eye met piccalilly hangop
- Iberico procureur en gedroogde ham met meloensalade
- Diverse soorten rauwkost met toppings en dressings
- Diverse soorten ambachtelijk brood met room & kruidenboter, olijfolie en zeezout

- Knapperig gefrituurde vis met aioli
- Gebraden varkensfilet in een Dijon mosterd saus
- Zacht gegaarde runder sukade met rode wijn jus
- Quiche van tomaat en geitenkaas met Provençaalse saus
- Gegratineerde aardappel & boter krieltjes met verse kruiden





“Buffet de Molen”

€ 31,50

- Verse salade van gepocheerde zalm en pasta met gerookte vissoorten
- Huis gerookte en gemarineerde zalm met kruiden crème fraîche
- Glaasje met drie soorten garnalen en limoen mayonaise
- Zacht gegaarde Iberico procureur met tonijn mayonaise
- Salade carpaccio, rucola, truffelmayonaise en Nellie's oude kaas
- Iberico ham met meloen salade
- Huis bereide rundvleessalade met rosbief, piccalilly hangop en eieren
- Krimpener aardappelsalade met pastrami en mierikswortelsaus
- Diverse soorten rauwkost met toppings en dressings
- Diverse soorten ambachtelijk brood met room & kruidenboter, olijfolie en zeezout

- Tongrolletjes gevuld met zalm, zeekraal en kruiden beurre blanc
- Geroosterde beenham met honing mosterd saus
- Hollands weide rund lende met groene peper saus
- Filet van scharrelvarken met saus van bospaddenstoelen
- Gegratineerde aardappel & gekruide rijst





“Buffet de Arend”

€ 38,50

- Japanse salade met o.a. taugé en wakamé, gegrilde tonijn en sesam dressing
- Glaasjes met polderkreeftjes, tuinerwt en cognac mayonaise
- Huis gerookte en gemarineerde zalm met kruiden crème fraîche
- Salade Caprese, buffel mozzarella tomatomaat en verse pesto
- Salade carpaccio, rucola, truffelmayonaise en Nellie’s oude kaas
- Rilette van tamme eend met vijgencompote en ingelegde groenten
- Iberico procureur en gedroogde ham met meloensalade
- Diverse soorten rauwkost met toppings en dressings
- Diverse soorten ambachtelijk brood met room & kruidenboter, olijfolie en zeezout

- Kippendij en gamba’s uit de wok met verse groenten en Hoisinsaus
- Gestoomde kabeljauw met zeekraal en kruidenolie
- Gebraden HWR babytops met rode wijn jus
- Kalfssukade op “peen & ui” met kalfsjus
- Gegratineerde aardappel & gebakken rijst





Diverse aanvullingen op uw buffet

Soepen

€ 4,50

- Dubbel getrokken runder bouillon met verse kruiden
- Italiaanse tomatensoep met courgette (vegetarisch)
- Oma's groentesoep met vlees, balletjes en heel veel groenten
- Hollandse spinaziesoep met dikke room en crouton (vegetarisch)
- Thaise rode curry soep met kip & koriander

Alle soepen zijn ook in een kleinere hoeveelheid in een glas te serveren.

€ 3,00

Desserts

€ 6,50

- Bavarois met stukjes nougat met witte chocolade ijs en slagroom
- Koekdeeg met lemon curd van bio citroen en gebakken eiwit
- Traditionele Tiramisu, mascarpone, lange vingers, likeur en cacao
- Black Pearl, ijs van pure chocolade, stukjes Brownie en chocolade saus
- Taartje van hazelnoot merengue ijs afgemaakt met gebakken merengue
- Yoghurt roomijs gevuld met bramensorbet, bramen saus & slagroom

Dessertbuffet

€ 9,50

De chef stelt voor u een heerlijk dessertbuffet samen met producten uit het seizoen. Een buffet met zoete zaligheden als feestelijke ijstaarten, bavaoises, verse taarten, fruit enzovoort.

Oud Hollands Ijsbuffet

€ 6,95

- Oudhollandse ijsbuffet met 5 soorten ijs
- Warme kersen
- Slagroom
- Chocoladesaus
- Vers fruit

Extra's

+ € 32,50

- Beenham in zijn geheel geroosterd met rum en bruine suiker, aan het buffet gesneden
- Vers gerookte zalm, geserveerd uit de rookoven en gesneden aan het buffet
- Pulled pork uit de Smokey Joe met secret BBQ sauce en cole slaw

Wilt u eens wat anders ...

U wilt wel een diner in buffetvorm maar eens een andere invulling, natuurlijk kunnen wij dit voor u verzorgen:

- Authentiek Thais, Elfsteden winter buffet, Oud Hollands stampotten buffet, Spaans tapas buffet, All American buffet, Bella Italia, vraag naar de mogelijkheden.





Walking Dinner

Walking Dinner is een concept waarbij u tijdens uw diner niet aan tafel hoeft plaats te nemen. Bij het reserveren kunt een keuze maken uit verschillende kleine gerechten die op uw avond staand genuttigd kunnen worden. Deze gerechtjes worden in gangen geserveerd. Wilt u liever zitten, dan kan dat natuurlijk ook. U kunt uw gasten met een 5-, 6- of 7 gangen diner verrassen. Wij stellen graag samen met u een menu samen naar de laatste inspiraties van onze chef-kok. Hierin houden wij rekening met uw wensen en het seizoen.

- 8-gangen Walking Dinner **€ 49,50**
 - 3 verschillende voorgerechten, soep, 3 verschillende hoofdgerechten & dessert





Barbecue

Wilt u weer eens wat anders dan een buffet of geeft u een feest in uw eigen tuin of op locatie dan kunnen wij ook een complete barbecue verzorgen. U kunt uit onderstaande lijst uw keuze maken en wij zorgen dat alles aanwezig is op de gewenste locatie. U kunt een barbecue al reserveren vanaf 20 personen.

- Een chef op locatie (prijs per uur excl. btw) **€ 32,50**

Barbecue 1 **€ 19,50**

Gemarineerde kipsaté, Duitse braadworst, runder hamburger, vers bereide rundvleessalade, cole slaw, gemengde salade & crudite's, diverse sauzen, vers gebakken brood, room & kruidenboter.

Barbecue 2 **€ 21,50**

HWR babytop (malse rundersteak), kipkarbonade, gemarineerde kipsaté, vers bereide rundvleessalade, cole slaw, gemengde salade & crudite's, diverse sauzen, vers gebakken brood, room & kruidenboter.

Barbecue 3 **€ 25,50**

Gemarineerde HWR runder entrecote, spies van gamba's, gepekeld filet van scharrelvarken, Black Angus hamburger, gepofte aardappel, vers bereide rundvleessalade cole slaw, gemengde salade & crudite's, diverse sauzen, vers gebakken brood, room & kruidenboter.

Barbecue "The American Dream" **€ prijs op basis van uw wensen**

Een nieuw concept geheel naar deze tijd, alles vers bereid in de Oklahoma Smokey Joe en/of uit onze eigen rookoven, een avondvullende BBQ, geheel naar uw wensen waarin versheid, kwaliteit en beleving de uitgangspunten zijn.

Om u een idee te geven een kleine greep uit onze mogelijkheden voor 'The American Dream'

Pulled pork, gepekeld filet van scharrelvarken, Sweet smoked ribs, HWR entrecote, Côte de boeuf, grain fed rib-eye, kip aan het spit, lamsrack, Chili gamba's, yellow tonijn, enz.

Bijgerechten als warm gerookte zalm & paling, gepofte aardappels, american coleslaw, vers bereide vlees & aardappel salades, sauzen van aioli tot homemade BBQ sauce, broodbuffet, salad bars, enz.

Alles is mogelijk, vraag naar de mogelijkheden voor uw exclusieve BBQ op maat.





Personeelsfeesten

Bent u van plan om binnenkort een personeelsfeest te organiseren? Dan kan daar nogal wat werk bij komen kijken. U wilt uiteraard goed voor de dag komen met een originele inslag. Het feest is eigenlijk pas echt geslaagd als er maanden na afloop nog steeds over wordt gepraat bij de koffieautomaat. We nemen u, met behulp van ons partnernetwerk, graag zoveel mogelijk werk uit handen. Een personeelsfeest kan namelijk alle kanten op.

Er zijn bij ons voldoende mogelijkheden om een geslaagd personeelsfeest op te zetten. Wat te denken van bijvoorbeeld een volledig verzorgde avond waarin muziek en veel entertainment centraal staan? Het is in ieder geval zeker dat je dichterbij je collega's gaat komen en ze op een andere manier gaat leren kennen. Want wat weet je nu eigenlijk van je collega's? Wellicht wat over de thuis situatie en hobby's. Maar weet je alle zwakke en sterke eigenschappen die hij of zij heeft? Strijd samen in een team zij aan zij tijdens een spannende quiz en leer zo je collega beter kennen om zo wellicht deze opgedane kennis in de dagelijkse werkzaamheden toe te passen en te weten waar jullie elkaar in kunnen versterken. Twee vliegen in één klap toch?

Happen & Stappen

Overdag een bezoek aan een kaasboerderij, een tocht door de prachtige natuur met een pipowagen of een bezoek aan de eendenkooi. En vervolgens genieten van een heerlijk buffet, 3-gangen diner of Walking dinner. Vanaf € 55,00 per persoon inclusief drankjes.

Themafeesten

Bent u op zoek naar een personeelsfeest met een thema? Dan kunnen we u vast verder helpen. We werken namelijk samen met zowel themafeest locaties als evenementenbureaus, waardoor we in staat zijn om voor elke prijsklasse een passend themafeest aan te bieden. De themafeesten (inclusief diner, drankjes, aankleding, entertainment, muziek etc.) zijn verkrijgbaar tussen de €60,00 en de €120,00 p.p. Het minimale aantal personen varieert ook, van 25 tot 80 personen (geen maximum). Van jaren 70/80 tot Discofeest, van Hollandse avond tot Apres-ski, van gemaskerd gala bal tot een Magic cabaret.





Mogelijkheden op locatie & verhuur

En er is nog veel meer mogelijk! Hieronder een opsomming, voor meer informatie kunt u contact met ons opnemen.

Tentverhuur

Allerlei formaten tenten	v.a. € 19,50
- 3x3	
- 4x4	
- 4x8	

Verhuur horeca materialen

Stoelen	v.a. € 1,50
(Sta)tafels	v.a. € 3,50
Glaswerk & Servies	v.a. € 0,25
Biertap	v.a. € 15,00
Bar	v.a. € 45,00
Parasols	v.a. € 3,50
Verwarming	v.a. € 17,50
Verlichting	v.a. € 18,50
Serveerschalen	v.a. € 1,25
Keukenapparatuur	v.a. € 7,50
Ijskar, haringkar, marktkraam	v.a. € 17,50
Linnengoed	v.a. € 1,25

Inrichting

Podiumblokken	v.a. € 15,00
Tapijt en lopers	v.a. € 10,00
Aankleding	v.a. € 5,00

Beeld-, licht- en geluidsapparatuur

Microfoon, mengtafel, spots, bekabeling, spiegelbol, rookmachine enz.	v.a. € 25,00
---	--------------

DJ & overig entertainment

v.a. € 250,00





Tot ziens bij KW Horeca

- Banqueting
- Partijen
- Bruiloften
- Catering

KW Horeca, Molenlaan 14, 2861 LB
Bergambacht

