



**Partijen
brochure
2021**



INHOUDSOPGAVE

WELKOM	3
PÂTISSERIE & SNACKS	4
LUNCHSUGGESTIES	5
HIGH TEA & HIGH WINE	6
BRUNCHBUFFET	7
DINERMENU'S	8
DINERBUFFETTEN	9
WALKING DINNER	12
BARBECUE	13
DESSERT(BUFFETTEN)	14
FEESTAVONDARRANGEMENTEN	15
OM UW EVENEMENT COMPLEET TE MAKEN	16
ALGEMENE VOORWAARDEN	17



WELKOM

4-sterren Best Western Hotel Baars is gelegen in het aantrekkelijke historische stadsdeel van Harderwijk. Harderwijk is een oude Hanzestad gelegen aan de Randmeren te midden van de Veluwe. Een stad vol rijke historische panden en monumenten, een binnenstad met vele bezienswaardigheden en volop cultuur. De prachtige binnenstad die te voet met een stadsgids te verkennen is om zo de cultuur en de historie nog beter op te snuiven.

Sinds 1875 is Best Western Hotel Baars een familiebedrijf. Zowel de leisure als de zakelijke gast voelt zich hier thuis!

Het hotel heeft een eigen restaurant en terras waar u kunt genieten van een hapje, drankje, uitgebreide lunch of een à la carte diner. Er zijn in het hotel 63 kamers voorzien van alle comfort: koffie- en theefaciliteiten, digitale televisie, gratis Wi-Fi internet en een kluis. Alle kamers zijn met twee liften bereikbaar.

In de zomer kunt u genieten van een lunch of diner op ons terras, wat uitkijkt op het Kerkplein. De café-brasserie straalt een warme en gezellige sfeer uit door de houten vloer en moderne inrichting.

Het hotel beschikt over 3 zalen met een capaciteit tot 100 personen. 2 zalen zijn voorzien van airconditioning en een scherm. Alle zalen hebben daglicht en zijn geschikt voor elke bijeenkomst. Wanneer het gaat om een grote bijeenkomst hebben wij de mogelijkheid om de zalen aan elkaar te koppelen. Voor kleinere groepen worden de zalen gescheiden met geluidsdichte wanden.

Voor een diner of een andere (feestelijke) bijeenkomst kunt u gebruik maken van ons restaurant of barzaal. Deze sfeervolle zalen bieden u diverse mogelijkheden! In deze brochure vindt u een aantal suggesties voor het organiseren van uw diner, receptie, feestavond, teambuildinguitje, huwelijksfeest of andere evenement.

Voor informatie en vrijblijvende offertes kunt u contact opnemen met onze sales afdeling. Naar aanleiding van uw wensen zullen wij u graag een passend voorstel doen!

PATISSERIE & SNACKS

Patisserie

Arretjescake (Veluwse lekkernij)	Prijs per stuk € 2,25
Zeebeer (Harderwijkse lekkernij)	Prijs per stuk € 2,25
Appelnotentaart met slagroom	Prijs per stuk € 3,75
Gesorteerd gebak	Prijs per stuk € 3,75
Petit fours	Prijs per stuk € 4,00
Etagère met diverse zoetigheden (3 p.p.)	Prijs per persoon € 5,50

Snacks

Gemengd warm bittergarnituur	Prijs per stuk € 0,90
Warme luxe hapjes (o.a. gambaspiesje, yakitori van kip)	Prijs per stuk € 2,25
Koude luxe hapjes (o.a. crostini gerookte paling, canapé filet americain)	Prijs per stuk € 2,25
Zoute- en kaaskoekjes, noten en olijven (circa 6 personen)	Prijs per tafel € 7,50

Broodjes

Belegd zacht bolletje met diverse soorten beleg	Prijs per stuk € 3,50
Luxe belegd broodje met o.a. zalm, brie of gezond	Prijs per stuk € 5,75

Broodjes receptie-arrangement | vanaf 20 personen

Heerlijke soep uitgeserveerd in een wijnglas	Prijs per persoon € 13,50
Twee luxe belegde minibroodjes met o.a. zalm en brie en een zacht minibolletje met een kroketje	

Hollandse mix

Nootjes op tafel	Prijs per persoon € 7,50
Schaaltjes met boerenkaas en slaggers lekkernijen (o.a. Zeeuws spek en grillworst)	
Bitterballen & kaassoufflés (2 p.p. geserveerd)	

RECEPTIE- & FELICITATIE-ARRANGEMENT

Receptie-arrangement | Inclusief:

Een onbeperkt aantal consumpties gedurende 1,5 uur (binnenlands gedistilleerd)	Prijs per persoon € 20,50
1 koud luxe hapje & 2 warme luxe hapjes per persoon	
Op de tafels zoute- en kaaskoekjes, noten en pinda's	

Drankenarrangementen

3-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	Prijs per persoon € 22,50
4-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	Prijs per persoon € 27,50
Uitbreiding drankenarrangement extra half uur	Prijs per persoon € 3,75

LUNCHSUGGESTIES

Lunchplate | tot 15 personen

Uitgebreide lunchplate naar invulling van de chef
Twee rijkelijk belegde broodjes met bijvoorbeeld:
gerookte zalm, brie of paté
Wrap met roomkaas, rucola en gerookte kalkoen
Fruitsalade, waldorfsalade en een warme snack

Prijs per persoon € 17,50

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

Lunchbuffet | vanaf 15 personen

Kopje soep naar invulling van de chef
Krentenbrood, zachte bolletjes en vloerbrood
Vers gebakken harde broodjes
Palet van diverse soorten fijne vleeswaren
Spiegel met jong belegen kaas, komijnekaas en brie
Van Dobben kroket met grove mosterd
Rundvleessalade met meloenparten

Prijs per persoon € 18,75

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

Luxe lunchbuffet | vanaf 15 personen

Kopje soep naar invulling van de chef
Suikerbrood, krentenbrood, zachte bolletjes en vloerbrood
Vers gebakken harde broodjes en chocoladebroodjes

Prijs per persoon € 22,50

Schaal met Nederlandse en Italiaanse vleeswaren
Palet met verschillende kaassoorten
Huisgemaakte jam en ander zoet beleg

Twee samengestelde salades, bijvoorbeeld Waldorf- en aardappelsalade
Spiegel met gerookte pepermakreel, zalm en garnalen
Warme snack zoals een kaasbroodje of loempia
Frisse rauwkostsalade
Fruitsalade

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

HIGH TEA BUFFET

VANAF 15 PERSONEN

High tea buffet

Prijs per persoon € 22,50

Brownies en spekkoeke
Scones met slagroom en marmelade
Chocolade en bonbons
Vers gebakken koffiebroodjes
Diverse patisserie en soesjes
Sandwich met roomkaas en gerookte kalkoen
Minibroodjes met huisgerookte zalm
Warme bladerdeeghapjes met verschillende vullingen
Quiche Lorraine met spek en Gruyère kaas

Onbeperkt koffie en thee

De inhoud kan licht variëren in verband met beschikbare producten



HIGH WINE

VANAF 2 PERSONEN

High wine

Prijs per persoon € 23,50

Wraps met huisgerookte zalm en dillecrème
Canapé met rauwe ham
Bladerdeegstengels met zeezout
Cocktails van gerookte kalkoen en kerriemayonaise
Gemarineerde olijven en cashewnoten
Caprese spiesjes met mozzarella en cherrytomaatjes
Kaaspuntjes van bijvoorbeeld; Port Salut en Bleu de Wolvega
Diverse bladerdeeghapjes en warme quichepuntjes
Garnalenkroketjes en mini loempia's
Brood, gezouten roomboter en tapenade

Twee glazen huiswijn (of 2 non-alcoholische dranken/binnenlands gedistilleerd)

De inhoud kan licht variëren in verband met beschikbare producten

BRUNCHBUFFET

VANAF 20 PERSONEN

Geurige bouillon met verse kruiden

Brood en dranken:

Heerlijke broodsoorten zoals vloerbroden, krentenslof, zachte bolletjes, suikerbrood en vers afgebakken broodjes
koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

Kaas en vleeswaren:

Plateau met diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten
Italiaanse vleeswaren zoals Pastrami, Mortadella en Spinata Romana
Rosbief en fricandeau van onze huislager

Koude gerechten:

Rijkelijk gevulde bulgursalade met gerookte kalkoen
Gerookte vissoorten zoals makreel, zalm en garnalen
Aardappelsalade met roosjes van rauwe ham
Caprese van Pomodoro tomaat, mozzarella en basilicum
Rauwkostsalade

Warme gerechten:

Roerei met tomaatjes en gebakken spek
Pasteibakjes met een romige ragout van maïskipfilet
Gegrilde varkenslende met groene pepersaus
Zalmmootjes met basmatirijst en saffraansaus

Ter afsluiting:

Salade van ananas en meloen
Diverse soorten bavaroise en patisserie
Soesjestoren met chocolade
Roomijs met warme kersen
Luikse wafels

€ 29,75 per persoon

DINERMENU'S

VANAF 10 PERSONEN

Menu "Smeepoort"

Serranoham met een salade van zoete aardappel en appel

Gebakken zalmfilet met lintpasta
en een romige saffraansaus

of

Gegrilde varkenshaasmedaillons gegratineerd met brie

Panna cotta met mangosorbetijs

€ 29,50 per persoon

Menu "Luttekepoort"

Dungesneden rundercarpaccio met basilicummayonaise, gedroogde tomaatjes,
rucola, kappertjes en oude kaas

Romige soep van grove mosterd met croutons en bosuiringen

Gebakken doradefilet met een salsa van tomaat en kruiden
of

Gebakken kogelbiefstuk met een saus van sjalot en rode wijn

Crème brûlée met romig ijs van Tonkabonen

€ 36,50 per persoon

Menu "Stadspoort"

Huisgerookte zalmfilet met een mousse van makreel,
geserveerd met knapperige tunnbröd en dillecrème

Runderbouillon met oesterzwammen en bosuiringen

Scampi in tempura op een spiegel van schaaldierensaus

Gegrilde filet mignon met diverse garnituren en
een saus van gepofte knoflook

Chocolade lekkernijen zoals mousse, patisserie
en ijs van Zwitserse chocolade

€ 44,50 per persoon

DINERBUFFETTEN

VANAF 20 PERSONEN

Warm buffet

Romige grove mosterdsoep met spekjes
of
Soep van Pomodoro tomaten en basilicum

Varkenshaas saté met satésaus
Runder stoofschotel
Boerenschnitzel met gebakken ui, champignons gegratineerd met kaas
Gebakken Noorse zalm met remouladesaus

Gemengde salade met zongedroogde tomaatjes en olijfjes
Aardappelsalade met appel en crème fraîche
Frietjes, gebakken aardappelen en kruidenrijst
Ruime keuze uit verse seizoensgroenten

€ 28,00 per persoon

Koud/warm buffet

(In 1 keer gepresenteerd)

Voorgerecht

Coppa di Parma met Galia meloen
Vitello Tonato met kappertjes en rode ui
Frisse aardappelsalade met appel en crème fraîche
Huisgerookte zalm
Mesclum salade met feta, tomaat en croutons
Gamba's, gerookte forelfilet, zalmsalade
Geserveerd met stokbrood, boerenbruinbrood, kruidenboter en diverse sauzen

Hoofdgerecht

Maïskipfilet in romige bospaddenstoelensaus
Gevulde varkenslende met rode portsaus
Gnocchi met verse spinazie, zongedroogde tomaatjes en gebrande cashewnoten
Zalmmootjes met witte wijnsaus
Ruime keuze uit diverse seizoensgroente
Frites, gebakken aardappelen en kruidenrijst

€ 33,50 per persoon

DINERBUFFETTEN

VANAF 20 PERSONEN

Luxe koud/warm buffet

(In 1 keer gepresenteerd)

Voorgerecht

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
Vitello tonato (rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise)
Huisgerookte zalm met garnalen, avocado en wakame
Salade van pasta met gamba's, tomaatjes en knoflookdressing
Salade van Roseval aardappel en Granny Smith appel

Hoofdgerecht

Rosé gebraden runderlende met tijm en sjalottensaus
Varkenshaasmedaillons omwikkeld met gerookt spek
Visschotel la Pèrche (diverse vis volgens marktaanbod)
Frietjes, gebakken aardappelen en kruidenrijst
Ruime keuze uit verse seizoensgroenten

€ 39,50 per persoon

Tapas buffet

Broodsoorten met tapenades en aioli
Tomatensalade met tonijn, bosui en olijfolie
Glaasjes roomkaas en guacamole met gemarineerde garnalen
Charcuterie plank van diverse worst en ham soorten
Bruchetta met zalmrilette en verse dille
Spaanse Serrano ham met meloen
Gemarineerde olijven

Gehaktballetjes in kruidige tomatensaus
Pittige kipspiesjes met gember en honing
Mootjes Noorse zalmfilet met antiboise saus
Maïskoekjes met gerookte ham en chilisaus
Gebakken champignons met kruiden en bosui
Kruidige lamsworstjes met pesto olie
Aardappel Tortilla met spek en rode ui
Patatas Bravas

€ 32,50 per persoon

DINERBUFFETTEN

VANAF 20 PERSONEN

Chinees buffet

Pikante gehaktballetjes, varkenshaassaté met satésaus
Krokant gebakken buikspek in zoetzure gembersaus
Tjap Tjoy, roergebakken groenten met kipfilet
Gemarineerde kipdijen in Oosterse ketjapsaus
Gebakken banaan, boontjes met satésaus en kokos
Bami & nasi, Atjar Tjampoer
Augurk, zilveruitjes, ananas
Komkommer en tomaat
Kroepoek, sambal & ketjap

€ 21,50 per persoon

Stamppottenbuffet (Seizoensgebonden)

Boerenkool, zuurkool
Stamppot rauwe andijvie met spekjes
Rookworst, gebakken spek
Runderstoofschotel, rundvleesjus
Varkensrib (uitgebeend en getrancheerd)
Piccalilly, mosterd, augurk, uitjes in zuur

€ 19,00 per persoon

WALKING DINNER

VANAF 20 PERSONEN

Licht gemarineerde blokjes tonijn met bieslook,
gember, verse peper en wasabi-mayonaise
of
Carpaccio van runderhaas op een bedje van sla, truffelmayonaise, croutons,
pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Geurige gevogeltebouillon met verse kruiden

Gegrilde Noorse zalm met lintpasta en romige saffraansaus

Spies van diamanthaas op een bedje van seizoensgroenten en oesterzwammen

Taartje van bleu de Wolvega met vijgencompôte

Nagerechtjes op een bordje geserveerd:

Mini crème brûlée

Aardbeienbavaroise met coulis

Chocolademousse

Sorbetijs

€ 44,50 per persoon

De eerste gang wordt gecombineerd, zodat er een keuze is voor uw gasten.

*Dit menu is een voorbeeld. Wij stellen graag een passend menu voor u samen,
rekening houdende met het seizoen*

BARBECUE

VANAF 25 PERSONEN

Salade van Roseval aardappels, pestomayonaise en rode ui
Tomatensalade met tonijn, paprika, bosui, knoflook en olijfolie
Frisse salade van diverse rauwkostsoorten

Pakketjes van scampi's, pesto en prei
Gepekelde gemarineerde speklapjes
Hamburgers van puur rundvlees
Ambachtelijke barbecue saucijsjes
Spies van gemarineerde kippendijen

Vers afgebakken broodsoorten met kruidenboter en tapenade
Diverse koude sauzen en satésaus
Gebakken gekruide frites
Frisse parten watermeloen

€ 29,50 per persoon

DESSERTBUFFETTEN

VANAF 20 PERSONEN

Dessertbuffet Vischpoort

Vanilleroomijs, sorbetijs
Tiramisu met lange vingers
Chocolademousse, verse fruitsalade
Brusselse wafel met warme kersen
Bavaroise, slagroom

€ 9,95 per persoon

Grand dessertbuffet Baars

Luxe desserttaartjes
Omelet Siberiën luxe ijstaart aan tafel gesneden
Verschillende soorten room- en sorbetijs
Vruchten bavaroise
Huis gemaakte arretjes cake
Verse fruitsalade met vruchten van het seizoen
Brusselse wafel met warme kersen
Huisgemaakte Tiramisu
Toren van soesjes met chocoladesaus

€ 13,50 per persoon

Als toevoeging bij uw dessertbuffet (minimaal 10 personen)

Kaasplateau

Kaasplateau met een verscheidenheid aan Nederlandse en Franse kazen en diverse broodsoorten, honing en noten

€ 12,50 per persoon

FEESTAVONDARRANGEMENTEN

Feestavondarrangement Vispoort

Prijs per persoon € 36,50

4- uurs drankenarrangement (exclusief buitenlands gedistilleerd)

3x koude hapjes bestaande uit o.a.
Foccacia met huisgerookte zalmfilet en kruiden crème
Cocktail van gerookte kalkoen, appel en guacamole
Cupje van filet Americain en kappertjes
Spiesjes met rauwe ham en ananas

3x warme hapjes bestaande uit o.a.
Garnalenkroketjes
Vietnamese mini loempia's met chilisaus
Yakatori (Japanse kipspiesjes) met sesamsaus
Van Dobbe bitterballen met grove mosterd

Op tafel tijdens de feestavond:
Gemarineerde olijfjes, zoute koekjes en noten mix

Feestavondarrangement Smeepoort

Prijs per persoon € 39,75

4- uurs drankenarrangement (exclusief buitenlands gedistilleerd)

3x koude hapjes bestaande uit o.a.
Canapé met Blue de Wolvega, roomkaas en cashewnoten
Kleine cocktail met Hollandse garnalen
Rolletjes coppa di Parma met rucola en gedroogde tomaat
Foccacia met gerookte paling en dille crème fraîche
Toast met Ossenvorst en rode ui snippers
Roggebrood met haring en fijn gesneden sjalotjes

3x warme hapjes bestaande uit o.a.
Spies van lamsgehakt met knoflook
Bladerdeeg hapjes gevuld met paddenstoelen, kipkerrie, kaas
Gamba's in een krokant jasje
Beignets van groente en kaas met chilisaus

Op tafel tijdens de feestavond:
Gemarineerde olijfjes, zoute koekjes, noten mix

Uitbreiding drankenarrangement extra half uur

Prijs per persoon € 3,75

Eventuele extra uitbreidingen om de avond mee af te sluiten:

Saucijzen/kaas broodje	Prijs per stuk € 3,50
Belegde broodjes (belegd zacht bolletje met kaas of ham)	Prijs per stuk € 3,50
Luxe belegde broodjes (gerookte zalm, brie, gezond etc.)	Prijs per stuk € 5,75
Puntzak met frites en mayonaise	Prijs per stuk € 3,95
Broodje kroket	Prijs per stuk € 4,00

OM UW EVENEMENT COMPLEET TE TE MAKEN

Elk evenement of feest , groot of klein, heeft zijn eigen charmes. Houdt u van entertainment, zoekt u een activiteit of iets speciaals? In combinatie met de bovenstaande mogelijkheden organiseren wij graag meer voor u.

Activiteiten

Diverse activiteiten in samenwerking met SOS Events (vraag naar de informatie)

Stadswandeling door Harderwijk	v.a. € 4,00 per persoon
Bezoek aan het Marius van Dokkum	v.a. € 10,00 per persoon
Fietsverhuur	v.a. € 12,50 per dag
Bezoek aan Paleis het Loo	€ seizoensprijs
Entree voor het Dolfinarium	€ seizoensprijs

Hotel Kasteel De Essenburgh

Hotel Kasteel De Essenburgh is gelegen op een prachtige locatie in Hierden, vlakbij Harderwijk. Met de uitstekende comfort, gastvrijheid, de historische omgeving en het sfeervolle interieur waant u zich in een andere wereld. Hotel Kasteel De Essenburgh is dé locatie bij uitstek! Een familiebrunch, verjaardagsreceptie, huwelijksfeest, uitgebreide high tea of een jubileumfeest; wij realiseren het voor u!

Ook voor kleinere gezelschappen is Hotel Kasteel De Essenburgh uiterst geschikt. Zo beschikt het kasteel over diverse sfeervolle intieme ruimtes voor bijvoorbeeld: een familiediner, een high tea, uitgebreide brunch of een gezellige vriendinnenmiddag onder genot van lekkere hapjes en drankjes. In een persoonlijk gesprek zullen wij uw wensen doornemen om u een passend voorstel te kunnen doen.

Parkeren

Als gast van ons hotel heeft u de mogelijkheid gratis parkeren op 5 minuten loopafstand (Blauwe zone, Kruithuis). Vergunningen hiervoor zijn verkrijgbaar bij de receptie of kunnen naar wens vooraf opgestuurd worden.

ALGEMENE VOORWAARDEN

Bij reservering onder het genoemde aantal personen berekenen wij een toeslag

Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, die wij graag op verzoek toezenden. Wanneer u besluit uw evenement bij Best Western Hotel Baars onder te brengen, dan ontvangt u van ons een vrijblijvende offerte en een bevestigingsbrief. Graag ontvangen wij bij akkoord de bevestigingsbrief getekend van u retour, om de reservering definitief te maken.

Optionele reserveringen

Wij plaatsen graag een optionele reservering, zodat u verzekerd bent van de gewenste ruimte. Wanneer blijkt dat we de voor u in optie genomen ruimte eerder definitief voor derden kunnen reserveren dan nemen wij eerst contact met u op. Wij verzoeken u dan vriendelijk binnen 48 uur een beslissing te nemen.

Definitief aantal gasten

De definitieve menukeuze en de opgave van het definitieve aantal gasten vernemen wij graag één week voor de reserveringsdatum.

Voorschot- en betalingsvoorwaarden

Wij behouden ons het recht voor, een aanbetaling te vragen conform de Uniforme Voorwaarden Horeca. Het betaalde bedrag zal na eindcalculatie in mindering worden gebracht op de factuur. Het aanbetalingsbedrag bedraagt 100% van de reserveringswaarde en dient uiterlijk een maand voor de reserveringsdatum vooruit te worden betaald. De eind nota wordt na afloop toegezonden en dient 21 dagen na factuurdatum betaald te zijn.

Aansprakelijkheid bij diefstal of verlies

Het management aanvaardt geen aansprakelijkheid voor diefstal, beschadiging of verlies van zaken welke zich in de gehuurde ruimtes bevinden.

Annulering

Annulering van uw feest of evenement verloopt volgens de Uniforme Voorwaarden Horeca en is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd.

Gepubliceerde prijzen

Alle tarieven zijn inclusief BTW.



**GRAAG TOT
ZIENS!**