



Partijen brochure Best Western Hotel Baars



Geachte gast,

Naar aanleiding van uw informatie aanvraag ontvangt u hierbij onze partijen informatiemap. Hierin vindt u een aantal suggesties voor het organiseren van uw diner, receptie, feestavond of bruiloft. Vanzelfsprekend bestaat de mogelijkheid om wijzigingen aan te brengen. Wensen met betrekking tot diëten en vegetarische schotels kunt u te allen tijde kenbaar maken.

Natuurlijk kunnen u en uw gasten blijven overnachten in een van onze hotelkamers. De volgende ochtend kunt u gezamenlijk genieten van het ontbijtbuffet.

In elke situatie zult u ervaren dat wij u kwaliteit en service bieden van begin tot eind. Servicegericht werken betekent voor ons meedenken over uw evenement, van het begin tot het eind, en er voor zorgen dat uw evenement tot in de puntjes verzorgd is. Ons personeel wil niets liever dan uw evenement onvergetelijk maken. Mocht u verder nog speciale wensen hebben; wij zijn u graag van dienst!

Voor vragen of het maken van een vrijblijvende afspraak kunt u contact opnemen met onze Sales afdeling: sales@hotelbaars.com of telefoon: 0341-412007. Graag verwijzen wij u ook naar onze website: www.hotelbaars.com

Graag tot ziens!

Met vriendelijke groet,
Best Western Hotel Baars

Smeepoortstraat 52
3841 EJ Harderwijk
Tel: 0341-412007
e-mail: baars@hotelbaars.com
www.hotelbaars.com



Patisserie

Arretjescake (Veluwe lekkernij)	€ 1,75 p.p.
Zeebeer (Harderwijkse lekkernij)	€ 1,75 p.p.
Huisgemaakt appelgebak met slagroom	€ 3,50 p.st.
Gesorteerd gebak	€ 3,75 p.st.
Petit fours	€ 3,50 p.st.
Koffie of thee met gesorteerd gebak	€ 6,00 p.p.
Etagère met diverse zoetigheden (3 p.p.)	€ 4,75 p.p.

Broodjes

Belegd zacht bolletje met diverse soorten beleg	€ 3,25 p.st.
Luxe belegd broodje met o.a. zalm, brie of gezond	€ 5,25 p.st.

Broodjes receptie arrangement vanaf 20 personen	€ 12,50 p.p.
Heerlijke soep uitgeserveerd in een luxe wijnglas	
2 luxe belegde minibroodjes met o.a. zalm en brie en 1 zacht mini bolletje met een kroketje	

Hapjes

Gemengd warm bittergarnituur	€ 0,85 p.st.
Warme luxe hapjes (o.a. gambaspiesje, Yakatori van kip)	€ 2,25 p.st.
Koude luxe hapjes (o.a. crostini gerookte paling, canapé filet Ossenworst)	€ 1,95 p.st.
Knabbelmix: zoute- en kaaskoekjes, oriëntaalse mix en olijvenmix op tafel	€ 1,50 p.p.

Hollandse mix	€ 7,50 p.p.
Nootjes op tafel	
Schaaltjes met boerenkaas en slagers lekkernijen o.a. Zeeuws spek en grillworst	
Bitterballen & kaassoufflés (2 p.p. geserveerd)	

Receptiearrangement

Receptiearrangement | Inclusief:

- een onbeperkt aantal consumpties gedurende 1,5 uur (binnenlands gedistilleerd)	
- 1 koud luxe hapje & 2 warme luxe hapjes per persoon	
- op de tafels zoute- en kaaskoekjes, noten en pinda's	€ 19,50 p.p.

Drankenarrangementen

3-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	€ 19,50 p.p.
4-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	€ 24,50 p.p.

Voor ieder extra half uur wordt per persoon berekend:	€ 3,75 p.p.
---	-------------

Lunchsuggesties

Broodjeslunch | vanaf 8 personen

Heerlijke kom soep naar invulling van de chef-kok
2 rijkelijk belegde broodjes (o.a. broodjes: achterham met tomaat en komkommer,
rosbief met sla en grove peper, romige brie met rucola)
Zacht bolletje Kwekkeboom kroket met mosterd
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange

€ 16,75 p.p.

Lunchbuffet | vanaf 15 personen

Heerlijke kom soep naar invulling van de chef-kok
Suikerbrood
Krenten brood
Pistolets, wit en bruinbrood
Palet van vleeswaren met o.a. boeren achterham, rollade, rosbeef
Palet van kaas o.a. jong belegen kaas, kruidenkaas en komijnekaas
Kwekkeboom kroket en rundvleessalade
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange

€ 18,50 p.p.

Luxe Lunchbuffet | vanaf 15 personen

Heerlijke kom soep naar invulling van de chef-kok
Croissants, krentenbollen
Witte en bruine bolletjes, Waldkorn bolletjes
Mini chocoladebroodjes, mini koffiebroadjes
Schaal met Spaanse en Italiaanse vleeswaren
Schaal met verschillende Boerenkazen
Confituren en ander zoet beleg
Gerookte zalm
Frisse gemengde salade naar het seizoen
Omelet champignon
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange

€ 20,50 p.p.

High tea

High Tea | vanaf 2 personen

Diverse zoete, hartige, warme en koude lekkernijen op een etagère geserveerd.
Inclusief verschillende smaken thee

€19,50 p.p.

High Tea buffet | vanaf 15 personen

Scones met clotted cream en marmelade
Huisgemaakte chocolade en vanille muffins
Mini broodjes met gerookt zalm en kruidenroomkaas
Minibroodjes met brie en komkommer
Mini chocolade broodjes, en mini koffiebroodjes
Luxe petit-fours en bonbons
Arretjescake uit eigen keuken
Dessert taartjes
Quiche lorraine
Mini bladerdeeghapjes
Slagroom
Verschillende smaken thee

€ 21,50 p.p.

De inhoud kan licht variëren in verband met seizoens-producten

Brunchbuffet

Vanaf 20 personen

Ontvangst met een glas bubbels

**

Heldere tuinkruidenbouillon

**

Luxe broodsoorten (pistolets, krentebrood, croissants, zachte bolletjes)

**

Palet van fijne vleeswaren waaronder:

rosé gebraden rosbeef, paté
gebraden fricandeau, gerookte kuikenborst
Italiaanse ham met meloenbolletjes

**

Vispalet bestaande uit:

gerookte zalm, paling & heilbot
gamba's, warme huis gerookte zalm

**

Kaasplank met binnen en buitenlandse kazen

**

Rundvleessalade, frisse salade van tomaat, mozzarella en basilicum

Tonijnsalade

**

Kalfsragout met pastei bakjes

Varkenslende met rode portsaus

Gepocheerde zalm met pommes gratin

Roerei, spek

**

Grand dessert buffet

Verschillende lekkernijen, rekening houdende met het seizoen

€ 29,75 p.p.



Walking dinner | 6-gangen

Vanaf 20 personen

Koude gerechtjes combinatie

Licht gemarineerde blokjes tonijn met bieslook, verse peper en wasabi-mayonaise

Gemarineerde runderhaas op een bedje van fijngesneden sla, overgoten met truffelmayonaise, croutons, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Zachte roomsoep van paprika

Scampispiesje met saus van gerookte knoflook

Warme gerechtjes

Diamanthaas op een bedje van seizoensgroenten en bospaddenstoelen

Verse gegrilde Noorse zalm met mihoen

Kalfssukade met risotto

Nagerechtjes

Op een bordje geserveerd:

Mini crème brûlée

Aardbeienbavaroise met coulis

Chocolademousse

€ 44,50 p.p.

*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*

Diner buffetten

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

Frietjes, gebakken aardappelen en kruidenrijst

Ruime keuze uit verse seizoensgroenten

€ 27,50 p.p.

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 fraiche

Huis gerookte zalm
Mesclum salade met fêta, tomaat en croutons
Gamba`s, gerookte forelfilet, zalmsalade

Geserveerd met stokbrood, boerenbruinbrood, kruidenboter en diverse sauzen

Hoofdgerecht

Maiskipfilet in romige bospaddenstoelensaus
Gevulde varkenslende met rode portsaus
Zalmmootjes met witte wijnsaus
Warme seizoensgroente
Diverse aardappelgarnituur

€ 32,50 p.p.

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, Noorse zalm en Granny Smith appel

Hoofdgerecht

Aan tafel gesneden: rosé gebraden runderlende met tijm en sjalottensaus
Varkenshaasmedaillons omwikkeld met gerookt spek
Visschotel la Pèrche
(diverse vis volgens marktaanbod)

€ 37,50

Tapasbuffet

Gazpacho

Rijkelijk gevulde paella met kip, mosselen, inktvis etc.

Gehaktballetjes met knoflook

Tortilla, patatas Bravas, chorizoworstjes

Met kaas gevulde champignons

Gevulde pepertjes, Spareribs

Spaanse tomatensalade met tonijn

Mootjes kabeljauw met kaas

Knoflook kipspiesjes

Gegrilde gamba`s

Gegratineerde mosselen met tomatensaus

Dadels omwikkeld met spek

Olijven, aioli, inktvisringen, tapenade en stokbrood

€ 24,50 p.p.

Chinees buffet

Pikante gehaktballetjes, varkenshaassaté met satésaus

Krokant gebakken buikspek in zoetzure gembersaus

Tjap Tjoy, 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

€ 19,50 p.p.

Stamppottenbuffet

Boerenkool, zuurkool

Stamppot rauwe andijvie met spekjes

Rookworst, gebakken spek

Runderstoofschotel, rundvleesjus

Varkensrib (uitgebeend en getrancheerd)

Piccalilly, mosterd, augurk, uitjes in zuur

€ 18,50 p.p.

Dessert buffetten

Vanaf 20 personen

Dessertbuffet Vischpoort:

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

€ 9,95 p.p.

Oud Hollands dessertbuffet

Advocaat, slagroom
Vanilleroomijs, boerenjongens roomijs
Griesmeelpudding met rode bessensaus
Chocoladesaus, bitterkoekjes pudding
Kleine vlaflipjes, arretjes cake

€ 9,95 p.p.

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 p.p.

Toevoeging op uw dessertbuffet

Kaasplateau, rijkelijk assortiment van Hollandse kazen

€ 9,50 p.p.

Feestavondarrangementen

Vanaf 20 personen

Feestavondarrangement Vispoort

4- uurs drankenarrangement
(exclusief buitenlands gedistilleerd)

3x koude hapjes bestaande uit o.a.

Foccacia met huisgerookte zalmfilet en kruiden crème

Crostini met gerookte kalkoen en kerrie mayonaise

Spiesjes met rauwe ham en ananas

Jong belegen kaas, Zeeuws spek

3x warme hapjes bestaande uit o.a.

Garnalenkroketjes

Vietnamese mini loempia's met chilisaus

Yakatori Japanse kipspiesjes met soya

Van Dobbe bitterballen met grove mosterd

Op tafel tijdens de feestavond

Gemarineerde olijfjes, zoute koekjes en noten mix

€ 34,50 p.p.

Feestavondarrangement Smeepoort

4- uurs drankenarrangement
(exclusief buitenlands gedistilleerd)

3x koude hapjes bestaande uit o.a.

Canapé met Blue de Wolvega en appelstroop

Kleine cocktails met wisselende vulling

Rolletjes coppa di Parma met rucola en gedroogde tomaat

Foccacia met gerookte paling en dille crème fraîche

Toast met filet Americain en rode ui snippers

3x warme hapjes bestaande uit o.a.

Balletje rundergehakt, kipkrokant

Mini varkenshaassaté, zalmspiesjes

Op tafel tijdens de feestavond

Gemarineerde olijfjes, zoute koekjes, noten mix

€ 38,50 p.p.

Eventuele extra uitbreidingen | *Om de avond mee af te sluiten*

Puntzak met friet en mayonaise

Broodje Kwekkeboom kroket met mosterd

€ 3,95 p.p.

€ 4,00 p.p.



Om uw evenement compleet 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 p.p.
Bezoek aan het Stadsmuseum	v.a.	€ 3,00 p.p.
Fietsverhuur	v.a.	€ 11,50 p.d.
Bezoek aan Paleis het Loo		€ seizoensprijs
Entree (met korting) voor Walibi Flevo		€ seizoensprijs
Entree (met korting) 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

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. Deze zaken blijven in het gehuurde voor risico van eigenaar en/of belanghebbende.

Annulering *

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

U betaalt...

60% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 4 weken voor de activiteitsdatum.
70% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 3 weken voor de activiteitsdatum.
80% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 2 weken voor de activiteitsdatum.
100% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 48 uur voor de activiteitsdatum.
100% van de totale reserveringswaarde bij no show.

Gepubliceerde prijzen

Alle tarieven zijn inclusief BTW.