

Algemene informatie

Geachte heer/mevrouw,

Hartelijk welkom bij **de Kabouterhut**, bij ons bent u op het juiste adres voor uw bruiloft, (bedrijfs) feest of ander evenement.

In deze folder treft u een kostenoverzicht aan met betrekking tot onze middeleeuwse partykelder. Het mag duidelijk zijn dat het slechts algemene informatie betreft, wij nodigen u van harte uit om een afspraak te maken voor een rondleiding. Met een kop koffie erbij kunnen wij uw wensen bespreken en u voorzien van alle benodigde informatie. Op basis daarvan maken wij een vrijblijvende offerte.

Met vriendelijke groet,

De Kabouterhut
Barchman Wuytierslaan 202
3819 AC Amersfoort
033-4619092
info@kabouterhut.nl

www.kabouterhut.nl

Contactpersonen;

Wilma van Klooster
06-43833587

Frank IJzelendoorn
06-51201345

Elze van Kalsbeek
06-46109001



Huwen op locatie

Huis der gemeente

Sinds 2001 is de Kabouterhut officieel een “Huis der gemeente”. Onze sfeervolle middeleeuwse kelder is uitermate geschikt om de huwelijksceremonie of zelfs kerkelijke viering te laten plaatsvinden. Dit betekent dat de ambtenaar van de burgerlijke stand bij ons komt om het aanstaande echtpaar te trouwen.

Naar het stadhuis

Natuurlijk moet u naar het stadhuis, maar dan alleen nog om aan te geven dat u gaat trouwen en dat dit bij ons plaats zal vinden. Denkt u eens aan een intieme ceremonie in onze torenkamer, of een “openlucht” huwelijk op het marktplein.

Trouwen wanneer u maar wilt

U bepaalt zelf het tijdstip waarop u trouwt, ook buiten kantooruren of in het weekeinde is mogelijk. Bloemen, muziek, verlichting en al uw overige wensen worden met onze weddingplanner doorgenomen. Kortom, geen geregeld met vervoer e.d. maar alles op één locatie. Samen met het diner, receptie en de feestavond bezorgen wij u een onvergetelijke dag!

Kosten

Vanaf € 350,- kunt u de ceremonie in de partykelder plaats laten vinden en daar hoort een glas champagne om te proosten natuurlijk bij! Dit is wel exclusief de basiskosten van de gemeente.

Bruiloften, feesten en partijen

Geen feest is hetzelfde, daarom is maatwerk gewenst.

Er zijn uiteraard feesten in meerdere prijsklassen, maar om u enig inzicht te geven in de kosten, hierbij toch een voorstel voor een goede en gezellige feestavond!

Een feest duurt bij ons ca. 4 ½ uur (tijdstip van aanvang in overleg).

In onderling overleg is het mogelijk dat wij entertainment verzorgen of een band boeken. U mag dat natuurlijk ook zelf doen.

De ontvangst kan bestaan uit koffie met gebak of petitfour, een welkomstdrankje, een glaasje champagne of een feestelijke cocktail.

Gedurende de hele avond kunnen uw gasten onbeperkt drinken. Tevens gaan wij tijdens de avond regelmatig rond met gevarieerde warme en koude hapjes.

Het is ook mogelijk uw feestavond uit te breiden met bijvoorbeeld een buffet, kaas- of visplateau. Een "midnight snack" in de vorm van een puntzakje frites, een broodje kroket of frikandel is ook een fijne afsluiter van een feestavond.

Er is een mogelijkheid om in combinatie met andere onderdelen tot een vaste prijs voor het hele feest te komen.

Een feest organiseren op basis van nacalculatie kan natuurlijk ook.

** Bij een gezelschap van meer dan 60 personen betaalt u geen zaalhuur.



Dineren in middeleeuwse partykelder

Of het nu uw bruiloft, bedrijfsfeest, reünie of zomaar een feest betreft, de Kabouterhut biedt u de mogelijkheid om geheel in de sfeer van de gelegenheid uw middag/avond aan te vangen of af te sluiten met een feestelijke maaltijd.

Lunch vanaf € 8,50 pp

Ook buiten onze menukaarten om kunnen wij alles voor u bereiden. Wat dacht u van een uitgebreide koffietafel of een heerlijk zelf samen te stellen lunchbuffet.

Dineren in stijl vanaf € 22,50 pp

In overleg met onze chef-kok stellen wij een 3, 4 of 5 gangen diner met u samen. Uiteraard kan dit in combinatie met een heerlijk bijpassend wijnnarrangement. Zo kunt u eten en drinken wat u zelf lekker vindt.

Buffetten vanaf € 18,50 pp

Een buffet is een uitstekende optie wanneer er te weinig tijd of ruimte is voor een diner.

In overleg met onze kok is het mogelijk uw buffet samen te stellen. Zo kunt u kiezen voor een totaal buffet, maar ook voor een voor-, hoofd- en nagerechten buffet.

Bourgondisch tafelen € 25,00 pp

Bourgondisch tafelen, geheel passend bij onze middeleeuwse kelder. Een stevige groentesoep, vis happen en aansluitend het betere kluifwerk van kip, het varken en het lam. Afgesloten wordt met fruit en taarten. Dit alles in een fantastische ambiance.

Tip: Denk eens aan een troubadour voor een Bourgondische avond.

Walking diner

Wij serveren u met tussenpozen een zestal kleinere gerechten terwijl u gezellig aan de borrel bent met elkaar.

Bijvoorbeeld; een kopje soep, gevolgd door een garnalenspiesje met chilisaus, huisgemaarde rundercarpaccio met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas op een bedje van sla, kippendijen in teriyakisaus met witte rijst, gegrilde zalmfilet met tagliatelle en roomsaus, kleine Dame Blanche.

Themabuffetten

Winterbuffet vanaf € 16,50 pp

Zolang de R in de maand zit. Dit buffet bestaat uit:

- Erwtensoepp
- Zuurkoolschotel
- Boerenkool
- Hutspot
- Speklappen
- Worstjes
- Oma's gehaktballen

Aangevuld met jus, roggebrood, katenspek, augurk, piccalilly en zilveruitjes

Kluisbuffet € 25,00 pp

Een goed gevulde groentesoep vooraf. Het betere kluiswerk, karbonades, lamskoteletten, spareribs, drumsticks, kippenpoten en gegrilde oerhammen. Verder aangevuld met salades, rauwkost, vers fruit, oerbroden met kruidenboter en diverse sausjes.

Pannenkoekenbuffet € 15,00 pp

Onbeperkt smikkelen van naturel, appel, spek, kaas en rozijnpannenkoeken. De pannenkoeken kunt u dan nog eens extra beleggen met gember, warme kersen, slagroom, warme chocoladesaus, kipragout en natuurlijk stroop, jam, suiker en honing.

Informeer ook naar onze dessertbuffetten! Vanaf € 6,50

IJstaart, verschillende soorten bollen ijs, Luikse wafels, verschillende soorten taart, slagroomsoesjes, vers fruit, kaasplateaus geserveerd met rode en witte port of eventuele combinaties. Alles is mogelijk.

Heeft u zelf nog een ander goed idee? Wij horen het graag van u.
Binnen ons bedrijf is namelijk alles mogelijk.

Buffetsuggesties

Diverse koude gerechten

bijvoorbeeld:

- Huzarensalade met onder andere rosbief, rollade, gerookte kipfilet en paté. Aangevuld met diverse soorten rauwkost en vers fruit.
- Zalmsalade met onder andere garnalen, zalm, makreel, forelfilet en krab. Aangevuld met diverse soorten rauwkost en vers fruit.
- Waldorfsalade met kip, mandarijn en walnoten.
- Griekse salade met tomaat, rode ui, komkommer, olijven en fetakaas.
- Aardappelsalade met spek en bieslook.
- Italiaanse salade, bestaande uit een mix van aardappels, paprika, ham, olijven, salami en augurk.
- Pastasalade met tonijn en pesto.
- Ardennerham met meloen
- Salade van kip met kerrie.
- Een hele zalm gepocheerd in visbouillon (mogelijk bij gezelschappen van meer dan 25 personen).
- Rucola salade met zongedroogde tomaten, gerookte kipfilet en pijnboompitjes.
- *Bovenstaande gerechten worden allemaal aangevuld met verschillende broden, kruidenboter en sausjes.*

Diverse warme gerechten

bijvoorbeeld:

- Beenham gemarineerd met honing en bruine suiker
- Gegrilde oerhammetjes, erg lekker
- Naar keuze, varkenssaté of kipsaté
- Huisgemarineerde spareribs
- Een zalmzijde met dillesaus
- Hete kip met cashewnoten
- Kiphaasjes met roomsaus, champignons en uitjes
- Kipvleugeltjes uit de oven
- Rollade met champignons en ui
- Groentetaart van ham, prei, spek, ui, courgette, paprika en aubergines. Gegarneerd met geraspte kaas. (ook vegetarisch)
- Naar keuze: Nasi, Bami, Mi hoen of Witte rijst



RECEPTIES

Het is op voorhand moeilijk te vertellen wat een receptie precies kost. Bij een bruiloft zal het er weer anders aan toe gaan dan bij een zakelijke receptie terwijl een nieuwjaarsreceptie weer een ander karakter heeft. In tegenstelling tot een feestavond (waarbij iedereen in de regel op tijd komt) is het bij een receptie nog wel eens het geval dat uw gasten wat later komen of wat eerder weer weggaan. Daarom adviseren wij u om het geheel op basis van nacalculatie te laten berekenen.

Kant & Klaar (minimaal 2 uur)

Indien u een overzicht wilt van de kosten van een receptie hanteren we een uurtarief. Dit bedraagt € 7,50 per persoon per uur.

Het ziet er dan als volgt uit:

- *Ontvangst met koffie met gebak.
- *Zoutjes op tafel.
- *Een gevarieerd koud – warm hapje.
- *Alle dranken (uitgezonderd buitenlands gedistilleerd).

Zelf samenstellen

Natuurlijk is het ook mogelijk om uw eigen receptie in overleg samen te stellen. Denk daarbij aan uitbreiding met luxere of grotere hapjes, kaasplateaus of kleine buffetten. Wanneer u de receptie laat berekenen op nacalculatie hanteren wij de restaurantprijzen.

