



ONTVANGST

| | |
|---|--------|
| 2x Koffie met gesorteerd gebak | € 7,25 |
| 2x Koffie met petite four | € 7,25 |
| 2x Koffie met slagroomsoesje (2 p.p.) | € 6,25 |
| 2x Koffie met Enschtsvruchtenbrood | € 7,25 |
| 2x Koffie met worstenbrood, sausijzenbrood of kaasbroodje | € 6,75 |
| Glas Prosecco | € 4,50 |

Consumptieprijsen

| | |
|---|--------|
| Koffie-Thee-Bier-Fris-Jenevers-Cappucino-Warme chocolademelk | € 2,35 |
| Flesjes Hertog Jan-Apfelcorn-Schrobbeleè-P.S.V.-Advokaat-Wijn-Witbier-Leffe | € 3,75 |
| Binnenlandse likeuren-Campari | € 4,70 |
| Alle Mixdranken-Rum-Gin-Vodka-div. Whiskey's-Buitenlandse bieren | € 6,10 |

Tevens bestaat de mogelijkheid tot afkoop van de drank

| | |
|---|---------|
| * Alle drankjes uit categorie € 2,35 t/m € 3,75, gedurende 5 uur | € 27,50 |
| * Alle drankjes uit categorie € 2,35 t/m € 6,10, gedurende 5 uur Verlenging in overleg | € 35,00 |

Prijzen gelden vanaf 30 personen, bij minder dan 30 personen wordt er 20% van de prijs extra berekend.



VOOR BIJ DE BORREL

Bittergarnituren

€ 0,85 per stuk

- * Bitterballen Bourgondiër
- * Bitterballen La Trappe
- * Bitterballen gemengd: rund-, goulash, en laTrappe
- * Gemengd bittergarnituur

Coupe pinda's en zoutjes

€ 4,00 per stuk

Kaas- of worstblokjes

€ 0,85 per stuk

Bladerdeeghapjes

€ 0,85 per stuk

Toastcups met diverse salades van vis, vlees, kaas en paté

€ 1,00 per stuk

Trio gezond

€ 2,00 p.p.

Winterwortel, paprika en komkommer, waarbij guacamole

en een pittige crème fraiche

Puntzak friet met mayonaise

€ 2,50 p.p.

Borrel Arrangement, gedurende 2,5 uur

€ 22,50 p.p.

- * Ontvangst met een kopje koffie of thee met een gevuld soesje of een welkomstcocktail
- * Aansluitend een drankje naar wens, uit categorie € 2,25 tot en met € 3,75
- * 8 koude en warme bittergarnituur, te weten:
Bitterbal assortiment, bladerdeeghapjes, toastcups vis en vlees,
Kaas- en worstblokjes



BRUNCHBUFFET

€ 23,50 p.p. / € 12,75 per kind 4-12 jaar

KOUDE GERECHTEN

- * Gerookte zalm en gerookte forel
- * Garnalen – pastasalade en huzarensalade
- * Aardappelsalade met groene pesto en tonijn
- * Groene salade met geroosterde kiphaasjes en truffelmayonaise
- * Achterham, coburgerham, parmaham met meloensalade
- * Jonge- en oude kaas
- * Diverse Nederlandse- en buitenlandse kaassoorten
- * Roomboter met zeezout en kruidenboter
- * Gevarieerd broodbuffet
- * Koffie, thee, melk en jus d'orange

WARME GERECHTEN

- * Roerei met garnalen
 - * Engelse bacon
 - * Chipolataworstjes
 - * Gestoomde zalm met tomaten- basilicumsaus
 - * Gemarineerde varkenshaas
 - * Kaaspoffertjes
- Dit gerecht kan worden uitgebreid met de onderstaande gerechten:
- * Soep van de dag
 - * Beenham met honing-thijmsaus
 - * Kabeljauwfilet met curry-ginger saus

€ 3,75

€ 6,50

€ 6,50

Uit te breiden met een dessert- of kaasbuffet v.a.

€ 6,50

Prijzen gelden vanaf 30 personen, bij minder dan 30 wordt er van 20% van de prijs extra berekend.



BOURGONDISCH GENIETEN BUFFETTEN

Voor als een borrelgarnituur te weinig is en een koud buffet te veel!
Een Bourgondisch genieten buffet als aanvulling op uw feestavond.

Saté Buffet € 11,50 p.p.

Keuze uit kip-, varkens- of kalkoen saté.

Geserveerd met kroepoek, cassave, atjar, stokbrood, groene salade en witte rijst.

Beenham Buffet € 9,50 p.p.

Mooie sappige beenham, flinterdun gesneden, uit de oven met mini broodjes.

Honing-mosterd dressing, groente salade en Waldorf-salade

Kaas-Worst assortiment € 8,50 p.p.

Hollandse- en buitenlandse kaassoorten met roggebrood, kletzenbrood en stokbrood.

Daarbij honing, noten, druiven, cornichons, olijven en Amsterdamse uien.

Dessert buffet € 6,50 p.p.

Een buffet van heerlijke zoetigheden, diverse soorten ijs en bavarois en natuurlijk wordt er
Gewerkt met seizoensgebonden producten.

Dessert buffet de Luxe € 8,50 p.p.

Een buffet van heerlijke zoetigheden en diverse soorten ijs, luxe bavarois en natuurlijk wordt er
Gewerkt met seizoensgebonden producten.

Prijzen gelden vanaf 30 personen, bij minder dan 30 wordt er 20% van de prijs extra berekend.





MEDITERRAANSBUFFET

€ 19,50 p.p.

Koude Gerechten

- * Groene salade met carpaccio
- * Pasta salade met tonijn
- * Salade caprese
- * Basilicum pesto
- * Olijven tapenade
- * Italiaanse ham met meloen-salade
- * Rijstsalade met mosselen en hummus
- * Linsensalade met chorizo
- * Fuet: Spaanse worstsoorten
- * Aardappelsalade met gerookte forel en ailoli
- * Diverse broodsoorten

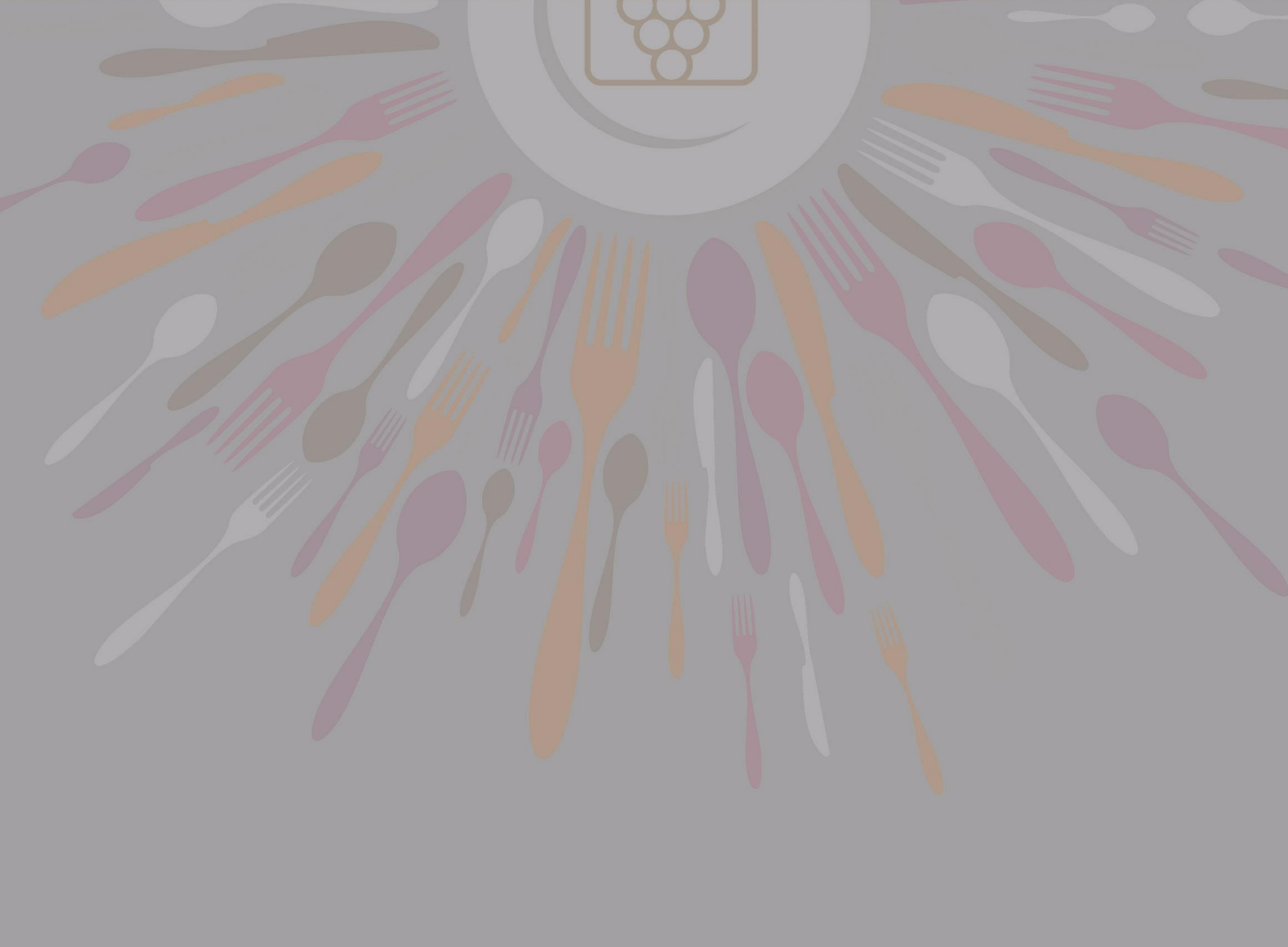
Warme gerechten

- * Ravioli bolognaise
- * Ratatouille
- * Fritata met aardappel en kaas
- * Paëlla
- * Geroosterde drumsticks, pikant gemarineerd
- * Spaanse runderstootschotel

Uit te breiden met een dessert- of kaasbuffet, vanaf € 6,50 p.p.

- * Diverse soorten ijs en bavarois, verse fruitsalade en parfait en amarenen
- * Hollandse- en buitenlandse kaas-soorten met o.a. roggebrood en kletzenbrood

Prijzen gelden vanaf 30 personen, bij minder dan 30 pers. wordt er 20% van de prijs extra berekend.





DRUIVENTROSBUFFET

€ 23,50 p.p.

Koude Gerechten

- * Aardappelsalade met gerookte zalm
- * Groene salade met gestoomde makreel
- * Huzarensalade
- * Romanosalade met pulled pork
- * Pastasalade met tonijn
- * Gemengde sla met carpaccio en truffelmayonaise
- * Haring met uitjes en kappertjes
- * Garnalensalade met huisgemaakte cocktailsaus
- * Boerenham, coburgerham en seranno ham met meloen salade
- * Cocktail- en tartaarsaus
- * Roomboter met zeezout en kruidenboter
- * Broodbuffet

Warme Gerechten

- * Huisgemaakte kipsaté met witte rijst
- * Rundergehaktballetjes met milde chilisaus en couscous
- * Gestoomde verse zalm met dillesaus en gratin

Uit te breiden met een dessert- of kaasbuffet, bestaande uit:

- * Diverse soorten ijs en bavarois, verse fruitsalade en parfait met amarenen
- * Hollandse- en buitenlandse kaassoorten met o.a. roggebrood en kletzenbrood

Vanaf € 6,50 p.p.

Prijzen gelden vanaf 30 personen, bij minder dan 30 personen wordt er 20% van de prijs extra berekend.



DINERSUGGESTIES

3 Gangen € 25,00

4 Gangen € 30,00

VOORGERECHTEN

- * Pulled zalm, geserveerd met citroenmayonaise en gerookte zalm
- * Op beukenhout gerookte runder entrecote, als carpaccio gesneden met aioli en taboulé
- * Kip teriyaki op een groente pannenkoekje en shiso green

SOEPEN

- * Heldere runderbouillon met verse groenten en julienne van kruidenflensje
- * Pommodori tomatensoep met basilicumolie en romige oude kaas
- * Romige kerriesoep met gefrituurde prei

HOOFDGERECHTEN

- * In de oven gebakken kabeljauw met paddenstoelen jus en risotto
- * Gekarameliseerde misokip en bacon met daarbij geroosterde groenten
- * Kalfsoester met Schrobbeleersaus en een runderstoofpotje, geserveerd met chips van zoete aardappel

DESSERT

- * Cheesecake met aardbeien en roomijs
- * Dessert surprise
- * Koffie met mini macarons



WALKING DINER

Voor feestavond of luxe borrel amuserie: Verzameling van luxe kleine gerechtjes, geserveerd vanaf een lepel, bordje, kopje of glaasje. U stelt zelf uw menu samen van een aantal 'gangen' aan de hand van onderstaande gerechten. Minimaal 3 gerechten en wordt geserveerd vanaf 15 personen.

Voorgerechten

€ 6,75 per gerecht

- * Carpaccio van gerookte rundvlees, geserveerd met truffelmayonaise
- * Gerookte eendenborst en een mousse van eendenlever met een portdressing
- * Gegrilde gamba's met huisgemaakte aioli en linzen
- * Pulled zalm, geserveerd met saffraan en mayonaise en rucola

Soepen

€ 4,50 per gerecht

- * Kreeften cappuccino
- * Soep van geroosterde pommodori met basilicumolie
- * Heldere runderbouillon met julienne van kruidenflensje

Tussen- / Hoofdgerechten

€ 7,50 per gerecht

- * In de oven gebakken kabeljauw, geserveerd met een paprikasaus en gewokte rucola
- * In cacaoboter gebakken coquilles op een bloemkool risotto en een waterkers vinaigrette
- * Gebakken kalfssucade met pesto puree en jus
- * Gegrilde kalfsoester met geroosterde vergeten groenten, waarbij een saus van Schrobbeleur

Dessert

€ 7,50 per gerecht

- * Warme appeltaartje met Vanille Dream roomijs en slagroom oven
- * Chocolade droom
- * Kaasplankje met noten en honing



GARNITUREN

| | |
|--------------------------------|-------------|
| * Donuts assortiment | € 2,75 p.p |
| * Chocolade en vanilla muffins | € 2,25 p.p. |
| * Gesorteerd gebak | € 3,25 p.p. |
| * Mini gesorteerd gebak | € 2,75 p.p. |
| * Appelgebak | € 2,75 p.p. |
| * Appelgebak met slagroom | € 3,25 p.p. |
| * Plakje cake | € 0,85 p.p. |
| * Slagroomsoesje of bonbon | € 0,85 p.p. |
| * Worstebroodje | € 2,50 p.p. |
| * Saucijzenbroodje | € 2,50 p.p. |

BRUIDSTAARTEN

| | |
|---|----------|
| * Bruidstaart Slagroom, 3 lagen, (30 personen) | € 120,00 |
| * Extra laag taart, (10 personen) | € 40,00 |
| * Bruidstaart Marsepein, 3 lagen, (30 personen) | € 150,00 |
| * Extra laag taart, Marsepein (10 personen) | € 50,00 |
| * Ijsbruidstaart, vanaf minimaal 8 personen | € 60,00 |
| * Extra Ijsbruidstaart per persoon | € 7,50 |



TROUWLOCATIE

Geef elkaar het jawoord in een bijzondere omgeving en beleef de mooiste dag van je leven. De Druiventros is al jarenlang een geliefde locatie voor trouwfeesten, recepties en overnachtingen in één van onze bruidssuite

Officiële trouwlocatie!

De Druiventros is uitverkoren als officiële trouwlocatie in de gemeente Tilburg. Dat betekent dus dat u hier uw complete bruiloft kunt vieren, van trouwboekje tot bruidssuite.

Prijzen:

Trouwlocatie gemeente Tilburg € 666,15 (2019)

Zaalhuur € 150,00