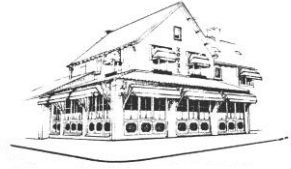


“De Betuwe” heeft voor iedere gelegenheid een passend en individueel voorstel voor u.  
De volgende pagina's geven weer wat er allemaal aan mogelijkheden zijn binnen ons bedrijf.

Mocht u niets kunnen vinden wat voor u van toepassing is kunt u altijd contact opnemen.

Café De Betuwe en Zaalverhuur  
Rijksweg-west 45  
6842 BB Elden (Arnhem)  
Telefoon: 026-3814340  
Fax: 026-4720940  
E-mail: [info@cafedeбетuwe.nl](mailto:info@cafedeбетuwe.nl)  
Website: [www.cafedeбетuwe.nl](http://www.cafedeбетuwe.nl)



### **Receptiearrangement**

**Tijdsduur:** 2 uur.

Deze aangelegenheid bestaat uit onbeperkt gebruik van drankjes uit het Hollandse assortiment. 2 maal koude en warme bittergarnituur. Uitbreidingen zijn mogelijk.

Kosten € 13,75 p/persoon  
Verlenging p/half uur € 3.-- p/persoon

### **Vergaderarrangement**

Onbeperkt koffie en thee tijdens een dagdeel (ochtend, middag of avond) **€ 9.50**  
IJswater en cake bij aanvang.

's Middags frisdrank op tafel **€2,--**

Wilt u in de vergaderzaal broodje op schaal geserveerd hebben.

**Vergaderlunch** **€ 6,25**

Diverse belegde broodjes  
Krentebol  
Melk en/of karnemelk

**Koffietafel** **€ 13.75**

Kopje soep  
Kroket of kaassoufflé.  
2 soorten kaas, 3 soorten vleeswaren.  
Diverse soorten brood en bolletjes.  
Zoet beleg.  
Vers fruit heel.  
Melk, karnemelk, jus d'orange.

Boven de 20 personen word de koffietafel in buffetvorm gepresenteerd.

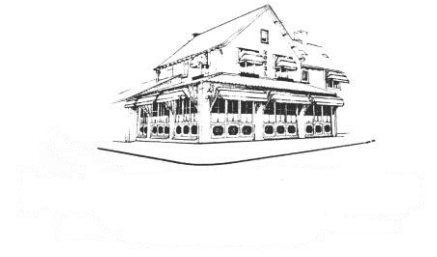
**Koffietafel Extra.** **€ 15.50**

In buffetvorm opgesteld met daarbij vleessalade, huzarensalade, diverse soorten brood, harde bolletjes, witte en bruine bolletjes. Luxe vleeswaren waaronder rosbief. Diverse soorten kaassoorten. Zoet beleg. Jus d'orange, melk en karnemelk, koffie en thee.

Als uitbreiding kunt u toevoegen:

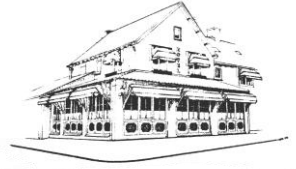
Hartige quiche	€ 1.40 p.p
Rijst met kip kerrie	€ 4.50 p.p.
Saté met pindasaus	€ 3.50 p.p
Vleespasteitje	€ 4.25 p.p

Tevens kunnen wij diverse audiovisuele middelen aanbieden ter verhuur. Persoonlijke wensen kunnen we ook vervullen.



Flipover(inclusief papier)	€ 14.50
Overheadprojector	€ 50.—
Projectiescherm	€ 12.—
Beamer	€ 85.—
Notebook	€ 150.—

## **Buffetten**



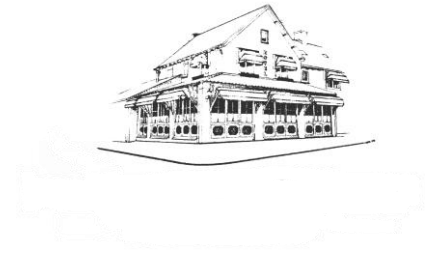
Onze Buffetten zijn voor minimaal 20 personen samengesteld. Speciale wensen of combinaties van de verschillende items zijn bespreekbaar. Prijzen zijn per persoon.

### **Buffet A**

*Diverse soorten brood met tapenade en kruidenboter*  
*Boerengroentesoep*  
*Tomatenroomsoep*  
*Huisgemaakte Huzarensalade*  
*Huisgemaakte kipsalade*  
*Rauwkostsalades, komkommersalade, selderijsalade met rozijnen*  
*Tomatensalade, witte koolsalade.*  
*Saté van Varkensvlees met pittige pindasaus.*  
*Gegrilde Beenham met een BBQ saus.*  
*Witte rijst.*  
*Aardappelgratin.*  
*Seizoensgroente.*

### **Buffet B**

*Runderbouillon met paddestoelen*  
*Tomatensalade, komkommersalade*  
*Slasoorten,*  
*Waldorfsalade met gerookte kip*  
*Zalmsalade*  
*Boeuf Stroganoff Stoofschotel*  
*Garnalenspiesjes in knoflook*  
*Aardappelgratin schotel*  
*Gehaktballetje in tomaten basillicumsaus.*  
*Seizoensgroente*  
*Witte rijst.*



### **Buff C**

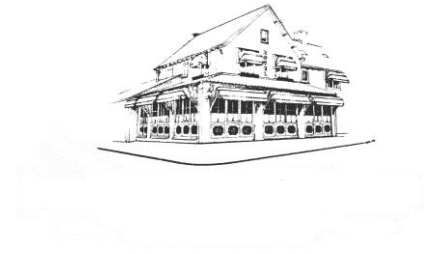
*Rundvleessalade uit eigen keuken.  
Gerookte kipfilet met een koude kerriesaus  
Honingmeloen met Serranoham  
Gebraden Kalfsvlees koud gesneden met tonijnmayonaise.  
Gerookte Zalm met dille  
Gerookte makreel  
Garnalen met haricots verts en cognacmayonaise.*

*Beenhammet honing mosterdsaus  
Varkenshaasmedaillons en mosterdsaus.  
In zijn geheel gebraden runderlende  
Zalmfilet in roomsaus.  
Krielaardappelen  
Seizoensgroente*

### **Buffetsuggestie D**

*Zalmsalade uit eigen keuken.  
Kipsalade met selderij en noten.  
Gerookte Zalm met dilleroom  
Gerookte Makreel  
Gerookte forel  
Haring zowel verse als zure.  
Gerookte Paling.  
Gebraden fricandeau  
Gebraden rosbeef  
Stokbrood en kruidenboter  
Combinatie van slasoorten met olijfolie, dressing en balsamico.*

*Stukje kip pittig gemarineerd in pindasaus.  
Ossehaas met stroganoffsaus  
Zalm en botersaus.  
Witte Rijst  
Krielaardappelen met petersefie  
seizoensgroente*



***Italiaans buffet.***

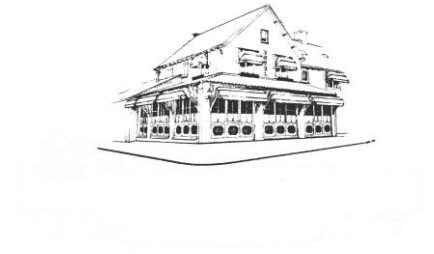
*Penne met basilicum en kip  
Pastasalade met tonijn  
Parmaham met meloen  
Rauwkostsalades  
Minicarpaccio  
Ciabatta en foccacio brood*

*Spaghetti Bolognese  
Kipfilet met spinazie en parmaham.  
Ossobouco in tomatensaus  
Lasagne met zalm en verse kruiden.  
Tagiatellie Carbonara tradioneel.*

***Mexicaans Buffet***

*Gerookte kip salade met kidney beans  
Mexican potato salade  
Tortillachips, brood  
Frisse salade met kalkoen  
Rauwkost  
Taco's*

*Chili stoofschotel met rundvlees  
Witvis in paprikasaus  
Somberorijst met pittige kip  
Aardapplegratin en pepers  
Mexican ribbetjes  
Stoofschotel met kidneybeans en gehakt.*



***Stamppottenbuffet € 18.50***

*Keuze uit drie stamppotten, daarbij geserveerd met saucijsjes, karbonade en worst. Seizoensgebonden*

*Boerenkoolstamppot*

*Zuurkoolschotel a La Betuwe*

*(uit de oven met banaan ui en gehakt)*

*Hutspot*

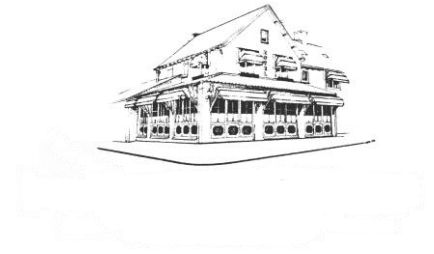
*Spruitjesstamppot*

*Rode kool stamppot*

*Bloemkoolstamppot*

*Andijviestamppot*

*spinaziestamppot*



## Barbequebuffetten

### **Barbequepakket populair**

**€ 12.50 p/persoon**

Drumstick geweld  
Hamburger  
Saté van varkensvlees  
Saucijzeworst  
Speklap gemarineerd.  
Vleessalade  
Aardappelsalade met spekjes  
Meloen partjes  
Rauwkostsalade

### **Barbequepakket extra**

**€ 15.—p/persoon**

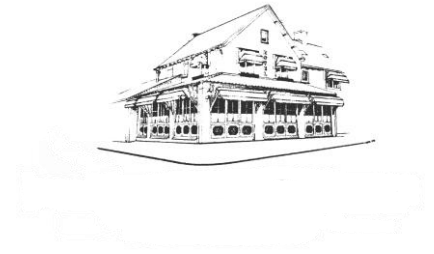
Drumstick geweld  
Hamburger  
Pepersteak  
Schouderkarbonade  
Shaschlik  
Vleessalade  
Zalmsalade  
Aardappelsalade  
Annasparten  
Rauwkost

### **Barbecue luxe**

**€ 19.—p/persoon**

Entrecote  
Kalkoenbiefstuk  
Sparerib  
Tricolore Spies  
Zalmmootjes in folie verpakt  
Vleesalade  
Zalmsalade  
Aardappelsalade  
Ananas en Meloen parten  
Rauwkost.

BBQ pakketten worden compleet afgeleverd met stokbrood, kruidenboter, drie sauzen,  
Tevens kunnen wij er een barbecue bij leveren met gasflessen. € 65.—excl. Gebruik gas.



### **Dessertbuffet**

Ons dessertbuffet is samen te stellen uit diverse items naar gelang u dat wil. Alle hieronder vermelde prijzen zijn per persoon.

Diverse taarten (3 stuks)	€ 3.50
Diverse soorten bavarois (3 stuks)	€ 3.50
IJstaart	€ 4.50
Vers fruit	€ 4.25
Mousses	€ 3.50

Een grandioos dessertbuffet met alle items op het dessertbuffet gepresenteerd en daarbij ijsfontein en sterretjes € 8.50

### **Bittergarniturenbuffet**

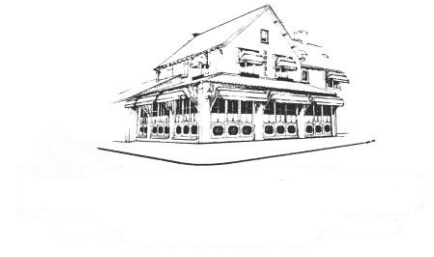
€ 10,50 per persoon

Voor de kleine trek en als aanvulling voor uw receptie een andere manier van een hapje te presenteren hebben wij een bittergarniturenbuffet samengesteld.

Kip kerrie salade  
Huzarensalade  
div. paté's  
div. kazen Frans en Nederlands  
Gerookte vissoorten  
Stokbrood en minibroodjes  
Kruidenboter  
Saté met pindasaus

Items toe te voegen of te combineren.

Warme beenham gesneden aan het buffet.	€ 4.50
Gehaktballetjes in pindasaus	€ 2.75



Voor uw bruiloft hebben wij een arrangement gemaakt waardoor de avond soepel en aan alles is gedacht voor een complete verzorging van uw avond. Dit arrangement is samengesteld voor meer dan 100 personen.

### **Bruiloftarrangement**

**€ 26.50 per persoon**

De avond begint met 2 kopjes koffie en een keuze uit gesorteerd gebak. De drankjes die geserveerd worden zijn onbeperkt exclusief het buitenlands assortiment. We serveren daarbij 3 maal een koud hapje en 3 maal een warm hapje de avond wordt beëindigd met een kopje koffie of thee en een broodje ham of kaas.

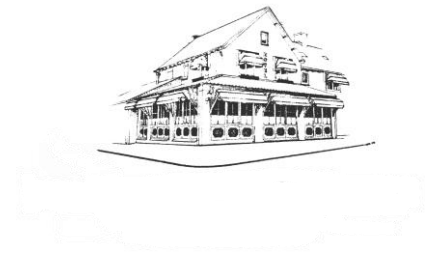
Het arrangement is van 19.30 uur tot 00.00 uur) Extra half uur kost per persoon € 3.50)

### **Bruidstaaft**

Desgewenst kunnen wij een bruidstaaft voor u aanbieden. De bruidstaaft kan in etages worden gepresenteerd naar gelang het aantal personen.

18 personen 1 taart

25 personen 2 lagen



## **Bittergarnituren**

Voor de omlijsting van uw bijeenkomst bieden wij de mogelijkheid voor diverse soorten koude en warme hapjes te serveren.

### **Assortiment A Koude hapjes**

€ 0.55 per stuk

Zoutjes en nootjes  
Olijven (zwarte en groene zonder pit)  
Blokje kaas  
Blokje Salami  
Plakje ossenworst  
Plakje leverworst.

### **Assortiment B koude hapjes**

€ 0,75 per stuk

Gevuld eitje  
Stokbroodje met gerookte zalm  
Stokbroodje met gerookte paling  
Stokbroodje met gerookte forel  
Stokbroodje met patécreme  
Roggebrood met haring  
Stokbroodje met zalmsalade  
Stokbroodje met tonijnsalade  
Stokbroodje met komkommer en brie

### **Assortiment C Warme Hapjes**

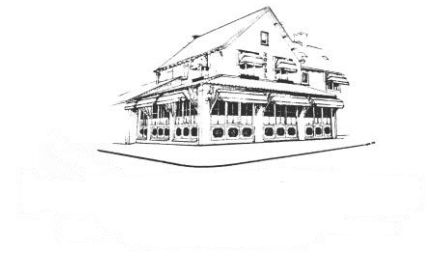
€ 0.50 per stuk

Bitterbal  
Mini kaassoufflé  
Borrelfrikandel  
Nasi/bamihapjes  
Gemengde snacks

### **Assortiment D Warme hapjes**

€ 0.90 per stuk

Vegetarische snacks  
Bladerdeeghapjes gevuld met zalm  
Bladerhapjes gevuld met kip kerrie  
Bladerdeeghapjes gevuld met rundvlees  
Bladerdeeghapjes gevuld met kaas



## Diner suggesties

Iets speciaals serveren voor al uw gasten.

U kunt u diner zelf helemaal samenstellen uit de navolgende gerechten. De portiegrootte is samengesteld voor een diner van drie gangen, een voorgerecht of soep een hoofdgerecht en een nagerecht.

### Koude voorgerechten

Meloen met ham	€ 5,75
Cocktail van kip en annanas en kerriemayonaise	€ 5,75
Carpaccio van rundvlees	€ 6,25
Hollandse Garnalencocktail	dagprijs
Paté met cumberlandsaus	€ 5,75
Gerookte zalm op een bedje van friseesla	€ 5,75

### Warme Voorgerechten

Salade met gebakken zeevruchten	€ 8,75
Champignons in knoflookroom en kruiden	€ 8,75
Amerikaanse salade met gebakken reepjes kipfilet en kerrie.	€ 8,75
Grote Garnalen gebakken in knoflook	€ 8,75

### Soepen

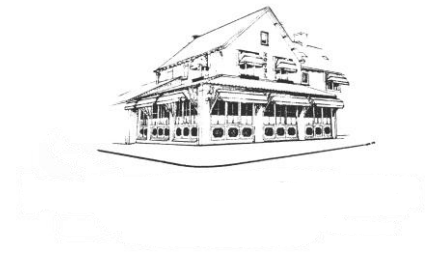
Groentesoep	€ 3,50
Mosterdsoep	€ 3,50
Tomatensoep	€ 3.50
Champignonroomsoep	€ 3.50
Helder bouillon met paddestoelen	€ 3,75
Ossenstaartsoep met madeira	€ 3.75

### Hoofdgerechten Vis

Tongfilets gevuld met zalm en daarbij een botersaus	€ 16,50
Gebakken zalmoot met peterseliesaus	€ 16,50
Gebakken sliptongetjes	€ 16,50
Kabeljauw uit de oven	€ 16,50

### Hoofdgerechten Vlees

Hollandse Biefstuk gebakken met zelfgemaakte kruidenboter	€ 16,50
Tournedos met bearnaisesaus	€ 16,50
Kalfslever gebakken met daarbij uien geserveerd.	€ 16,50
Varkenshaas met champignonroomsaus.	€ 16,50
Rib eye	€ 16,50

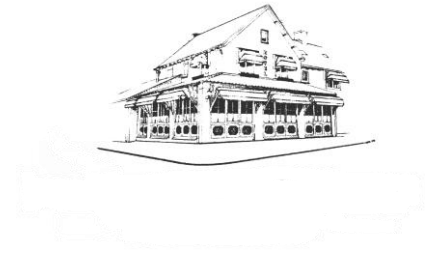


### **Nagerechten**

Vanille-ijs en vers fruit en slagroom	€ 4.50
Warme apfelstrudel en vanillesaus	€ 3.50
Dame Blanche en slagroom	€ 3.50
Sorbetijs en slagroom	€ 4.50
Vers Fruit en slagroom	€ 4.50
Flensjes en ijs en sinaasappelsaus	€ 7.50
Vanille ijs met cointreau en advocaat	€ 5.50

### **Consumptieprijzen**

Koffie,thee	€ 2,--
Frisdrank	€ 2,--
Vruchtensappen	€ 2.25
Rode en witte huiswijn	€ 2.75
Port, Sherry, Vermouth	€ 2.75
Bier Heineken	€ 2,--
Alcoholvrij bier	€ 2.25
Jenever, oude jenever, berenburg.	€ 2.25
Bessenjenever, kirschberry	€ 2.25
Apfelcorn	€ 2.50
Mailibu, Safari.	€ 3,50
Cognacs vanaf	€ 5,50
Whiskey's vanaf	€ 4,75



## Bed and Breakfast.

De Betuwe beschikt over een 4 tal kamers voor overnachtingen. Deze zijn los te boeken maar ook in combinatie met een evenement of feest in de zaal. Daarbij worden dan kortingen geboden in combinatie. Maak het compleet en het feest en daarbij ook de overnachting.

Prijs per kamer voor 2 personen.	€ 70,--
Prijs per kamer voor 1 persoon	€ 45,--

Ontbijt per persoon € 8,50

## Algemeen.

Bij het definitief reserveren van een feest of evenement in de zaal vragen wij een aanbetaling van 70% bij te verwachten kosten. Deze zal een week van te voren moeten worden overgemaakt.

4 Dagen vooraf aan het evenement of feest wordt u gevraagd om het definitieve aantal gasten door te geven. Daarbij een marge van 10% aanhoudend, dit aantal is bindend voor de factuur.

Na afloop van het evenement of feest ontvangt u een factuur met de gemaakte kosten. Daarbij vragen wij om deze binnen 14 dagen te betalen.