

- BRUILOFT ARRANGEMENT -

(vanaf 60 personen)

Ontvangst met een glas bubbels

De gehele avond aan de bar te verkrijgen

Frisdranken
Tapbieren (exclusief speciaal bieren)
Onze huiswijnen
Binnenlands gedistilleerde dranken

Gedurende de avond worden u en uw gasten bedient met
koude- en warme hapjes, bestaande uit

- KOUDE HAPJES -

Blokjes old Amsterdam
Blokjes jonge kaas met Amsterdamse ui
Grove boeren leverworst
Grillworst met smeltkaas
Toast met warm gerookte zalm
Meloen met Parma ham
Zoete peper gevuld met roomkaas

- WARME HAPJES -

Borrelmix

Aan het einde van de avond serveren wij een snack naar keuze

PRIJS PER PERSOON € 30,50

(dit arrangement is op basis van 4 uur)

De Twee Provinciën

- BUFFET ARRANGEMENT -

(vanaf 40 personen)

Ons buffet arrangement is een volledig verzorgd arrangement en uitstekend geschikt voor een gezellige middag of avond. U en uw gasten worden ontvangen met een **borreluurtje** waarbij wij een drankje naar keuze serveren met daarbij brood met kruidenboter en pesto. Daarnaast zal de bar open zijn en schenken wij frisdranken, tapbieren (exclusief speciaal bier), huiswijnen en binnenlands gedistilleerde dranken.

- VOORGERECHTEN -

Soep naar keuze van de kaart
Broodmand met dippers
Plateau met zalmzalade, koud gerookte zalm, warm gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte forel en een garnalen cocktail
Plateau met kipkerrie zalade, gerookte kip, serranoham, edel salami, pastrami en nagelhout
Plateau met diverse vegetarische tapas hapjes*

- HOOFDGERECHTEN -

Bourgondische stoofpot van rund en paddenstoelen
Coq au vin
Rode mul filet in saffraansaus
Parelcouscous met diverse groenten in een roomsaus*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met 2 aardappel garnituren, 2 groente garnituren en een frisse bladsalade

- NAGERECHTEN -

Chocolademousse met vanillesaus
Taart van Groninger koek met vulling van boerenjongens mascarpone

* Deze gerechten worden vanuit de keuken geserveerd

PRIJS PER PERSOON € 59,75
(dit arrangement is op basis van 4 uur)

- REGIONAAL BUFFET -
(vanaf 30 personen)

- VOORGERECHTEN -

Groninger mosterdsoep met droge worst
Broodmand van de lokale bakker met boter en kruidenboter
Charcuterie Drents nagelhout, gerookte kip en salami
Plateau gerookte vis en schaaldieren uit Lauwersoog
Huzarensalade, kip kerrie salade en bladsalade

- HOOFDGERECHTEN –

Procureur in jus van Groninger koek
Geurig vis stoofpotje uit de Waddenzee
Aardappelkroketten
Aardappelgratin
Boterbonen
Rode kool

- NAGERECHTEN-

Poffert met gesmolten boter
Mascarpone crème met boerenjongens op een bodem van Knols koek

PRIJS PER PERSOON € 29,50

RESTAURANT
De Twee Provinciën

- BBQ BUFFET -
(vanaf 20 personen)

- VOORAF -

Brood met dippers

- BBQ BUFFET -

Een 5 gangen BBQ buffet waarin gewerkt wordt met verse gerechten uit het seizoen. We beginnen met de specialiteit van het huis, de warm gerookte zalm van de BBQ. Hierna krijgt u 4, vleesgerechten.

De gerechten worden geserveerd met 3 sausjes, huzarensalade, een frisse bladsalade en frietjes.

- NAGERECHT -

Chocolade mousse met vanillesaus

PRIJS PER PERSOON € 27,50

- STANDAARD BUFFET -
(vanaf 30 personen)

- VOORGERECHTEN -

Soep naar keuze van de kaart
Broodplank met dippers
Zalmsalade, koud gerookte zalm, warm gerookte zalm, gerookte makreel,
gerookte forel en een garnalen cocktail
Kipkerrie salade, gerookte kip, serrano ham, edel salami, pastrami en nagelhout
Plateau met diverse vegetarische tapas hapjes*

- HOOFDGERECHTEN -

Bourgondische stoofpot van rund en paddenstoelen
Coq au vin
Rode mul filet in saffraansaus
Parelcouscous met diverse groenten in een roomsaus*

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met 2 aardappel garnituren, 2 groente garnituren
en een frisse bladsalade*

- NAGERECHTEN -

Chocolademousse met vanillesaus
Taart van Groninger koek met een vulling van boerenjongens mascarpone

* Deze gerechten worden vanuit de keuken geserveerd

PRIJS PER PERSOON € 34,95

- BITTERGARNITUUR -

- KOUD BITTERGARNITUUR -

Blokjes old Amsterdam
Blokjes jonge kaas met Amsterdamse ui
Grove boeren leverworst
Grillworst met smeltkaas
Toast met warm gerookte zalm
Meloen met Parma ham
Zoete peper gevuld met roomkaas

- WARM BITTERGARNITUUR -

Gemengde warme snacks

PRIJS PER PERSOON € 8,95

- HIGH TEA -
(vanaf 20 personen)

- VOORAF -

Mosterdsoep met droge worst

- ETAGIÈRE -

Bonbons
Mini bavarois
Eclair
Soesjes
Mini brownie
Tartelette met mousse
Petit four

Scones
Muffin
Jam
Yoghurt

Sandwiches kaas
Sandwiches serano
Wrap tonijn

Inclusief koffie & thee

PRIJS PERSOON € 22,50

(prijs is exclusief overige consumpties)

- KOFFIETAFEL -

Koffie, thee, melk en jus d'orange

Soep naar keuze

Uitgebreide broodtafel (bruin- en wit brood, croissants, kadetten,
krentenbollen en luxe broodjes)
Uitgebreide schalen beleg (2 soorten kaas, ham, kipfilet, rosbief en pastrami)
Zoet beleg (jam, pindakaas, hagelslag, chocopasta)
Bourgondische kroket
Scrambled eggs

- EXTRA TOE TE VOEGEN -

Pasteitjes gevuld met paddenstoelenragout € 3,50
Plateau met 3 gerookte vis soorten € 6,50
Plateau met luxe vleeswaren en paté € 6,50
Chocolademousse met vanillesaus € 6,00

PRIJS PER PERSOON € 19,75

(exclusief de eventueel extra toegevoegde gerechten)

RESTAURANT
De Twee Provinciën