

Zaalhuur

Appelzolder	730
Bibliotheek	400
Bloemenzolder	730
Burchtzaal	902
Denkruimte	372
Drakenzaal	763
Geveltje	372
Noorderligt	451
De Schaapskooi	1.760
De Steiger / per 4 uur (buitenlocatie) in combinatie met een zaal	468
Tuinzaal	400
Vijverzaal / per 4 uur	724

Logies (vanaf 15 personen)

Prijs per persoon per nacht exclusief toeristenbelasting	
Per persoon	112,75
Korting 2 personen op 1 kamer	11,50
Ontbijt	21,55
Toeristenbelasting	2,93

Catering

Wij kunnen we op heel veel manieren de invulling van uw evenement regelen. Dat doen we graag samen met u. Om toch een korte indicatie (inspiratie) te geven, hierbij wat cateringitems op een rijtje. Onderstaande items kunnen allemaal ook in verschillende combinaties worden geserveerd.

Diner 3 gangen: (vanaf 15 personen) : 47,50

Combinatiesnack soep en snack op houten planken geserveerd 13,80 p.p.

1. Vegetarische pompoensoep in een Picardië glas geserveerd met Bruschetta tomatensalsa (tomaat, verse koriander, rode ui, limoensap) EN Bruschetta geitenkaas met walnoot
2. Vegetarische aspergesoep in een Picardië glas geserveerd EN Toast gerookte zalm met verse dille en gekookt ei
3. Vegetarische gerookte paprikasoep in een Picardië glas geserveerd EN Spaanse vegetarische spinazie/aardappeltortilla (2 stukjes)

*Prijspeil 2026, alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*





High tea (vanaf 10 personen) (excl. dranken) (per persoon) 28,50

Uitgeserveerd warm:

Huisgemaakte biologische soep naar wens in Picardiëglas geserveerd (Bijv.: pompoen of gerookte paprika of tomatensoep of champignonsoep of aspergesoep).

Uitgeserveerd lauwwarm:

Plaatappeltaart met slagroom (Bio Stevia gezoet)

Verdeeld over de tafels : Mini belegde luxe broodjes op houten planken:

wit met gerookte kipfilet, gegrild spek, rode ui en kropsla

wit met gerookte zalm, roomboter, rode ui en kropsla

bruin met oude brokkelkaas, rucola sla en appelstroop

bruin met brie, gekarameliseerde rozemarijn walnoot en veldsla

Op etagères:

slagroomsoesjes, mini muffins, mini brownies, petit glacés

Uitgeserveerd warm:

Combinatie van mini ovenhapjes (vegetarisch en vlees), miniragoutbakje zalm

Extra te bestellen als aanvulling per 2 stuks :

Garnalenkroketjes met citroenmayonaise (per 2 stuks) 5

Tomaat-mozzarellakroketjes met pijnboompittensausje (per 2 stuks) 5

Mini broodjes voor in de hand 5,60 per stuk

1. Wit brood belegd met gerookte kipfilet, gegrild spek, rode ui en kropsla
2. Wit brood belegd met gerookte zalm, roomboter, rode ui en kropsla
3. Bruin brood belegd met oude brokkelkaas, rucola en appelstroop
4. Bruin brood belegd met roombrie bieslook, komkommer en fijngesneden sla

Wilt u deze broodjes in normaal formaat bedraagt de prijs 6,20 per stuk

Wilt u deze broodjes in sandwich formaat bedraagt de prijs 6,75 per stuk

Borrelhapjes

1. Gemengde noten per portie (1 persoons) 1,85
2. Zoute koekjes per persoon (per 2 stuks) 1,15
3. Kaasstengels groot per stuk 1,80
4. Dadels gevuld met roomkaas per stuk 2,65
5. Stokje met mozzarella, basilicum en tomaat (per stuk) 3,70
6. Crudités (Biologisch) bleekselderij, komkommer, paprika en tzatziki 6,50
7. Olijven per portie 2,80
8. Huisgeroosterde amandelen per portie 2,20

*Prijsspeil 2026, alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*





9. Oesterzwambitterballen (Vegetarisch) met mierikswortelmayonaise per 2 stuks	2,80
10. Bitterballen Biologisch (kalfsvlees) met mosterd per 2 stuks	2,80
11. Pittige kipballetjes met knoflookmayonaise per 2 stuks	2,40
12. Kipstokje Japanse stijl lente ui, geroosterde sesamzaadjes per stuk	3,40
13. Kipsaté klein, met satésaus en kroepoek per stuk	3,40
14. Mini kaaskroketje met mosterd per stuk	2,35
15. Tomaat-mozzarellakroketje met pijnboompittensausje per stuk	2,50
16. Mini truffel (paddenstoelen en zomertruffel) kroketjes	2,50
17. Garnalenkroketje met citroenmayonaise per stuk	2,50
18. Gepaneerde gambavleugeltjes met chilisaus per 2 stuks	3,50
19. Mini saucijzenbroodje per stuk	1,75
20. Mini kaasbroodje per stuk	1,75
21. Mini ragoutbakje met gerookte zalm en dille per stuk	2,65
22. Mini quiche assortiment per 5 stuks	9,50
23. Stukjes haring met ui en zuur per 4 stukjes	5,50
24. Portie (2 pers.) oude brokkelkaas met grove mosterd	6,80
25. Portie worst 1 plakje leverworst, 1 plakje ossenworst mosterd	2,70
26. Falafel balletjes (vegan) met knoflookmayonaise per 3 stuks	3,90
27. Assortiment van gefrituurde hapjes per 3 stuks	4,05
28. Mini wraps makreel, salade en mayonaisedressing per 5 stuks	8,85
29. Mini wraps gerookte zalm, bieslook en roomkaas per 5 stuks	8,85
30. Mini wraps met gerookte kip, avocado per 5 stuks	8,85
31. Bruschetta met tomatensalsa OF geitenkaas met pijnboompit (Vega)	4
32. Bruschetta met salsa walnoten en geroosterde paprika (Vegan)	4
33. Bruschetta vitello tonato OF gerookte zalm met dillemayonaise	4
34. Kibbeling met remouladesaus per 3 stuks	3,80
35. Toastjes (huisgemaakt) met gerookte paling per 10 stuks	29,50
36. Toastjes (huisgemaakt) assortiment: (roompaté met chutney, rosbief met augurk, filet Americain met ei en ui, zalm met dillemayonaise, geitenkaas met walnoot) per 10 stuks	22,50

Losse items overig

1. Verse slagroomtruffels per 5 stuks	9,50
2. Slagroomsoesjes per 5 stuks	5,40
3. Mini muffins per stuk	1,80
4. Rozijnenbrood met roomboter per persoon	2,25
5. Suikerbrood met roomboter per persoon	2,25
6. Puntje spekkoeke per puntje	1,75
7. Krentenbol met roomboter per stuk	3,00
8. Petit Four (slagroom/chipolata) per stuk	4,50
9. Petit Four met afbeelding per stuk	5,30
10. Petit glacés per stuk	2,50
11. Vruchten-, choco- of naturelcake per plak	1,65

*Prijspeil 2026, alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*





12. Tipje vers geslagen slagroom bij de cake per stuk	0,70
13. Biologische ontbijtkoek (honing gezoet) met roomboter per plak	1,80
14. Vers gebakken gevulde koek per stuk	3,55
15. Huisgemaakte biologische soep (pompoeen-, champignon- of gerookte paprikasoep) uitgeserveerd in Picardië glas per persoon	5,80
• Uitgeserveerd in kop en schotel met stokbrood, gezouten boter	7,90
16. Belegd broodje standaard vanaf prijs per stuk	4,95
17. Broodje biologische kroket met mosterd per stuk	5,90
18. Vegan biologisch seitanbroodje per stuk	5,80
19. Scone met Biologische aardbeienjam en clotted cream per stuk	4,45
20. Gebak assortiment per stuk	4,95
21. Mini appelflap per stuk	2,50
22. Plaatappeltaart per stuk	3,10
23. Plaatappeltaart met slagroom (Bio Stevia gezoet) per stuk	3,80
24. Huisgemaakte boterkoek per blokje	1,10

Prijzen dranken (op basis van werkelijk verbruik)

• Frisdranken en bronwater per flesje	3,25
• Ice tea (groen)	3,50
• Vruchtensappen Biologisch: jus d'orange, appelsap per flesje	3,85
• Bier van fles	3,85
• Alcoholvrij bier	3,40
• Wijn per glas	4,75
• Prosecco per fles	39,00
• Container met water, munt, sinaasappel en citroen en 25 glaasjes	30,25

Warme dranken biologisch

• Koffie, espresso (verse bonen koffie)	3,10
• Cappuccino	3,50
• Thee	2,95

Schotelgeld

• Schotelgeld/verhandelingskosten per persoon (gebak en kleine snacks)	3,80
--	------

Kurkengeld

• Per fles wijn	24
• Per fles Prosecco	29
• Per fles mousserend	39

*Prijsspeil 2026, alle prijzen zijn in euro's en inclusief BTW
Prijswijzigingen voorbehouden*

