Drakenburg
natuurlijk gastvrij

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
Vijverzaal incl. aansluitende gedeelte restaurant / 4 uur	996

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

Drakenburg
natuurlijk gastvrij

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 luxebroodjes 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 quiches (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

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

Drakenburg
natuurlijk gastvrij

Koud/warmbuffet (vanaf 20 pers.voor lunch en diner) 49,00 p.p.

Salade van polderaardappel, kropsla, biologische eieren, lente ui en mayonaise
Hollandse groene salade met tuinkruiden

Op schaal:
Carpaccio met Grana Padano, Balsamicodressing, rucola en pijnboompit
Gerookte zalmfilet, gerookte forel
Noorse garnalencocktail in glas met cocktailsaus

Desembroden met diverse smeersels (tzatziki, tapenade, kruidenboter, gezouten roomboter)

Kippendijen gestoofd in Baarns Blond bier
Visfilet (vd dag) in wittewijnsaus gegaard
Paddenstoelenragout met rijst
Sperziebonen met salie en knoflook

Pommes gratin (gegratineerde aardappels)
Puntzak frites met mayonaise en pindasaus

Bitterkoekjesmousse met bessengelei in glaasje
Chocolademousse in glaasje

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

Drakenburg
natuurlijk gastvrij

Borrelhapjes

1.	Gemengde noten per portie (4 pers)	4,10
2.	Zoute koekjes per stuk	1,60
3.	Kaasstengels groot per stuk	1,80
4.	Dadels gevuld met roomkaas per 2 stuks	2,65
5.	Champignons Y Jerez (Spaans gemarineerd) per portie (4 pers)	6,50
6.	Stokje met mozzarella, basilicum en tomaat per stuk	3,70
7.	Crudités (Bio) bleekselderij, komkommer, paprika, tzatziki, per glas 6 pers	6,50
8.	Olijven per portie (4 pers)	4,10
9.	Huisgeroosterde amandelen per portie (4 pers)	5,90
10.	Oesterzwambitterballen (vegetarisch) met mierikswortelmayonaise per stuk	1,65
11.	Bitterballen biologisch (kalfsvlees) met mosterd per stuk	1,65
12.	Pittige kipballetjes met knoflookmayonaise per 2 stuks	2,40
13.	Kipstokje Japanse stijl lente ui, geroosterde sesamzaadjes per stuk	3,40
14.	Kipsaté klein, met satésaus en kroepoek per stuk	4,00
15.	Mini kaaskroketje met mosterd per stuk	2,35
16.	Tomaat-mozzarellakroketje met pijnboompittensausje per stuk	2,50
17.	Mini truffel (paddenstoelen en zomertruffel) kroketjes per stuk	2,50
18.	Gambakroketje met citroenmayonaise per stuk	2,50
19.	Hollands garnalenkroketje Holtkamp met citroenmayonaise per stuk	5,70
20.	Gepaneerde gambavleugeltjes met chilisaus per 2 stuks	2,50
21.	Mini saucijzenbroodje per stuk	1,75
22.	Mini kaasbroodje per stuk	1,75
23.	Mini ragoutbakje met gerookte zalm en dille per stuk	2,65
24.	Mini quiche assortiment per 5 stuks	9,50
25.	Stukjes haring met ui en zuur per 12 stuks	12,00
26.	Portie oude brokkelkaas met grove mosterd (4 pers)	8,50
27.	Portie worst 1 plakje leverworst, 1 plakje ossenworst met mosterd	2,70
28.	Seranoham met cornichons per portie (4 pers)	6,80
29.	Falafel balletjes met vegan knoflookmayonaise per 3 stuks	3,90
30.	Gambastaart, kaaststengel, bio bitterbal. Frituur per 3 stuks	4,60
31.	Mini wraps makreel, salade en mayonaisedressing per 5 stuks	8,85
32.	Mini wraps gerookte zalm, bieslook en roomkaas per 5 stuks	8,85
33.	Mini wraps met gerookte kip en avocado per 5 stuks	8,85
34.	Bruschetta met tomatensalsa OF geitenkaas met pijnboompit (Vega)	4
35.	Bruschetta met walnoten salsa en geroosterde paprika (Vegan)	4
36.	Bruschetta vitello tonato OF gerookte zalm met dillemayonaise	4
37.	Kibbeling met remouladesaus per 3 stuks	3,80
38.	Toastjes (huisgemaakt) met gerookte paling per 10 stuks te bestellen	29,50
39.	Toastjes (huisgemaakt) assortiment:(roompaté met chutney, rosbief met augurk, filet Americain met ei en ui, zalm met dillemayonaise, geitenkaas met walnoot) per 10 stuks te bestellen	22,50

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

Drakenburg
natuurlijk gastvrij

Losse items overig

1.	Huisgemaakt boterkoek per blokje	1,10
2.	Verse slagroomtruffels per 5 stuks	9,50
3.	Slagroomsoesjes per 5 stuks	5,40
4.	Mini muffins per stuk	1,80
5.	Rozijnenbrood met roomboter per 2 personen	2,25
6.	Suikerbrood met roomboter per 2 personen	2,25
7.	Puntje spekkoek per puntje	1,75
8.	Krentenbol met roomboter per stuk	3,00
9.	Mini krentenbol met roomboter per stuk	2,30
10.	Biologisch bananenbrood huisgemaakt per plak	2,85
11.	Petit Fours assortiment per stuk	4,50
12.	Petit glacés per stuk	2,50
13.	Vruchten-, choco- of naturelcake per persoon	1,65
14.	Tipje vers geslagen slagroom bij de cake per stuk	0,70
15.	Biologische ontbijtkoek met roomboter per plak	1,80
16.	Vers gebakken gevulde koek per stuk	3,50
17.	Huisgemaakte biologische soep (pompoen, champignon of gerookte paprikasoep) uitgeserveerd in Picardië glas per persoon	5,80
	• Uitgeserveerd in kop en schotel met stokbrood, gezouten boter	7,90
18.	Belegd broodje standaard vanaf prijs per stuk	4,95
19.	Broodje biologische kroket met mosterd per stuk	5,90
20.	Vegan biologisch seitanbroodje per stuk	5,80
21.	Scone met biologische aardbeienjam en clotted cream per stuk	4,45
22.	Gebak assortiment per stuk	5,85
23.	Mini appelflap vers afgebakken per stuk	2,00
24.	Plaatappeltaart per stuk	3,10
25.	Plaatappeltaart met slagroom (bio Stevia gezoet) per stuk	3,80

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

Drakenburg
natuurlijk gastvrij

Prijzen dranken (op basis van werkelijk verbruik)

• Frisdranken en bronwater per flesje	3,25
• Ice tea (groen), Rivella, Ginger beer	3,50
• Vruchtensappen biologisch: jus d'orange, appelsap per flesje	3,85
• Bier van fles	3,85
• Alcoholvrij bier Heineken 0%	3,40
• Alcoholvrij bier Affligem Belgisch wit 0%	4,60
• 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

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