

# DinklerPrinz

charming conference hotel / comfortable group accommodation

Wanneer u met uw groep een aantal dagen in de Dinkler Prinz doorbrengt kunt u de maaltijden geheel door ons laten verzorgen. Dan regelen wij het ontbijt, de lunch, een dinerbuffet, snackjes tussendoor, etc. Daarnaast kunt u ervoor kiezen om alleen een deel van de maaltijden door ons te laten bereiden en de andere maaltijden zelf te verzorgen. Wij overleggen dit graag met u zodat we een passend voorstel kunnen maken.

## Ontbijt en lunch

Het ontbijt en de lunch in Dinkler Prinz bestaat uit verschillende soorten verse broodjes, beschuitjes, crackers, drie soorten kaas en 4 soorten vleesbeleg, diverse zoet beleg, koffie, thee, jus d'orange, melk, twee soorten yoghurt, muesli, cornflakes, verse fruitsalade, gekookte eitjes en scrambled eggs met bacon.



**Bij de lunch wordt altijd een soepje, meerdere salades en een warm gerechtje geserveerd.**

## Diner

Voor het diner kunt u kiezen uit heel veel varianten. Wij maken graag een voorstel op maat. Bijvoorbeeld: een kookworkshop op onze locatie, een drie-gangen diner met een moordspel erbij.

**Een aantal populaire voorbeelden:**

### Showcooking/Walking dinner

**De gerechtjes worden ter plekke door de kok voor u gemaakt**

- Amuse van gravad lachs met dille, mosterd & honing
- Dubbelgetrokken paddenstoelen bouillon met bosui
- Salade Caprese
- Pastasalade met tonijn
- Rib eye van de barbecue
- Zalmfilet met kruidenkorst en fetakaas
- Gewokte groentes
- Veldsalade met Danish Blue, walnoten en aardbeidressing
- Gebakken aardappelpartjes met rozemarijn
- Aardappelgratin
- Kaneelparfait met gekarameliseerde appeltjes

## Indische rijsttafel

Authentieke smaak van gerechten volgens "oma's recept" in Buffet vorm

### Vleesgerechten:

Ayam bumbu Ruyak, kip in een pittige kokossaas met citroengras

Daging bumbu Bali, Balinees rundvleesgerecht in een rode pittige saus

Saté Ayam, gegrilde stukjes gemarineerd kip in pindasaus (3 stokjes p.p.)

### Groentegerechten:

Sambal goreng booncis, groentegerecht met sperziebonen en peteh-bonen en garnaltjes

Sayur lodeh, gemengde groenten in een kokosbouillon

### Ei gerecht:

Telor bumbu besengek, gekookte gefrituurde eieren in een gele saus

### Basis:

Nasi Kuning, gele rijst speciaal voor feesten, klaargemaakt met verse kurkumawortel.

Nasi goreng, gebakken rijst met groenten en vlees

### Bijgerechten:

Sambal goreng kentang kering, aardappelstrips in zoete melange

Acar ketimun, zoetzuur van komkommer

Serundeng, bijgerecht van kokosrasp in zoete melange met pinda's

Krupuk assorti, verschillende soorten kroepoek

### Nagerecht:

Spekkoek met kaneelijs



## Uitgebreide BBQ

De kok staat ter plekke voor de groep te bakken, alles volledig verzorgd.

- Kipdij sate
- Varkenshaas sate
- Huisgemaakte runderhamburger
- Lamskotelet
- Gamba's
- Zalmootje (in folie met kruiden)
- Verse fruitsalade
- Aardappel krieltjes
- Gemengde salade (tomaat, komkommer, rode ui, paprika, dressing)
- Kartoffelsalade
- Diverse soorten breekbrood met tapenade & dips
- Diverse Sauzen

### Nagerecht:

- Cheesecake met verse aardbeien



## Drie gangen buffetten

Wij serveren het voor- en nagerecht aan de tafel uit terwijl u rustig een drankje kunt drinken, de hoofdgerechten staan op het buffet.

### Italiaans:

Voorgerecht:

- Vitello tonnato

Hoofdgerechten:

- Kipfilet met olijven en tomaatpesto
- Visschotel met kappertjes en room
- Pasta Tonno (tonijn)
- Lasagne (vega)
- gemengde salade
- insalata caprese



Nagerecht :

- Panna cotta met vruchtencoulis en meringue

### Frans:

Voorgerecht:

- Rundercarpaccio

Hoofdgerechten:

- Boeuff Bourguinon
- filet de porc (varkenshaas met champignonroomsaus)
- Vispannetje, stoofpot van diverse soorten vis/zeevruchten
- Aardappelgratin
- quiche lorraine
- Warme groente,
- gemengde salade

Nagerecht :

- Tarte au citron



## 4-gangen keuzediner

Amuse:

Verrassing van de kok

Voorgerecht, keuze uit 3:

- Carpaccio met rucola, balsamico, pijnboompitten & Parmezaan
- Vitello tonnato met kappertjes, rucola & truffelsaus
- Salade nicoise

Soep, keuze uit 2:

- Dubbel getrokken paddenstoelenbouillon met bosui
- Gebonden pompensoep

Hoofdgerecht keuze uit 3:

- Rib-Eye teriyaki
- Zalmfilet met verse kruiden
- Vegetarische quiche

Tafelgarnituur: aardappelpartjes met rozemarijn / warme groentes

Dessert:

Grand dessert, 3 kleine gerechten met garnering

Minimaal een week voor aanvang ontvangen wij graag de keuzes op de mail met daarbij ook de namen



## Eenvoudige maaltijd zonder personeel, alleen brengen:

- Gele curry met kip, verse groente & rijst
- Pasta Amatriciana (spek, ui, vers groente, parmesan & brood)
- Stoofpot met rundvlees, warme groente & puree (seizoen)
- Boerenkool met worst & zoetzuur (seizoen)
- Nasi met saté (2 stokjes p.p.) en salade

## Prijzen:

Ontbijtbuffet	€ 11,00 per persoon
Lunchbuffet	€ 19,50 per persoon
Showcooking/Walking Diner	€ 42,50 per persoon
Drie gangen buffet, rijstafel, luxe BBQ	€ 34,50 per persoon
4 gangen keuzemenu	€ 42,50 per persoon

Drie gangen buffet zonder personeel	€ 26,50 per persoon
Uitgebreide BBQ zonder personeel	€ 24,50 per persoon
Eenvoudige maaltijd zonder personeel	€ 12,50 per persoon
Prijzen inclusief BTW	

Zijn er vegetariërs, of personen met allergieën voor bepaalde ingrediënten in uw groep laat het ons weten dan houden wij daar rekening mee.

Catering voor kinderen t/m 2 jaar is gratis, voor kinderen van 3 t/m 6 jaar 70% korting en voor kinderen van 7 t/m 11 jaar 50% korting. Vanaf 12 jaar standaardprijs.

**Minimale afdname 20 volwassenen en de hele groep kiest hetzelfde menu.**

## Prijzlijst drankje

De verbruikte en aangebroken flessen worden verrekend

Frisdranken	Prijs	hoeveelheid
Coca cola	€ 3,50	1,00 liter
Coca cola light	€ 3,50	1,00 liter
Sinaasappelsap	€ 3,50	1,00 liter
Druivensap-rood	€ 3,50	1,00 liter

# DinklerPrinz

charming conference hotel / comfortable group accommodation

Appelsap,	€ 3,50	1,00 liter
Bronwater naturel	€ 3,00	1,00 liter
Bronwater bubbels	€ 3,00	1,00 liter
<b>Wijnen</b>		
Rode wijn	€ 17,50	0,75 liter
Witte-droge wijn	€ 17,50	0,75 liter
Rosé	€ 17,50	0,75 liter
Wit-zoete wijn	€ 17,50	0,75 liter
Prosecco-droog	€ 17,50	0,75 liter
<b>Bier</b>		
Grolsch bier- <i>per flesje</i>	€ 1,50	0,33 liter
Fust Bier 50 liter incl. tap	€ 199,00	Vooraf bestellen
Extra fust 50 liter	€ 119,00	
Extra fust 30 liter	€ 80,00	

## **Niet standaard in huis maar wel te bestellen**

Cognac, Remy Martin VSOP	€ 40,00	0,70 liter
Absolut Vodka	€ 45,00	1,00 liter
Bacardi Rum Oakheart	€ 40,00	0,70 liter
Bourbon Whiskey Jim Beam	€ 45,00	1,00 liter
Limoncello	€ 20,00	0,70 liter
Likeur 43	€ 20,00	0,70 liter
Etc etc , op aanvraag		