



PRIJSLIJST & MENU

Huur

- € 95 per uur (min. 2 uren)
- € 380 voor een dagdeel (4 uur)
- € 700 voor een dag (8 uur)

Prijzen inclusief gebruik van wachtkamer, bagagedepot en vestibule, en veel AV.

Indien nodig kunt u een vierde ruimte huren, de stationschef-kamer op de 1^e verdieping.

Voor kleine gezelschappen tot 10 gasten, en voor opbouwuren, hanteren wij speciale tarieven – op aanvraag.

Onderstaande **maaltijden en hapjes** zijn slechts een deel van onze catering-mogelijkheden. Wij werken met lokale producenten als Annie en Leon van der Arend (kaas), Bert Klinkhamer (paling), Groentehal Kok, slager Stefan van Kreuningen en de slager-familie Van der Spruijt (wild en BBQ's). Buffetten en *sit down dinners* worden verzorgd door Van Barneveld Culinaire uit Ouderkerk a/d Amstel.

Koffie/thee/fris/lekkers/ fruit - buffet onbeperkt

Een heerlijk buffet speciaal geschikt voor vergaderingen en feestelijkheden. Je gasten kunnen onbeperkt gebruik maken van 2 soorten koffie (filter en Nespresso), 10 soorten thee, water, frisdranken, vruchtensappen, candybars, koekjes, cake en vers fruit.

- 2 uur: € 8,00 p.p.
- 4 uur: € 12,50 p.p.
- 6 uur: € 14,50 p.p.
- 8 uur: € 17,50 p.p.

Prijzen excl. BTW, wijzigingen voorbehouden.
Info 06-51327584 of info@hetspoorhuis.nl.

Lunch

Hier vijf lunches uit veel meer mogelijkheden. Vraag ook naar onze bijzonder Vega(n) mogelijkheden, onze traditionele Hollandse koffietafel of Engelse High Tea!

Business Lunch

Twee goede broodjes van de warme bakker per persoon, met smakelijk beleg van de kaasboerderij en de plaatselijke slager en een verse fruitsalade
€ 9,50 p.p.

Glorie van Vinkeveen Lunch

Heerlijke broodjes van de warme bakker met lekker beleg van de kaasboerderij en de plaatselijke slager, en een krentenbol

Kopje soep (V) van het seizoen van groentehal Kok

Verse fruitsalade en een frisse groene salade met tomaat, komkommer, rauwkost

Koffie/thee/Jus d 'Orange/frisdranken

€ 19,50 p.p. (zonder soep 17,50 p.p.)

Italiaanse Lunch Piccolo

Koud:

Een frisse salade met Italiaanse dressing

Warm:

Lasagne (kan ook V)

Dessert

Tiramisu (supplement van € 5,50)

€ 17,50 p.p



Italiaanse Lunch Grande

Salade Caprese | pomodori | mozzarella | basilicum | pesto (V)

Frisse groene salade met olijven, artisjokken en groenten (V)

Diverse soorten brood met boter en heerlijke dippen

Warm:

Tagliatelle 2 kleuren | kip | Pesto | champignons (kip is apart)

Melazzana | aubergine lasagne | tomatensaus | buffel mozzarella (V)

Traditionele lasagne

Dessert: Tiramisu (supplement van 5,50)

€ 28,50 p.p., minimaal 15 personen, bij minder gasten wordt het menu licht aangepast.

Demmerikse kaasfondue

Een kaasfondue met kazen uit de de Demmerikse polder in Vinkeveen. Verrukkelijk!

De kaasfondue komt met een uitgebreid garnituur van salades, en om te dippen broccoli, bloemkool, tomaatjes, komkommers, worst, nachos en brood.

Voor de vegans of niet-kaasliefebbers hebben wij een goed alternatief

€ 24,50 p.p.

BORRELHAPPEN

Hier vier uit veel meer mogelijkheden. Vraag ook naar onze bijzonder Vega(n) mogelijkheden.

Lekker:

2 soorten kaas uit de Demmerikse polder met Amsterdamse uien en mosterd, Japanse gehaktballetjes (warm), bitterballen (kan ook V), bruchettas met humus (V), nootjes en zoute koekjes: € 7,50 p.p.

Lekker uitgebreid:

Spiesje Mozzarella/tomaat/basilicum, canapé met zalmousse en gerookte zalm, 2 soorten kaas uit de Demmerikse polder met Amsterdamse uien en mosterd, heerlijke worst van de slager, Japanse gehaktballetjes (warm), bitterballen (kan ook V), bruchettas met humus (V), nootjes € 14,50 p.p.

Lekker luxe:

canapé met zalmousse en gerookte zalm, garnalencocktail in kleine glaasjes, spiesje met mozzarella/tomaat/basilicum, Ardennerham met vers fruit, stukje blauwe kaas met vijgen, klein kopje soep: € 17,50 p.p.

Lekker maaltijd-vervangend:

canapé met zalmousse en gerookte zalm, 2 soorten kaas uit de Demmerikse polder met Amsterdamse uien en mosterd, Ardennerham met vers fruit, Japanse gehaktballetjes (warm), bruchettas met humus (V), klein kopje soep, saté met brood, nootjes € 17,50 p.p.



DINER

Italiaanse Eenpansmaaltijd

Koud:

Een frisse salade met Italiaanse dressing

Warm:

Lasagne (kan ook V).

Dessert

Tiramisu (supplement van € 5,50)

€ 17,50 p.p

Italiaans diner

Koud

- Italiaanse salade met rucola, rode en gele cherry tomaat, rode ui, pijnboompitjes en buffelmozzarella
- Carpacciosalade met pesto, zongedroogde tomaat, rucola en verse Parmezaanse kaas (kaas apart)
- Salade met Italiaanse ovenaardappel, Spinata Romana en Coppa di Parma
- Focaccia parmaham en cantaloupe
- Diverse soorten brood met dippen

Warm

- Spaghetti arrabbiata met groenten (V)
- Saltimbocca, kalf met Italiaanse ham
- Pasta Frutti di Mare
- Traditionele Lasagne
- Cannelloni met spinazie, ricotta en tomatensaus (V)

Dessert Tiramisu (supplement van 5,50)

€ 32,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast



Frans Culinair

Koud

- Salade met blauwe klaas, groene asperges, avocado en wortel
- Diverse soorten paté met augurkjes en zoete uien-marmelade
- Salade Nicoise: groene salade met tonijn, ei, ansjovis en olijven.
- Quiche Lorraine met spek en Vegetarische Quiche
- Diverse soorten brood met boter en heerlijke dippen

Warm

- Coq au Vin, gebakken kip, spek, wortel, ui, champignons in een rode wijnsaus
- Zalm van de plancha met gamba's en groenten
- Boeuf Bourguignon
- Aardappel gratin en rijst
- Provençaalse Ratatouille

Dessertbuffet

- Kaasplateau uit de Demmerikse polder
- Tarte Tatin
- Mousse au Chocolat
- Verse fruitsalade

€ 35 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

Met dessertbuffet € 43,50 p.p.

Indonesische Rijsttafel

Dit heerlijke buffet kan ook geheel vegetarisch worden uitgevoerd:

- Nasi Goreng (gebakken rijst)
- Nasi Koening (gekruide gele rijst)
- Ayam Betawi (gekruide stukjes kip in een zoet-pikante saus)
- Saté Ayam (kipsaté met pindasaus - 1 stokje per persoon) (voor de vega/vegans vegan saté)
- Rendang (kruidig en mals rundvlees)
- Toemisan Sajoer (roerbak groenten)
- Vegetarische gehaktballetjes in pittige sambalsaus
- Orak Ariek (geroerbakte groenten en eieren op Indonesische wijze)
- Sambal Goreng Telor (gefrituurde ei in milde saus)
- Kroepoek Oedang (garnalen kroepoek)
- Atjar Tjampoer (Gemengde groenten in het zuur)
- Seroendeng

€ 33,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.



Station Barbecue

Bob en Paulette van der Spruijt (zij hebben ook een slagerij) komen met hun grote 'locomotief' BBQ en zorgen ervoor dat uw gasten vlees en vis met een perfecte smaak en garing krijgen. Ook vega is deze BBQ verrukkelijk!

Van de BBQ serveren wij een mix van:

- Zalmootje op cederhout gebakken
- Hamburger (kan ook v)
- Saté
- Huis gemaakte barbecue worst
- Portobello gevuld met mozzarella (v)
- Punt paprika met gerulde tofoe (v)
- Fakelwrap met cederkaas en lente ui (v)

Huis gemaakte salades:

- Rauwkostsalade (v)
- Pasta pesto salade (v)
- Kartoffel salade (v)
- Sauzen en kruidenboter
- Stokbrood

€ 37,50 p.p. vanaf 20 gasten inclusief bijzondere trein BBQ; bij minder dan 20 gasten wordt de prijs in overleg aangepast.



MEER MOGELIJKHEDEN

Hier meer heerlijke mogelijkheden. Bij ons ben je samen zonder anderen, dus we kunnen ook in overleg met jou de maaltijd tailor made samenstellen. We hebben ook veel vega/vegan mogelijkheden.

Sit Down dinner

Een uitgeserveerd 2 tot 5 gangen diner, vele mogelijkheden van goed doch eenvoudig tot culinair. Van € 22,50 p.p. tot € 97,50 p.p.

Demmerikse kaasfondue

Een verrukkelijke kaasfondue met kaas van de prijswinnende Kaasboerderij Van der Arend – inclusief brood, soep, verschillende soorten groenten en worst om te dippen, en een fijne frisse salade. € 29,50 p.p.

Tapas buffet:

Spaanse Tapas als maaltijd: vega, vis, vlees met o.a. ook Paella, Albondigas, serrano ham, Garnalen in knoflook en Spaanse kazen. € 34,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

High Tea:

Hartig: Heerlijke sandwiches met eiersalade, kaas, gerookte zalm en kip, Mini hard broodje huisgemaakte Tartelette caprese (warm), Pomodori soep (warm), verse thee, koffie, fris, glas CAVA.

Zoet: Mini scone met clotted cream en lemon curd, Bonbon van blauwe bes en witte chocolade, Diverse taartjes (twee stuks p.p.). Mini brownie € 29,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

Hollandse koffietafel

Heerlijke klassieke Hollandse lunch of brunch:

Voorafjes:

- Pasteitje met champignon-ragout (V) of kalfs-ragout
- Tomatensoep (V)

Buffet:

- Huzarensalade
- Visschotel met zalm, paling, makreel en garnalen
- Boerenachterham, Boerenmetworst, gekookte worst van de slager
- Oude en belegen kaas, Vinketaler uit de Demmerikse polder (V)
- Aardappelsalade (V)
- Frisse groene salade met tomaat, komkommer en rauwkost(V)
- Caesar Salade, little gem, rode ui, huisgemaakte croutons, ei en verse
- Parmezaanse kaas (V)
- Witbrood, bruin brood, oer sandwiches, bruine en witte bolletjes (zacht en hard),
- Krentenbrood, Roomboter
- Koffie/thee/Jus d 'Orange/frisdranken

Desserts:

- Hangop met aardbeien
- Griesmeelpudding met bessensaus

€ 32,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

