

**ZALENCENTRUM
DE MERX
BERGHEM**

**ARRANGEMENTEN
BROCHURE 2017**



Geheel naar wens kunt u bij ons uw eigen arrangement zelf samenstellen. De mogelijkheden zijn eindeloos. Heeft u specifieke wensen of suggesties dan zijn deze uiteraard altijd bespreekbaar en staan wij overal voor open.

Kinderen tot en met 3 jaar zijn gratis en kinderen tot en met 12 jaar bieden wij 50 procent korting op alle arrangementen met uitzondering van diners. Ook houden wij graag rekening met speciale dieetwensen. Geef uw wensen daarom dan ook tijdig aan ons door.

Vraag geheel vrijblijvend naar de mogelijkheden.
Met vriendelijke groet,

Team zalencentrum de Merx

KOFFIETAFELS

KOFFIETAFEL BELEGDE BROODJES

- 3 keer koffie, thee of melk
- Diverse belegde broodjes met vlees en kaas
- Krentenbol

STANDAARD KOFFIETAFEL

- 3 keer koffie, thee of melk
- Jong belegen kaas
- Diverse vleessoorten
- Divers zoet beleg
- Diverse soorten broodjes
- Wit en bruin brood
- Krentenbrood, roggebrood, peperkoek
- Boter

LUXE KOFFIETAFEL

- 3 keer koffie, thee of melk
- Runderbouillon met verse groenten
- Schalen huzarensalade
- Jong belegen kaas
- Diverse vleessoorten
- Divers zoet beleg
- Diverse soorten broodjes
- Wit en bruin brood
- Krentenbrood, roggebrood, peperkoek
- Boter

BRABANTSE KOFFIETAFEL

- 3 keer koffie, thee of melk
- Diverse vleessoorten
- Jong belegen kaas
- Divers zoet beleg
- Metworst
- Zure zult
- Gekookt ei
- Balkenbrij of spareribs afhankelijk van het seizoen
- Beschuit
- Diverse soorten broodjes
- Wit en bruin brood
- Krentenbrood, roggebrood, peperkoek
- Boter

EVENTUEEL UIT TE BREIDEN MET

- Gekookt ei
- Kopje runderbouillon
- Kroket
- Frikandel
- Worstenbroodje
- Saucijzenbroodje
- Pasteitje met kippenragout
- Gerookte zalm, brie en filet americain



BRUNCH

- Onbeperkt koffie, thee, jus d'orange en melk gedurende 3 uur
- Runderbouillon met verse groenten
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Rauwkostsalade
- Kipsalade en zalsalade
- Krab overgoten met whiskysaus
- Kaasplateau
- 3 koude vleeswaren (gekookte ham, rauwe ham, gebraden kipfilet)
- Diverse zoetigheden
- Diverse luxe witte en bruine broodjes



- Boeuf Bourguignon
- Kip met Ketjapsaus
- Varkenshaas in champignonsaus
- Warme groenteschotel
- Gegratineerde aardappelen
- Potato wedges
- Ijscokar met vanille en chocolade ijs, warme kersen, vers fruit en slagroom

HIGH TEA

- Onbeperkt koffie en thee in diverse smaken gedurende 3 uur
- Glaasje runderbouillon met verse groenten
- Scones met jam en clotted cream
- Vier soorten belegde mini bolletjes (Brie met honing en pijnboompitjes, Zalm met mosterddilledressing, Rauwe ham met roomkaas en filet americain met ui en ei)
- Mini worstenbroodje en saucijzenbroodje

- Macarons
- Mini petit fours
- Muffins
- Bananen- en chocolade eclairs
- Kersen monchou



DINER

Bij een diner selecteert u op voorhand twee gerechten per gang waaruit uw gasten bij aanvang van het diner kunnen kiezen. Op deze manier kunt u zelf het menu samenstellen. De drank tijdens het diner zal worden geturfd en op nacalculatie bij het totaal in rekening worden gebracht.

VOORGERECHTEN

- Kipcocktail met ananas overgoten met een cocktailsaus
- Zalmcocktail overgoten met een cocktailsaus
- Ardennerham met meloenmelange
- Hollandse garnalencocktail overgoten met cocktailsaus
- Carpaccio rijk gevuld met Parmezaanse kaas, gemengde sla, pijnboompitjes en pestomayonaise
- Salade warme geitenkaas, walnoten, honing en dressing
- Bonbon van gerookte zalm gevuld met krabsalade op een bedje van rucola
- Gevulde portobello met gekruid gehakt en een pikant sausje op een bedje van sla (vegetarische variant mogelijk)

SOEPEN

- Runderbouillon met verse groenten
- Lichtgebonden tomatensoep met balletjes
- Franse uiensoep met een gegratineerd stokbroodje kaas
- Champignonsoep
- Heldere ossenstaartsoep met een scheutje Madeira
- Courgettesoep met zalmsnippers .
- Aspergesoep (seizoensgebonden)

Soepen worden geserveerd met stokbrood, breekbrood en kruidenboter.

HOOFDGERECHTEN

- Wienerschnitzel
- Varkenshaasje
- Gebakken kabeljauwfilet
- Biefstuk van de haas
- Spareribs
- Kogelbiefstuk
- Gebakken zalmfilet
- Saté van de haas of kipsaté met satésaus
- 2 garnalenspiesjes met chilisaus
- Vegetarische tortellini met verse groenten in een pesto roomsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met witlof ham-kaas, rauwkost, potato wedges en aardappelkroketjes.

Verder kunt u drie sauzen kiezen uit onderstaande selectie:

Champignonroomsaus | stroganoffsaus
pepersaus | rode wijn saus | roomsaus
zigeunersaus | romige vissaus

HOOFDGERECHT UITBREIDEN?

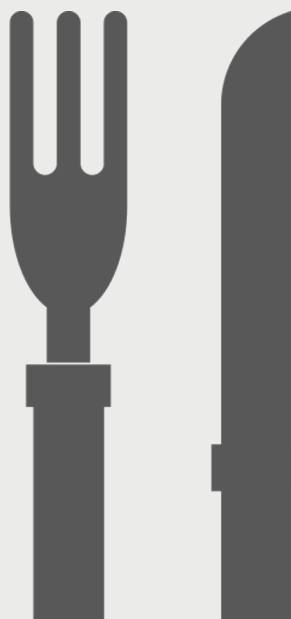
Breid uw hoofdgerecht verder uit met

- Gebakken champignons
- Rijst
- Penne met pestosaus
- Frisse salade mango komkommer
- Calamares ringen
- Frietjes
- Gegratineerde aardappelen
- Wokgroenten
- Asperges (seizoensgebonden)

DINER

DESSERTS

- Coupe de Merx
verschillende soorten ijs met slagroom
- Dame blanche
vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom
- Coupe romanoff
(seizoensgebonden) vanille-ijs met verse aardbeien besprenkeld met Grand Marnier en slagroom
- Wafel met vanille-ijs,
warme kersen en slagroom
- Crème brûlée met vanille-ijs
en slagroom
- Coupe bananensplit vanille-ijs
met stukjes banaan en chocoladesaus
- Bastogneparfait met
karamelsaus en slagroom
- Warme brownie met
pistache ijs en slagroom
- Duo van witte en bruine
chocolademousse en
slagroom
- Grand dessertbuffet
diverse lekkernijen gepresenteerd
op een buffettafel



WALKING DINNER

Bij een walking dinner worden er gedurende 5 uur zeven gangen met kleine gerechtjes geserveerd die samen een compleet avondvullend diner vormen. U maakt op voorhand de keuze uit twee voorgerechten, één soepje, twee hoofdgerechten en twee desserts waardoor u op deze manier zelf het zeven gangen menu voor iedereen samenstelt. De prijs van het walking dinner is inclusief een drankarrangement en een petit fours bij binnenkomst.

VOORGERECHTEN

Kies 2 voorgerechten

- Kip ananas cocktailtje overgoten met cocktailsaus
- Zalm cocktailtje overgoten met cocktailsaus
- Carpaccio met pestomayo, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Bombe van gerookte zalm gevuld met krabsalade
- Rauwe ham met meloenmelange
- Vitello tonnato
- Geitenkaasje omwikkeld met spek en gebakken op een bedje van sla

HOOFDGERECHTEN

Kies 2 hoofdgerechten

- Kipsate spiesje met atjar, gebakken uitjes en kroepoek
- Gambaspiesje op een bedje van wokgroenten
- Minibolletje Pulled Pork met zoete kool salade
- Pangasius zalmrolletjes met romige vissaus
- Spareribje met barbequesaus
- Klassieke mini cheeseburger

SOEPEN

Kies 1 soepje

- Romige mosterdsoep
- Runderbouillon met verse groenten
- Tomatensoep met een laagje room

NAGERECHTEN

Kies 2 desserts

- Tiramisu taartje met slagroom
- Combinatie van witte en bruine chocolademousse in een glas
- Crème brûlée
- Dame blanche
- Warme brownie met vanille ijs
- Glaasje kersen monchou met bastogne bodem



DINER IN BUFFETVORM

Het diner in buffetvorm wordt in drie gangen opgediend. Zowel de standaard als de uitgebreide variant zijn in combinatie met een drankarrangement of op basis van drank op nacalculatie mogelijk. Bij drank op nacalculatie zal de drank worden geturfd en bij het totaal in rekening worden gebracht.

STANDAARD

Voorgerecht

- Runderbouillon met verse soepgroenten
- Stokbrood en breekbrood met kruidenboter en tapenade

Hoofdgerechten

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Pasta salade
- Rauwkostsalade
- Gerookte zalm
- Asperges omwikkeld met ham
- Cocktailsaus en ravigottesaus
- Boeuf Bourguignon
- Varkenshaaspuntjes in champignonroomsaus
- Kipstukjes in ketjapsaus
- Wokgroenten
- Gegratineerde aardappelen
- Potato wedges

Nagerechten

- Twee soorten mousses
- Twee soorten bavarois
- Twee soorten zoete taartjes
- Schaal tropisch fruit
- Warme kersen
- Twee soorten ijs uit de ijscokar
- Slagroom

UITGEBREID

Voorgerechten

- Runderbouillon met verse soepgroenten
- Stokbrood en breekbrood met kruidenboter en tapenade

Hoofdgerechten

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Pastasalade
- Rauwkostsalade
- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Krab overgoten met whiskysaus
- Vitello tonnato
- Ardennerham met een meloenmelange
- Cocktailsaus en ravigottesaus

- Boeuf Bourguignon
- Varkenshaaspuntjes in champignonroomsaus
- Kipstukjes in ketjapsaus
- Zalm pangasius in romige vissaus
- Witlofschotel ham en kaas
- Gegratineerde aardappelen
- Potato wedges

Nagerechten

- Twee soorten mousses
- Twee soorten bavarois
- Twee soorten zoete taartjes
- Schaal tropisch fruit
- Warme kersen
- Twee soorten ijs uit de ijscokar
- Slagroom

BUFFETTEN

Alle buffetten zijn zowel in combinatie met een all-in arrangement als op basis van drank op nacalculatie mogelijk. Bij drank op nacalculatie zal de drank worden geturfd en bij het totaal in rekening worden gebracht. Tevens zijn alle buffetten uit te bereiden met een dessertbuffet.

FRIETBUFFET

- Frikadellen, kroketten en kaassoufflés
- Gehaktballen
- Varkens saté in satésaus
- Frietjes
- Broodjes
- Frietsaus, curry en uien

LUXE FRIETBUFFET

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Frikadellen, kroketten en kaassoufflés
- Nasi en bami schijven
- Gehaktballen
- Stoofvlees
- Hete kip
- Frietjes
- Broodjes
- Saté saus, frietsaus, curry en uien

BROODJES BUFFET

- Hamburgers met gebakken ui
- Frikadellen en kroketten
- Gebakken eieren
- Warme schijfjes beenham
- Broodjes
- Frietsaus, curry, mosterd en cumberlandsaus

AFTERPARTY BUFFET

- Gemengde sla met losse dressing
- Reepjes gekruide shoarma
- Huisgemarineerde spareribs
- Frietjes
- Pitabroodjes
- Stokbrood en kruidenboter
- Knoflooksaus, frietsaus, curry en uien

BARBECUE BUFFET

- Huzarensalade met gevulde eieren
- 4 verschillende rauwkostsalades
- Hamburgers
- Gemarineerde speklappen
- Kipfilet in kerriemarinade
- Varkens satéstokjes
- Gemarineerde varkenskoteletten
- Frietjes
- Stokbrood met kruidenboter
- Cocktail, ravigottesaus, knoflooksaus, frietsaus en saté saus

BUFFETTEN

LUXE BARBECUE BUFFET

- Huzarensalade met gevulde eieren
- 4 verschillende rauwkostsalades
- Hamburgers
- Kipfilet in kerriemarinade
- Varkens satéstokjes
- Shaslick
- Pepersteak
- Zalmfilet
- Frietjes
- Stokbrood met kruidenboter
- Cocktail, ravigottesaus, knoflooksaus, frietsaus en saté saus

WARM BUFFET

- Zoete kool salade
- Kartoffelsalade
- Pasta salade
- Boeuf Bourguignon
- Kipstukjes in ketjapsaus
- Gegratineerde varkensoesters
- Varkenshaaspuntjes in champignonroomsaus
- Warme beenham met cumberlandsaus
- Pangasius zalmrolletjes in romige vissaus
- Witlofschotel met ham en kaas
- Wokgroenten
- Gegratineerde aardappelen
- Potato wedges

AMUSE BUFFET

- Gevulde eieren
- Gevulde tomaatjes
- Kleine huzarenslaatjes opgemaakt met eitje en tafelzuur
- Gerookte zalm met een cocktailsausje
- Glaasje met een tonijnsalade
- Kleine Noorse garnalencocktailtjes
- Kleine kipcocktailtjes
- Ardennerham met meloen
- Kaasplateau met diverse kaassoorten en mosterddillesaus
- Stokbrood en breekbrood met kruidenboter en tapenade
- Kipstrips tikka masala
- Beer battered mozzarella sticks
- Varkenshaas satéstokjes in satésaus
- Spaanse gehaktballetjes in pikante saus

TAPAS BUFFET

- Pastapesto salade
- Caprese salade
- Zongedroogde tomaatjes
- gemarineerde olijven
- Chorizo worst
- Rauwe ham met meloen
- Jalapeños gevuld met roomkaas
- Stokbrood en breekbrood met tapenade en aioli
- Calamares
- Kipkluijfjes
- Huisgemarineerde spareribs
- Spaanse gehaktballetjes in pittige tomatensaus
- Knoflook garnalen in piri-piri saus
- Spaanse Tortilla
- Patatas Bravas

BUFFETTEN

BUFFET #1

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Pastasalade
- Rauwkost salade
- Stokbrood met breekbrood met kruidenboter en tapenade
- Cocktail, ravigottesaus en Cumberlandsaus
- Varkenshaas saté in satésaus
- Canadese beenham

BUFFET #2

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Pastasalade
- Rauwkost salade
- Krab overgoten met whiskysaus
- Asperges omwikkeld met ham
- Stokbrood met breekbrood met kruidenboter en tapenade
- Cocktail, ravigottesaus en Cumberlandsaus
- Varkenshaas saté in satésaus
- Canadese beenham
- Rijst

BUFFET #3

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Pasta salade
- Rauwkostsalade
- Kartoffelsalade
- Krabcocktail
- Zalmsalade met tomaatjes
- Asperges omwikkeld met ham
- Visplateau met gerookte zalm en forel
- Stokbrood met breekbrood met kruidenboter en tapenade
- Cocktailsaus en ravigottesaus en Cumberlandsaus
- Varkenshaas saté in satésaus
- Kipstukjes in ketjapsaus
- Canadese ham
- Potato wedges

BUFFET #4

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Pastasalade
- Zalmsalade met tomaatjes
- Rauwkostsalade
- Krabcocktail
- Asperges omwikkeld met ham
- Ardennerham met een meloenmelange
- Vitello tonnato
- Visplateau met gerookte zalm en forel
- Stokbrood met breekbrood met kruidenboter en tapenade
- Cocktailsaus en ravigottesaus
- Varkenshaas saté in satésaus
- Boeuf bourguignon
- Pangasius zalmrolletjes in romige vissaus
- Wokgroenten
- Gegratineerde aardappelen
- Potato wedges

BUFFETTEN

BUFFET #5

- Huzarensalade met gevulde eieren
- Vissalade met tomaatjes
- Pastasalade
- Rauwkostsalade
- Krabcocktail
- Ardennerham met meloenmelange
- Vitello tonnato
- Asperges omwikkeld met ham
- Gepocheerde zalm met Noorse garnalen
- Visplateau met gerookte paling, zalm en forel
- Stokbrood en breekbrood met kruidenboter en tapenade
- Cocktailsaus, ravigottesaus en Cumberlandsaus
- Varkenshaaspuntjes in champignonroomsaus
- Boeuf bourguignon
- Pangasius zalmrolletjes in romige vissaus
- Warme beenham
- Witlofschotel met ham en kaas
- Gegratineerde aardappelen
- Patato wedges



DESSERTBUFFET

IJSCOKAR

- De keuze uit twee soorten ijs geserveerd op een hoorntje

DESSERTBUFFET #1

- Twee soorten mousses
- Twee soorten bavarois
- Twee soorten zoete taartjes
- Schaal tropisch fruit
- Warme kersen
- Twee soorten ijs uit de ijscokar
- Slagroom

DESSERTBUFFET #2

- Twee soorten mousses
- Twee soorten bavarois
- Diverse zoete taartjes
- Schaal tropisch fruit
- Warme kersen
- Profiteroltoren
- Omelette sibérienne
- Kleine schaaltes Crème brûlée
- Slagroom



ALL-IN ARRANGEMENTEN

Middels onze all-in arrangementen bieden wij een compleet verzorgd feest aan tegen een vaste prijs. Uiteraard zijn alle all-in arrangementen mogelijk in combinatie met een buffet. Ook kunnen alle arrangementen nog worden uitgebreid met uw persoonlijke wensen. Kijk bij feesten op maat naar wat de mogelijkheden zijn.

RECEPTIE ARRANGEMENT

- 4 consumpties gedurende 1,5 uur (Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Zoutjes op tafel
- Koffie met gebak bij binnenkomst
- 1 ronde met bittergarnituur

DRANK ARRANGEMENT

- 5 uur lang diverse dranken naar keuze (Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Ontvangst met koffie of thee en een soesje

STANDAARD ARRANGEMENT

- 5 uur lang diverse dranken naar keuze (Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Zoutjes op tafel
- Ontvangst met koffie of thee en petit fours
- 6 rondes met koude en warme hapjes
- Koffie of thee met een belegd broodje na afloop

ROYAAL ARRANGEMENT

- 5 uur lang diverse dranken naar keuze (Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Zoutjes op tafel
- Ontvangst met koffie of thee en gebak
- 5 rondes met koude en warme hapjes
- Saté stokje
- Koffie of thee met een worsten -of saucijzenbroodje na afloop

LUXE ARRANGEMENT

- 5 uur lang diverse dranken naar keuze (Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Zoutjes op tafel
- Ontvangst met koffie Royal en gebak
- 2 rondes met een koud hapje
- 1 ronde met mini loempia's en vlammetjes
- 1 ronde met bourgondische bitterballen en luxe bamischijfjes
- 1 ronde warme bittergarnituur
- 1 ronde warme mini wraps
- Koffie of thee met broodjes hete kip of pulled pork na afloop

AMUSE ARRANGEMENT

- 5 uur lang diverse dranken naar keuze (Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Koffie met petit fours bij binnenkomst
- Luxe borrelplateau op tafel

Gedurende de avond diverse rondes met amuses:

- Kleine carpaccio met pestomayo, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Lepelamuse vitello tonnato
- Glaasje rivierkreeftstaartjes met cocktailsaus en butterflygarnaal
- Bourgondische bitterbal op rucola met een mosterdsaus
- Mini hamburgertje
- Klein satéstokje met atjar en kroepoek
- Koffie of thee met een mini broodje pulled pork na afloop

FEESTEN OP MAAT

Naast dat u hier de prijzen kunt vinden die worden gehanteerd wanneer wordt gekozen voor drank op nacalculatie, waarbij de drank wordt geturfd en bij het totaal in rekening wordt gebracht. Is het uiteraard ook mogelijk om middels feesten op maat uw eigen feest samen te stellen of een eventueel all-in arrangement naar wens uit te breiden.

DRANK

- Welkomst Prosecco
- Koffie en thee
- Bier en frisdrank
- Wijn en jus d'orange
- Hugo
- Mixdrankjes
- 5 uur vrij drinken
(Koffie, thee, fris, tapbier, wijn, mix en enkele speciaal bieren)
- Per uur vrij drinken

ONTVANGST

- Cake
- Petit fours
- Petit bavaois
- Petit fruits
- Gesorteerd gebak
- Taart buffet

(Bedrukking van gebak of petit fours kost €0,50 per stuk extra)



KOUDE HAPJES

- Gevarieerde koude hapjes
- Luxe stokbroodhapjes
- Luxe hapjes op een amuselepel
- Minislaatjes
- Mini kip, zalm en krab cocktail

WARME HAPJES

- Gemengd bittergarnituur
- Bourgondische bitterballen
- Luxe nasi- en bamischijfjes
- Kipstrips
- Kipkluijjes
- Butterfly garnalen
- Varkenshaas satéstokjes in satésaus
- Mini worstenbroodjes
- Mini saucijzenbroodjes

AFSLUITERS

- Belegde broodjes
- Broodje gebakken ei
- Broodje Frikandel
- Broodje Krokot
- Worstebroodje
- Saucijzenbroodje
- Broodje hamburger speciaal
- Broodje beenham met mosterdsaus
- Broodje hete kip
- Broodje met pulled pork
- Puntzak met friet en snack