



FEESTEN & PARTIJEN





Geachte gast,

Heeft u iets te vieren? Bent u jarig, gaat u met pensioen, al 25 jaar samen of stapt u binnenkort in het huwelijksbootje? Wat u ook voor reden heeft, bij de Agnietenberg zult u zich echt "gast" voelen.

De Agnietenberg is goed bereikbaar en ligt verscholen midden in een bosrijke omgeving.

U kunt bij ons terecht voor partijen tot 400 gasten, maar ook met een klein gezelschap bent u van harte welkom in een besloten ruimte. Naast vrij parkeren, diverse aanwezige zaalfaciliteiten, de groene omgeving en onze gastvrijheid proeft u ook de culinaire passie van onze chefs.

Deze brochure geeft u een indruk van de diverse mogelijkheden bij Agnietenberg. Wij assisteren u graag, zodat uw feest een unieke belevenis wordt. U kunt, naast bellen of mailen, altijd vrijblijvend een afspraak maken waarin wij samen uw ideeën kunnen uitwerken.

Graag tot ziens bij De Agnietenberg!

Met gastvrije groeten, mede namens alle medewerkers,

*Nelleke Alleman – Dijkhuizen
Directeur*

ONTVANGSTMOGELIJKHEDEN

<i>Koffie/thee</i>	2.20
<i>Zwollenaartje</i>	1.95
<i>Koffie/thee met assortiment van diverse soorten gebak (van Lindeboom)</i>	4.95
<i>Gesorteerd gebak (van Lindeboom)</i>	3.25
<i>Etagères met diverse lekkernijen o.a. cupcakes, eclairs, brownies etc.</i>	3.75
<i>Bruidstaart, vanaf</i>	5.50
<i>Glas Prosecco Dolce</i>	5.10
<i>Glas Prosecco Rosé of Chardonnay</i>	5.60
<i>Glas Champagne (Charles Ellner)</i>	8.00



CONSUMPTIES

<i>Drankenarrangementen</i>	<i>Binnenlands</i>	<i>Buitenlands</i>
<i>1 uur</i>	7.50	9.50
<i>4 uur</i>	25.00	29.50

- *Het binnenlands drankenarrangement bestaat uit frisdranken, sapjes, huiswijnen, tapbieren, koffie, thee en binnenlands gedistilleerde dranken.*
- *Het buitenlands drankenarrangement bestaat uit het basisassortiment met als uitbreiding binnenlands en buitenlands gedistilleerde dranken.*
- *Bij de Agnietenberg is het tevens mogelijk om de consumpties op nacalculatie door te berekenen.*

OP TAFEL

<i>Luxe notenmix en zoute koekjes</i>	1.00
<i>Gemarineerde olijfjes & zongedroogde tomaatjes</i>	2.00
<i>Brood met kruidenboter & tapenades</i>	2.75
<i>Gezonde stengels, zoals wortel, selderij en paprika met heerlijke dip</i>	2.75

HAPJES

<i>Koude huisgemaakte hapjes, per stuk</i>	1.00
<i>Bestaande uit o.a. crostini met rundercarpaccio, komkommerschuitje gevuld met roomkaas, mini pasteitje met filet American, etc.</i>	
<i>Warm bittergarnituur, per stuk</i>	0.75
<i>Bestaande uit o.a. bitterballen, vlammetjes, mini kaassouffles, gehaktballetjes, etc.</i>	

HAPJESBUFFET

Ons hapjesbuffet is niet maaltijdvervangend en kan, bijvoorbeeld tijdens een feestavond of een receptie, in de zaal geplaatst worden. Het hapjesbuffet zal maximaal twee uur blijven staan en wordt tussendoor aangevuld.

Ons hapjesbuffet bestaat uit:

9.50

- *Rundvleessalade of huzarensalade*
- *Waldorfsalade of kipkerriesalade*
- *Romige aardappelsalade of rauwkostsalade*
- *Kleine gekruide gehaktballetjes met zachte pindasaus of kipsaté met satésaus*
- *Achterham van het Vechtdalvarken met een zachte mosterdsaus of hartige taart*
- *Stokbrood, toast, tapenades, roomboter en kruidenboter*

AFSLUITERS

Aan het einde van een feestavond of receptie kunnen wij diverse broodjes en snacks verzorgen:

Verpakte ijsjes o.a. raket en split

1.75

Belegd broodje met vleeswaar en/of diverse kaassoorten

2.50

Puntzakje met friet en mayonaise

3.25

Broodje warme beenham met mosterdsaus

3.50

Broodje kroket met mosterd

3.50

Etagères met kleine lekkernijen o.a. mini sandwiches, bonbons, soesjes, fudges, koekjes, etc.

3.75

Uiteraard kunt u zelf ook een mogelijke suggestie aandragen

BRUNCHBUFFET

Het brunchbuffet serveren wij tot uiterlijk 17:00 uur en bestaat uit:

19.50

- *Geurige kalfsbouillon met tomaat en bieslook (uitgeserveerd of vanaf buffet)*
- *Bolletjes van hard tot zacht, warme croissants en zoete broodjes*
- *Royaal kaasplateau en selectie fijne vleeswaren*
- *Spiegel vol verschillende vissoorten*
- *Romige aardappelsalade*
- *Roerei met champignons en groene kruiden*
- *Achterham van het Vechtdalvarken begeleid door zachte mosterdsaus*
- *Smaakvolle quiche*

HIGH TEA

De High Tea kan 's middags na de lunch geserveerd worden voor een duur van maximaal twee uur en bestaat uit:

22.50

- Hartig belegde mini sandwiches
- Muffins
- Huisgemaakte quiche
- Scones met zoete room en jam
- Zalmwrap
- Brownies
- Cupcakes
- Makronen
- Diverse kleine snoeperijen o.a. bonbonnetjes, fudge en koekjes
- Onbeperkt keuze uit verschillende soorten thee (voor de liefhebber koffie)

HIGH WINE

25.00

Een variant op de welbekende High Tea, deze wordt na de lunch geserveerd voor een duur van twee uur.

Onze High Wine bestaat uit de volgende drie delen:

- Ontvangst met een glas Prosecco en gezoete olijffjes
- Na de ontvangst volgt een eerste glas huiswijn naar keuze, geserveerd met een broodplank met verschillende dipperijen, zalmwraps, blokjes oude kaas en gedroogde worst
- Tenslotte ontvangt u een tweede glas huiswijn naar keuze en serveren wij huisgemaakte quiche, yakatori saté en overige warme hapjes

Tijdens de High Wine serveren wij ons eigen tafelwater plat en/of bruis

DINER

Een sfeer- en smaakvol diner kan plaatsvinden bij De Agnietenberg. Onze keukenbrigade is flexibel en denkt graag met u mee. U kunt uw diner zelf samenstellen van onze dinerkaart. Onze gerechten zijn altijd afgestemd op het seizoen. Tevens werkt de keuken met streekproducten. Wanneer u speciale wensen heeft, bijvoorbeeld een walking dinner of zes gangen diner, dan maken wij voor u een voorstel op maat. Wij spelen altijd in op de wensen van vegetariërs en ook gasten met specifieke dieetwensen zullen niets tekort komen.

2-gangen diner

vanaf 28.00

3-gangen diner

vanaf 32.50

4-gangen diner

vanaf 36.50

Koude gerechten

*Couburgerham geserveerd met ananasblokjes en galiameloen of
Boerenham geserveerd met een mayonaise van honing en mosterd*

*Runderrosbief met een salsa van paprika en rode uiringen of
Licht gerookte kipfilet met twee heerlijke chutneys*

*Fricandeau, licht gekruide in de oven gegaarde varkensfilet of
Filet rosé gepekeld varkensfilet begeleid met huisgemarineerde olijf en fetta*

*Gepocheerde Schotse zalm of
Noorse garnalen aangemaakt met een appeltje en een crème van frisse yoghurt*

*Gerookte makreel in verschillende smaken of
Gepekeld en gerookte forelfilet met dragonmayonaise*

*Rundvleessalade of
Huzarensalade*

*Romige aardappelsalade of
Klassieke waldorfsalade met walnoten en kip*

Warme gerechten

*Pittige curry van kip gegaardeerd met preiringen of
Kip in een Oosterse saus met taugé*

*Hollandse runderstoofpot of
Gekruide varkenshaaspuntjes of
Kleine gekruide gehaktballetjes met zachte pindasaus*

*Gefrituurde kibbeling met ravigotesaus of
Vis mix van allerlei soorten vis in een saus van bieslookroom*

Keuze uit 2 bijgerechten

Seizoensgroente / Gekruide rijst / Aardappelgratin / Gebakken kriel / Patat frites

Onze buffetten worden omlijst met stokbrood, toast, tapenades, roomboter en kruidenboter

Koude gerechten

*Rundercarpaccio met Oud Amsterdam, balsamicodressing en rucola of
Rosé gebraden kalfsrosbief*

*Vechtdalpastrami met tomatensalsa of
Gerookte eendenham geserveerd met sinaasappel en een chutney van vijg*

*Gandaham geserveerd met een salade van witlof en mosterd of
Ardennerham met vers fruit*

*Gerookte meervalfilet geserveerd met een crème van mierikswortel of
Tonijn carpaccio met kappertjes, paprika, rode ui en tomaat*

*Hollandse garnalen of
Zoute haring begeleid met roggebrood en fijn gesneden ui*

*Kipkerrie salade of
Zalmsalade*

*Griekse salade met feta kaas en olijven of
Salade caprese*

*Ceasersalade met gerookte kip en Parmezaanse kaas of
Couscoussalade*

Warme gerechten

*Beenham met een saus van Zwolse mosterd of
Gepekeld varkensfilet overgoten door pepersaus*

*Runderhaaspuntjes in stroganoffsaus of
Runderrolade gevuld met pruimen in een rode wijnsaus*

*Zalmbiefstukjes in een dragonsaus of
Botervisfilet in een kreeftensaus*

Keuze uit 2 bijgerechten

Seizoensgroente / Gekruide rijst / Aardappelgratin / Gebakken kriel / Patat frites

Onze buffetten worden omlijst met stokbrood, toast, tapenades, roomboter en kruidenboter

BARBECUE BUFFET BASIC

27.50

(inclusief inhuur BBQ)

Van de barbecue

Heerlijke saté van varkenshaas of kipsaté

Barbecue hamburger of shaslick

Drumsticks of kipspies Hawaiï

Barbecueworstjes of spareribs of speklappen

Maïskolf of gepofte aardappel

Salades

Huzarensalade of rundvleessalade

Waldorfsalade of kipkerriesalade

Romige aardappelsalade of zalmzalade

Overig

Patat frites

Stokbrood, roomboter, kruidenboter, pesto en tapenade

Satésaus, cocktailsaus & kerriesaus

BARBECUE BUFFET DELUXE

35.00

(inclusief inhuur BBQ)

Van de Barbecue

Yakatori saté of varkenshaassaté

Kogelbiefstuk of ribeye

Schouderkarbonade of gemarineerde varkensfilet

Gemarineerde kipfilet of kipspies Hawaiï

Visspies of gambaspiesje of vis in folie met kruiden en specerijen

Maïskolf of gepofte aardappel

Salades

Salade caprese of Griekse salade met feta en olijven

Frisse couscoussalade of een ceasersalade met gerookte kip en Parmezaanse kaas

Tonijnsalade of verse fruitsalade

Overig

Patat frites

Stokbrood, roomboter, kruidenboter, pesto en tapenade

Satésaus, cocktailsaus & kerriesaus

DESSERTMOGELIJKHEDEN

Ijsje vanuit de ijscokar, met keuze uit 3 verschillende soorten boerenschepijs

3.50

IJscoupe van de dag met eerlijk, ambachtelijk en natuurlijk ijs van de boerderij

7.50

DESSERTBUFFET

9.50

Bestaande uit:

- Sorbetijs
- Boerenmelkijs
- Luchtige bavaroise
- Warme kersen
- American pancakes (warm) met poedersuiker
- Slagroom
- Dessertsauzen en koekjes



ARRANGEMENTEN

Hieronder ziet u enkele arrangementen die mogelijk zijn bij de Agnietenberg, met een vaste prijs per persoon, zonder verrassingen achteraf.

RECEPTIARRANGEMENT I 15.75

- Ontvangst met koffie of thee en een Zwollenaartje
- 1½ uur consumpties uit het binnenlands drankassortiment
- Luxe notenmix en zoute koekjes op de tafels
- 2 maal een koud/warm hapje

RECEPTIARRANGEMENT II 19.25

- Ontvangst met een sprankelende Prosecco en een Zwollenaartje
- 1½ uur consumpties uit het binnenlands drankassortiment
- Luxe notenmix en zoute koekjes op de tafels
- 2 maal een koud/warm hapje

DINERARRANGEMENT 49.50

- 2½ uur consumpties uit het binnenlands drankassortiment
- 3-gangen diner van de chef

BUFFETARRANGEMENT 47.50

- 2½ uur consumpties uit het binnenlands drankassortiment
- Koud & warm Blauwvingerbuffet
- IJsje uit de ijscokar

FEESTARRANGEMENT I 29.50

- Ontvangst met koffie of thee en een Zwollenaartje of een glas sprankelende Prosecco
- 4 uur consumpties uit het binnenlands drankassortiment
- Luxe notenmix en zoute koekjes op de tafels
- 4 maal een warm hapje

FEESTARRANGEMENT II 37.50

- Ontvangst met koffie of thee en een Zwollenaartje of een glas sprankelende Prosecco
- 4 uur consumpties uit het binnenlands drankassortiment
- Luxe notenmix en zoute koekjes op de tafels
- 2 maal een warm hapje
- Hapjesbuffet



OVERIGE INFORMATIE

Huwelijksceremonie

Een intieme huwelijksceremonie in de sfeervolle Wintertuin, de nostalgische voorzaal van het Theehuis of op een van de terrassen staat garant voor een romantische start van uw huwelijk.

Kosten voor de zaal, faciliteiten en begeleiding

vaste prijs 300.00

Kinderen

Voor alle kinderen die de Agnietenberg bezoeken gelden andere tarieven. Kinderen tot 4 jaar zijn gratis en kinderen van 4 tot 12 jaar ontvangen 50% korting op alle arrangementen en buffetten. Tevens kunnen wij een speciale kinderhoek creëren waar uw kinderen zich kunnen vermaken met o.a. kleurplaten, kralentafel, televisie met dvd speler en leuke films, etc.

Prijzen

Alle genoemde prijzen in deze brochure zijn per persoon en zijn inclusief BTW, tenzij anders vermeld. Tevens zijn de prijzen in deze brochure bestemd voor groepen vanaf 20 gasten. Indien het aantal personen minder dan 20 gasten is, kunnen er andere prijzen gelden.

Uniforme Voorwaarden Horeca

Op al onze boekingen gelden de Uniforme Voorwaarden Horeca. Op onze site agnietenberg.nl treft u onder het kopje "Home" een link naar deze voorwaarden. Deze voorwaarden kunt u o.a. raadplegen met betrekking tot annuleringen, algemene verplichtingen en aansprakelijkheid.

VANUIT DE RICHTING LEEUWARDEN / GRONINGEN

- Neem vanaf de A28 de afslag Ommen (afslag 21) richting Nieuwleusen/Ommen
- Ga naar 450 meter linksaf (N340) richting Nieuwleusen/Ommen
- Ga naar 500 meter rechtsaf de Kranenburgweg op, richting Zwolle
- Neem na 0,8 kilometer de eerste afslag op de rotonde (Bergkloosterweg)
- De Bergkloosterweg uitrijden tot aan de Agnietenberg (na ongeveer 1000 meter)

VANUIT DE RICHTING ZWOLLE/AMERSFOORT

- Neem vanaf de A28 de afslag Zwolle Noord (afslag 20)
- Aan het einde van de afslag rechtsaf bij de verkeerslichten (Ceintuurbaan)
- Na 100 meter linksaf bij de eerstvolgende verkeerslichten (Meppelerstraatweg)
- Vervolgens na 500 meter nogmaals linksaf bij de eerstvolgende verkeerslichten (Haersterveerweg)
- De Haersterveerweg uitrijden tot u aan uw linkerhand de Agnietenberg ziet (na ongeveer 1000 meter)



De Agnietenberg, Haersterveerweg 23, 8034 PJ Zwolle, Tel.(038) 453 28 72
www.agnietenberg.nl, info@agnietenberg.nl