



## HORECAFOLDER 2018

Voor u ligt de brochure met daarin alle standaard horeca-mogelijkheden voor groepen, feesten en partijen bij preHistorisch Dorp.

Het middeleeuwse marktplein is het centrale middelpunt. Hieraan ligt onder andere herberg "Den Bonten Os", het wevershuis en de middeleeuwse tent. Tezamen goed voor zo'n 150 zitplaatsen. Voor grotere groepen kunnen ook de overige historische gebouwen worden ingezet. Bij goed weer kunt u uiteraard ook gebruik maken van het terras op het marktplein.

Als u uw bijeenkomst of evenement bij ons houdt, geniet u van een bijzondere omgeving. De middeleeuwse muziek op de achtergrond, en bij matig weer het vuur in de grote open haard of buiten in de korven, maken de beleving compleet en waant u zich in ver vervlogen tijden.

PreHistorisch Dorp werkt voor alle horeca samen met (H)eerlijk Anders. Een duurzaam horecabedrijf die zich heeft gespecialiseerd in creatieve gerechten van eerlijke komaf. Veel streekproducten en waar het kan zelfs biologisch. Dit sluit perfect aan bij het verhaal wat preHistorisch Dorp vertelt, over het eten van vroeger. Kortom, heerlijk en eerlijk.

Naast de gerechten en mogelijkheden in deze brochure is het ook mogelijk om dit te combineren met allerlei arrangementen. Wat dacht u van een bier-, wijn, of whiskyproeverij? Een oermannen-kookworkshop met oer-activiteiten en bakken, braden, stoven boven open vuur? Een speenvarken- of bourgondisch buffet? Of toch een high-tea? Of sluit een van de familiearrangementen die preHistorisch Dorp aanbied af met een barbecue of buffet.

Schroom niet om specifieke dieetwensen door te geven bij een reservering. Wij zorgen ervoor dat iedereen op zijn of haar manier kan genieten.

Graag tot ziens in het (smakelijke) verleden!

Roel & Sione Olfers, (H)eerlijk Anders  
Richard van den Beld, preHistorisch Dorp

# DRANKARRANGEMENTEN

Bij een droogje hoort ook een natje. Kortom, bij lekker eten hoort natuurlijk ook een drankje. Qua drank bieden we een hedendaags assortiment aan. Van heerlijke speciaalbieren tot frisdranken en van wijn tot de lekkerste vruchtensappen.

We hebben een aantal mogelijkheden. Voor elke groep is er wel een mogelijkheid om tot een goed aanbod te komen.

---

## **Optie 1: Consumptiebonnen**

Consumptiebonnen zijn € 2,75 per stuk met keuze uit koffie, thee, water, limonades, fris, sap, tapbier (20 cl) en huiswijn. Bij binnenkomst ontvangt u de consumptiebonnen van ons. Hierbij draagt u zelf zorg voor de verdeling onder uw gasten. Zijn de bonnen op, rekent ieder zijn eigen drankjes af volgens onze reguliere prijzen.

---

## **Optie 2: Drank op afkoop**

U betaalt per persoon de drankjes (koffie, thee, water, limonades, fris, sap, tapbier, huiswijn) op basis van tijdsduur.

Gedurende 1 uur	7,50
Gedurende 2 uur	12,00
Gedurende 3 uur	16,50
Gedurende 4 uur	21,00
Gedurende 5 uur	25,00
Gedurende 6 uur	28,50

---

## **Optie 3: Drankjes op basis van nacalculatie**

Hierbij houden we de reguliere prijzen aan.

Koffie, espresso, cappuccino of thee	2,50
Mineraalwater, frisdranken en vruchtensappen	2,50
Verse fruitlimonade	2,00
Verse vruchtensmoothie	3,50
Budels Pilsener, 33 cl	3,00
Radler 0,0%	2,50
Radler 2,2%	3,00
Honing 4,5%	3,50
Witte Parel 5%	3,50
Capucijn dubbel abdijbier 6,5%	4,50
Prosecco, wit (brut) fles	21,00
Huiswijn; Calusari wit (pinot grigio) en rood (cabernet sauvignon), beker	4,00
Huiswijn; Calusari wit (pinot grigio) en rood (cabernet sauvignon), fles	16,50
Honingwijn met bloemen en kruiden: Ambrosia wit/zoet en rood, 375ml	6,50

NB: bestelt u kraanwater? Hartelijk dank! De opbrengst van € 1,00 per kan komt ten goede aan diverse museumprojecten!

## **ZOET LEKKERS**

Er is altijd wel een goede reden om toe te geven aan zoet lekkers.

We noemen er alvast 4:

- bij binnenkomst, bijvoorbeeld met een kop koffie of thee.
- om een high tea samen te stellen (i.c.m. hartig lekkers, verse smoothies en veel verse thee.  
na de lunch, het diner of de barbecue
- of gewoon, als tussendoortje!

Bij ons kunt u de hele dag zoet zijn!

---

### **Koek van de dag**

Dagelijks wisselend aanbod van minstens 3 soorten grote koeken van de dag en gebak. Zoals:

Chocolade-brownie | | Gevulde koek | Kasteelkoek (met choco en noten) | Amarette-bitterkoek met spijs | Zwitserse spijskoek (met krokant bladerdeeg) | Robuuste haverkoek | Knapkoek (gekartelde koek met suikerlaag) | Reuzekraking met kaneelsuiker | Kokosmakroon

2,50 per koek

Gebak van de dag 3,00

Gebak met de dag met slagroom 3,50

---

### **Zoet lekkers - buffet**

Een dessert is, samen met een kopje koffie of thee, de perfecte afsluiter van elke maaltijd. U maakt een keuze uit één of meer van onderstaande buffetdesserts:

Room schepijs in 3 smaken (met dip)

Vers-fruit salade

Crème brûlée met basilicum en blauwe bessen

Hemelse modder (chocolademousse) met boterzachte caramelsaus

1 dessert (naar uw keuze)	3.00
Buffet met 2 desserts (naar uw keuze)	5,50
Buffet met 3 desserts (naar uw keuze)	7.25
Buffet met 4 desserts (naar uw keuze)	9,00

## **HARTIG LEKKERS**

- Licht gezouten groenten-chips
- Gebranden nootjes met rozijnen
- Broodplan met 3 dippers
- 5 hapjes, van (in vorm gesneden) brood met luxe beleg en bijpassende garnering zoals rundercarpaccio, garnalen, gerookte zalm, gerookte kipfilet, brie etc.

Prijs per tafelgarnituur (voor 5 personen)

25,00

## LUNCH

Met grotere groepen lekker lunchen in historische setting? Er zijn nogal wat mogelijkheden om ook s 'middags lekker te eten.

Voor lunch, diner en barbecue geldt dat er altijd een basis aanwezig is waarop naar hartlust allerlei aanvullingen mogelijk zijn. Zo stelt u zelf een eerlijke lunchbuffet samen bestaande uit (biologische) streekgerechten. Laat het u smaken!

Lunch, basis 9,50

Per persoon bestaat de basislunch uit:

- Oer-stokbroodjes (2 per persoon) met keuze uit meerdere soorten beleg (waaronder belegen boerenkazen, (eier-) salades, of beleg gemaakt van preHistorisch Dorp-oervarken.

Het belegd stokbrood wordt geserveerd met frisse garnering

- Zoet broodje

- Fruit

Wilt u nog meer genieten? Breidt dan uw lunch uit met:

Dagverse (vegetarische) soep, van lokale seizoengroenten + 4,50

Lunchdranken; koffie, thee, verse melk van weidekoeien, vruchtensappen + 3,25

## DINER

Net als bij de lunch is er een basisbuffet waarop verschillende aan te raden aanvullingen mogelijk zijn. Het buffet bestaat uit koude en warme gerechten en is uit te breiden met soep en af te sluiten met een heerlijk dessert

Dinerbuffet, basis 17,50

koude gerechten

- Stokbrood met kruidenboter
- Pastasalade
- Gevulde eieren
- Met Noorse garnalen in cocktailsaus gevulde tomaat
- Vers-fruit salade
- Luxe vleessoorten
- Verse rauwkost salade

warme gerechten

- Kipsaté in pindasaus
- Rijst
- Gebraden plakken beenham in honing-mosterdsaus
- Aardappelgratin

Uit te breiden met:

Dagverse (vegetarische) soep van lokale seizoengroenten +4,50

TIP: sluit het diner af met een heerlijk dessertbuffet!

# BARBECUE

Bakken en braden op vuur of grill is iets wat al miljoenen jaren wordt gedaan en is onlosmakelijk verbonden met onze eigen geschiedenis. Een barbecue is daar een mooi moderne uitvoering van. Maar met een barbecue in preHistorisch Dorp en samengesteld met bijzondere, luxe en uitgebreide producten maakt het pas echt bijzonder en lekker. En dan wordt het nog bereid door een kok ook nog!

Ook bij de barbecue geldt dat er een basis is die met 2 verschillen de pakketten kan worden uitgebreid.

Barbecuebuffet, basis

Van de barbecue (mix van al het genoemde, gemiddeld 5 items per persoon):

- Boven open vuur bereide runderstoof met gegrilde bataat (zoete aardappel)
- Gekruid gehakt in ui-ringen, omwikkeld met Kempische ham
- Met kaas gevulde milde peper en met ontbijtspek omwikkeld
- Gevulde portobello met kip, amandel, ui en Heezer geitenkaas
- Kastanje-paddenstoelenspies uit balsamico-soja-knoflook-sesam marinade
- Sticky tempeh van zwarte bonen

Van het buffet:

- Frans stokbrood met dips en spreads
- 3 kleuren oertarwe-salade met groene kruiden, feta en granaatappel
- Frisse venkelsalade met sinaasappel
- Salade van vers fruit, komkommer, gember en munt
- Pasta salade met courgette, paddenstoelen, paprika en rucola-pesto
- Asperges in veld- en krulsla met mosterd-balsamicodressing
- Cowboy kaviaar, frisse (dip-) salade van peulvruchten, groenten en kruiden

Barbecue, per persoon. 22.50

Nog meer keuze, smaken en gerechten? Kies onderstaande uitbreidingen.

Pakket 1: 2,50

- Geglaceerde oer-spareribs
- Pulled pork; langzaam mals gegaard varkensvlees op een mini-broodje
- Spies van kippendij
- Gepofte zoete aardappel met guacamole
- Burger van bonen, linzen en/of zaden

Pakket 2: 3,00

- Spies van rosé gebakken kalfsmuis
- Langzaam gegaard buikspek met lauwwarme Hollandaisesaus
- 13/15 garnaal met kop en staart
- Vangst van de dag, zoals heilbot, zalm of zalmforel in zoutkorst

Barbecue voor kinderen (4 tot en met 11 jaar)

12,75

1 mini-burger, 1 merguez-worstje en 1 hotdog voor op de barbecue, zachte witte broodjes, sausjes en fruitsalade. Kinderen van 0 tot en met 3 jaar eten gratis mee.

## **SPEENVARKEN**

En als het echt een beetje meer mag zijn? Dan bevelen wij u het speenvarken aan!

Dit spektakelstuk is gevuld met een lekkere bereiding van zijn eigen gehakt en wordt in zijn geheel geserveerd.

Als het 40 personen betreft, dan is het per persoon ca. 375 gram vlees en tot 100 personen is het 150 gram vlees per persoon.

De prijs van dit unieke spektakelstuk is € 350,00