



Informatiedocument

Groepsreserveringen / Private dining room

Groepsreserveringen zijn in beginsel voor de Private dining room op de eerste etage.*

[* Het restaurant op de begane grond is alleen beschikbaar voor groepsdiners tot maximaal 10 personen (uitzonderingen bespreekbaar). Volledige en exclusieve afhuur van Restaurant + Private dining room is op afspraak beperkt mogelijk.]

Mogelijkheden van de Private dining room:

- ✓ diner of lunch: van 2 tot max. 45 personen;
- ✓ workshops, vergaderingen en presentaties: ca. 30 personen;
- ✓ recepties en staande borrels: max. 80 personen

Naar wens zijn er verschillende tafelopstellingen mogelijk. *Voorbeelden:* 2-28 pers.: 1 lange tafel; 29-34 pers.: 3 tafels in een driehoek-opstelling; 34-40 pers.: 4 tafels; 41-45 pers.: 9 losse tafels (restaurantopstelling). Ook kan bijv. een vergadertafel gecombineerd worden met een eettafel voor aansluitende lunch of diner.

Alle catering wordt – op afspraak – verzorgd vanuit Brasserie van Baerle. Ook die bij staande recepties en zakelijk gebruik (vergaderingen etc.). Zie hieronder de keuzemogelijkheden (pag. 2, 3 en 4). Styling, aankleding, naamkaartjes, bloemen etc. kunnen op afspraak door Brasserie van Baerle geregeld worden.

Persoonlijk en op maat.

Voor workshops en presentaties zijn voorzieningen voor audiovisuele apparatuur beschikbaar en te huur. Technische specificaties op verzoek beschikbaar.

Huurprijs en reservering

De huurprijs van de *Private dining room* geldt per dagdeel (ochtend/middag/avond) en is afhankelijk van de besteding. Bij besteding van minder dan € 1000 is de huur € 300. Bij besteding van € 1000 tot € 1500 is de huurprijs € 150. Bij besteding van € 1500 of meer wordt geen huur in rekening gebracht. Bij reserveringen buiten openingstijden (maandag- en zaterdagmiddag) wordt er in alle gevallen met een huur van € 300 gerekend. De reserveringsvoorwaarden en annuleringsregels vindt u op pag. 5.

Reserveren uitsluitend per email: info@brasserievanbaerle.nl





Keuzemogelijkheden bij lunch of diner

Van de menukaart

Tot en met 10 personen kunt u volledig à la carte eten.

Vanaf 11 personen kiest u een van de volgende menu's:

- | | |
|---|----------------|
| - 2 gangen (voorgerecht en hoofdgerecht, of hoofdgerecht en dessert) | € 36,00 |
| - 3 gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert) | € 43,50 |
| - 4 gangen (voor-, tussen-, hoofdgerecht, kaas of dessert) | € 52,50 |
| - 5 gangen (voor-, tussen-, hoofdgerecht, kaas en dessert) | € 59,50 |
| - 6 gangen (voor-, soep, tussen-, hoofdgerecht, kaas en dessert) | € 69,50 |
| - 3-gangen 'shared dining' menu (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) | € 49,50 |

Om te delen 3 à 4 voorgerechten, vis en vlees als hoofdgerecht met side dishes, daarna 3 diverse desserts om te delen.

De menu's kunt u zelf samenstellen uit bijgaande Menukaart (bijlage 1). De menukeuzes moeten uiterlijk 1 week voor de reserveringsdatum – via e-mail – doorgegeven worden.

- tot en met 15 personen: 3 keuzes per gang
- tot en met 25 personen: 2 keuzes per gang
- tot en met 30 personen: 1 voorgerecht, keuze vis/vlees hoofdgerecht en 1 nagerecht
- meer dan 30 personen: vast menu

** met dieetwensen wensen kan altijd rekening worden gehouden.*

Wij kunnen voor u menukaartjes verzorgen volgens eigen standaard-ontwerp. Desgewenst kan in samenspraak een logo worden toegevoegd. Per stuk € 0,50.

Daarnaast kunnen ook naamkaartjes worden verzorgd voor een tafelschikking. Per stuk € 0,50.

Broodjeslunch

Voor gezelschappen in de *private dining room* zijn ook "Broodjeslunches" mogelijk.

- | | |
|--|---------|
| - 2 luxe belegde broodjes, melk en karnemelk | € 16,50 |
| - 2 luxe belegde broodjes, kopje soep, melk en karnemelk | € 21,50 |
| - 2 luxe belegde broodjes, kopje soep, krentenbol, jus d'orange, melk en karnemelk | € 25,00 |

Desgewenst kan in plaats van melk of karnemelk **onze huisgemaakte van Baerle's sapjes** worden geserveerd.





Wijnkeuze en wijnarrangementen

Bijpassende wijnen kunt u desgewenst zelf kiezen uit **bijgaande wijnkaart (bijlage 2)**.
Wij adviseren u graag. U kunt ook kiezen uit **onderstaande wijnarrangementen**.

De beste huis- en streekwijnen van dit moment, speciaal geselecteerd op hun goede prijs/kwaliteitverhouding. *Plus:* een halve fles mineraalwater en een koffie of thee p.p.

Wijn arrangement 1

½ fles wijn, ½ fles mineraalwater, 1 koffie/thee € 21,00 p.p.

Wijn arrangement 2

1 fles wijn, ½ fles mineraalwater, 1 koffie/thee € 35,00 p.p.





Keuzemogelijkheden bij borrel, receptie en vergadering

Op tafel of aan de bar

Geroosterde nootjes, zoute koekjes en knapperige tuinboontjes (prijs per persoon) € 3,25

Finger food (per stuk)

Fines de Claires oesters € 3,75

Mini loempia's met paddenstoelen en ketjap (veg.) € 3,25

Garnalenkroketje met sjalottenmayonaise € 3,25

'Balik' van gerookte zalm met crème fraîche € 3,25

Noordzeekrab mayonaise met krokante zee kraal € 3,25

Rouleau van parelhoen en eendenlever € 3,25

Crostini met steak tartare en morilles mayonaise € 3,25

Bitterballen (12 stuks) €12,00

Een selectie van onze drankjes

Koffie v.a. € 3,30

Thee (per pot) € 4,05

Mineraalwater (fles 0.75l.) € 4,75

Frisdranken v.a. € 2,95

Kir Royal € 9,95

Tapbier Brand Up v.a. € 3,40

Port, Sherry, Martini en Campari v.a. € 5,00

Whisky, Gin en Bacardi v.a. € 6,50

Cognac, Armagnac en Calvados v.a. € 7,50

Wijnen of wijnarrangement

In overleg, op basis van bijgaande wijnkaart (bijlage 2).





Reserveringsvoorwaarden en annuleringsregels

Optie /Definitieve reservering

Wie overweegt een groepsreservering te maken kan voor een korte periode (tussen de 1 en 14 dagen - afhankelijk van de reserveringsdatum) een optie krijgen op de beoogde reserveringsdatum en -tijd.

De optie wordt omgezet in een (definitieve) **reservering** na ontvangst van:

- (a) een schriftelijke bevestiging van de gewenste reservering; en
- (b) de aanbetaling

Zonder deze bevestiging en aanbetaling vervalt de optie automatisch na de verleende optieperiode.

Aanbetaling

Voor een definitieve reservering is een aanbetaling van € 20,00 per persoon verschuldigd. Brasserie van Baerle kan in voorkomende gevallen een hogere of lagere aanbetaling verlangen. De aanbetaling wordt verrekend bij de eindafrekening of – bij annulering – met het volgens de annuleringsregels verschuldigde bedrag.

Hoeveel personen?

Bij reservering wordt het verwachte aantal personen opgegeven. Dit aantal kan – alleen schriftelijk - gewijzigd worden tot uiterlijk 24 uur voor het reserveringstijdstip. Het dan bekende aantal personen geldt als definitief en wordt minimaal in rekening gebracht tegen de overeengekomen menuprijs.

Annuleringsregels

In aanvulling op de *Uniforme Voorwaarden Horeca* gelden voor een groepsreservering de volgende annuleringsregels (*tenzij in de reserveringsafspraken anders is bepaald*):

- bij annulering binnen 21 dagen voor het gereserveerde tijdstip is p.p. € 20,00 verschuldigd
- bij annulering binnen 7 dagen (1 week) tot 1 dag (24 uur) voor het gereserveerde tijdstip is p.p. € 40,00 verschuldigd *Plus de zaalhuur (€ 300)*.
- bij annulering binnen 24 uur of minder voor het gereserveerde tijdstip, alsmede bij *no show*, is p.p. € 55,00 verschuldigd [=100% van de gemiddelde besteding ad € 55,00 *Plus de zaalhuur (€ 300)*).

Afhandeling betaling

Bij de eindafrekening wordt het werkelijk aantal aanwezige personen in rekening gebracht, waarbij als minimum het aantal personen geldt dat uiterlijk 24 uur tevoren is opgegeven. De kosten bestaan uit de overeengekomen menuprijs, vermeerderd met de evt. extra genuttigde spijzen en dranken, de zaalhuur en eventuele andere kosten (indien van toepassing).

Betaling op rekening

Bij *betaling op rekening* wordt de factuur vermeerderd met € 19,50 voor administratiekosten. De rekening moet binnen 10 dagen worden voldaan. Bij overschrijding van de betalingstermijn worden incassokosten in rekening gebracht.



BIJLAGE 1:

Menukaart bij groepsreserveringen

Voor- en tussengerechten

Kleine risotto nero met gebakken pijlstaartinktvis en aioli
Bloemkoolsteak, Colombo kerrie, gefrituurde garnaltjes en Seroendeng-mayonaise (ook V mogelijk)
Van Baerle's Caesar salade (ook V Mogelijk)
Velouté van venkel met Bloody Mary parel (V)
Balik van gerookte zalm met crème fraîche en haringkaviaar
Garnalenkroketjes met sjalottenmayonaise en zeekraal
Steak tartaar met morille-mayonaise en een gepocheerd ei

Hoofdgerechten

Risotto nero met gebakken pijlstaartinktvis en aioli
Courgette van de BBQ met aioli, zeekraal, Pied de Mouton en jus van knolselderij (V)
Gebakken dorade met spinazie, polenta en beurre blanc
Kabeljauw met spitskool, rösti en Hollandaise saus
Gekonfijte parelhoen en ragout van parelhoen met paddenstoelen, brioche en venkelsalade
Kalfsribeye met Béarnaisesaus

Desserts

Selectie van Seizoen kazen
Taartje van mandarijn met Bretonse koek en mokka-stracciatella roomijs
Chocolade cake met Mascarpone crème, warme karamelsaus en pecan roomijs
Crème brûlée van vanille en kaneel roomijs





BIJLAGE 2:

Wijnkaart bij groepsreserveringen

Mousserend

Cava, Raventos i Blanc '16	€ 35,00
Crémant de Bourgogne, Bailly Lapierre	€ 39,50
Champagne 'Signature' Premier Cru NV, Bauchet, Montagne de Reims <i>Magnum 135,00</i>	€ 69,95

Wit

Le Chenin d'Ailleurs '17, Francois Chidaine, Loire	€ 37,00
Les Quatre fils Aymon (Chardonnay en beetje Aligoté), Vin de France	€ 27,50
Chardonnay Bugey '16, Domaine Trichon, Savoie	€ 34,50
Rully '14 'En Villerange', Claudie Jobard, Bourgogne	€ 57,50
Picpoul de Pinet '18, Savary de Beauregard, Languedoc	€ 29,75
Grüner Veltliner '18 'Terassen Federspiel', Domäne Wachau	€ 37,50
Soave Classico 'Monte Carbonare' '17, Suavia, Veneto <i>Magnum 90,00</i>	€ 45,00
Albariño de Fefiñanes '18 Bod.del Palacio del Fefiñanes, Rias Baixas <i>Magnum 77,50</i>	€ 39,50

Rood

Bourgueil '18 'Jour de Soif, Domaine de Bel Air, Loire	€ 29,50
Bourgogne Pinot Noir '16, Marchand, Bourgogne	€ 52,50
Fleurie '17 'La Roilette', Bernard Métrat (TV), Beaujolais	€ 37,00
Morgon '17, Guy Breton, Beaujolais	€ 45,00
Vigne de la Dame '16 Sablet, Côtes du Rhône Villages (uit eigen wijngaard!)	€ 27,50
Château l'Ermitage '15, Listrac -Médoc, Bordeaux	€ 49,50
Spätburgunder '17, Weingut Regnery, Mosel	€ 37,00
Chiroubles '15, 'La Scandaleuse' Bernard Métrat, (Terra Vitis) Beaujolais <i>Magnum 75,00</i>	€ 75,00
Barolo '14 Patres, Cantine San Silvestro, Piëmonte, Italië	€ 65,00
Valpolicella Ripasso '16, Capitel San Rocco, Tedeschi, Veneto	€ 43,50

Meer keuze?

Vraag naar de volledige wijnkaart van Brasserie van Baerle

