



Inspiratiebundel

Best Western Hotel Nobis





Intro

In deze inspiratiebundel vindt u een overzicht van alle mogelijkheden die Best Western Hotel Nobis u op culinair en feestelijk gebied aan kan bieden. Heeft u zelf andere wensen dan staan wij u natuurlijk graag persoonlijk te woord!

Met 25 jaar ervaring weet ons sales-team wel hoe ze een feestje moeten organiseren. Of het nu om een receptie, jubileum, bruiloft, familiedag of bedrijfsfeest gaat; bij Nobis kan het allemaal!

Naast een prima organisatie, een voortreffelijke keuken en enthousiaste medewerkers, biedt Hotel Nobis ontzettend veel mogelijkheden en denken we samen met u mee over de indeling en het programma van uw feestelijke gelegenheid. Uw feest wordt een gegarandeerd succes!

De prijzen in deze bundel weergegeven zijn onder voorbehoud van eventuele prijswijzigingen.

Tasting lunch.....	3
Tasting brunchbuffet.....	4
Meet & Dine	5
Banquet Royale	6
Winterbuffet	7
BBQ master.....	8
Hapjes assortimenten	9
C'est le frites & loaded fries	10
Festa Italiana.....	11
High tea, High beer & High wine	12
Tasty Dinners & menu's op maat.....	13
Voorgerechten	14
Hoofdgerechten	15
Nagerechten	16



Tasting lunch

Een heerlijke proeverij van lekkere lunchgerechten!

Vanaf 10 personen

Tussen 12.00 en 14.00 uur



Soep van het seizoen

Rijkelijk belegde mini broodjes en/of sandwiches

Gevuld mini brood

Kleine salade bowl

Hartige snack

€ 22,50 per persoon





Tasting brunchbuffet

Vanaf 30 personen

Tussen 11.00 en 14.00 uur

Incl. koffie, thee, melk, jus d'orange, welkomstdrankje



Soep van het seizoen | diverse toppings
Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
Ruim assortiment broodbeleg [kaas, vleeswaren, zoetigheden]
Bourgondische rundvleessalade
Mediterrane pastasalade
Salade corner | dressings
Plateau met gerookte vis
Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat
Quiche | spinazie | tomaat
Kip Yakitori | roerbakgroenten
Lasagne
Kabeljauwfilet | witte wijn-bieslooksaus
Aardappel wedges
Rijst

Desserts

Chocolademousse
Cheesecake
Vruchtenbavarois
Friandises
Luxe ijstaarten
Slagroom
Dessertsauzen

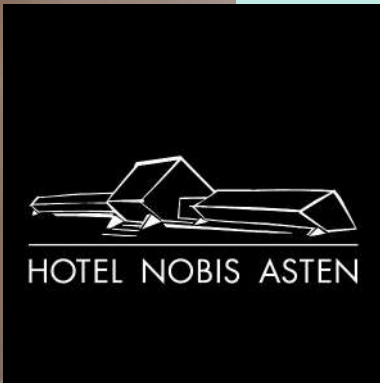
Kinderen

Spaghetti
Friet | snackjes
Pannenkoekjes

€ 36,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 40,- per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis



Meet & Dine buffet

Vanaf 40 personen



Soep van het seizoen | diverse toppings
Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade boter, kruidenboter]
Buffelmozzarella | tomaat | basilicum | pesto
Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat
Plateau met gerookte vis
Aardappelsalade | spekjes
Salade falafel | komkommer | yoghurt
Mediterrane pastasalade
Caesarsalade | gegrilde kip | Parmezaanse kaas
Crudités | dressings
Aardappel wedges | tijm | rozemarijn
Geroosterde groenten
Zalmfilet | tomaat | oregano | witte wijnsaus
Rundermedaillon | rode wijnsaus
Albondigas | groene kruiden
Chicken Korean BBQ | bosui
Rijst | groente curry

Desserts

Chocolademousse
Vruchtenbavarois
Cheesecake
Tiramisu
Friandises
Luxe ijstaarten
Slagroom | dessertsauzen

Kinderen

Spaghetti
Friet | snackjes
Pannenkoekjes

€ 38,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 45,- per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis



Banquet Royale

Vanaf 40 personen

Vanaf 12.00 uur

Twee soorten soep van het seizoen | diverse toppings
Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
Charcuterie [prosciutto, gedroogde worst, olijven]
Crudités | dressings
Plateau met gerookte vis
Ambachtelijke rundvleessalade | tafelzuren
Mediterrane pastasalade
Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat
Oosterse curry | groenten
Diamanthaas | rode wijnsaus
Kipfilet | tomatensaus
Zalm | witte wijnsaus
Gamba's | pikante saus
Seizoensgroenten
Aardappelgratin
Aardappel wedges
Rijst

Desserts

Chocolademousse
Rijkelijk gevulde bavaois
Tiramisu
Luxe ijstaarten
Cheesecake
Assortiment taartjes | friandises
Slagroom | dessertsauzen

Kinderen

Spaghetti
Friet | snackjes
Pannenkoekjes

€ 48,- per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis



Winters buffet

Vanaf 40 personen

Stampot:

Boerenkool
Hutspot
Zuurkool | uitgebakken spekjes
Speklap
Slagers rookworst
Jus | mosterd | tafelzuur

Dessert:

Warme kersen
Roomijs
Slagroom
Wafels

€ 22,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 25,- per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis

Optioneel:

Erwtensoep	€ 6,50 p.p.
Roggebrood met katenspek	€ 2,25 p.p.
Hachee	€ 6,50 p.p.
Gehaktballetjes in jus	€ 5,00 p.p.



BBQ master

Vanaf 40 personen

Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
Spareribs
Oosterse kipspiesjes
Hamburgers | oesterzwamburgers (V)
Gemarineerde speklap
Saucijsjes
Gemarineerde gamba spies
Zalm in folie | groenten | kruidenolie
Diverse vegetarische spiezen
Little gem gevuld met coleslaw
Pastasalade
Aardappelsalade
Frites
Crudités | dressings | burger relish
Satésaus | cocktailsaus | chilisaus | knoflooksaus | BBQ saus | mayonaise

Desserts

Witte chocolademousse
BBQ ananas
Twee soorten ijs
Fruitcocktail
Friandises
Slagroom | dessertsauzen

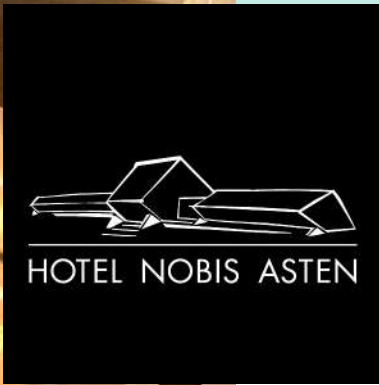
€ 35,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 40,- per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis

Optioneel

Jacket Potato [gepofte aardappel met kruidenroomkaas]	€ 3,25 p.p.
Gegrilde ½ maiskolf roomboter	€ 2,00 p.p.
Runder pincho chimichurri	€ 5,00 p.p.



Hapjes assortimenten

Vanaf 40 personen m.u.v. zoetigheden



Gesorteerd gebak	€ 5,00 p.p.
Vlaai assortiment	€ 4,00 p.p.
Appeltaartje	€ 4,00 p.p.
Mini cake [tiramisu, raspberry, coco mango]	€ 2,00 p.p.
Muffin [chocolade, vanille, bosbessen]	€ 3,75 p.p.
Luxe koeken [rocky road, triple chocolate, chocolate chunk]	€ 4,00 p.p.

Oud Hollands borrelen € 10,- per persoon

Hollands tafelgarnituur [tafelzuur, kaasblokjes, leverworst, mosterd]
Brioche toast | ossenworst | piccalilly
Brioche toast | gerookte zalm | roomkaas
Mini worstenbrood | mayonaise
Bitterballen | mosterd

La bella vita, Italiaans genieten € 15,- per persoon

Broodplank | smeersels
Gemarineerde olijven
Italiaanse antipasti
Brioche toast | carpaccio | truffel | Parmezaanse kaas
Brioche toast | tomaat | mozzarella | basilicum
Risotto bitterbal
Pizza hapjes peperoni

Tasting atlas € 22,- per persoon

Mexicaanse chip & dip
Groente crudité | hummus
Blini | gerookte zalm | roomkaas
Veggie wrap | roomkaas | komkommer | mesclun
Brioche toast | geitenkaas | walnoot | rucola
Japanse Yakitori spiesjes
Indonesische Rendang kroketjes
Torpedo garnalen | chilisaus
Vietnamese loempiaatjes



C'est le frites

Vanaf 40 personen

Frietkraam

Vers gebakken frites
Frikandel
Kroket
Bami blok
Kaassoufflé
Mayonaise
Curry
Ketchup
Uitjes

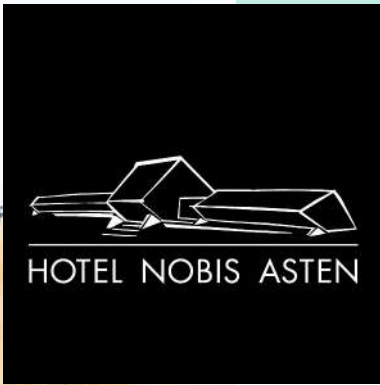
€ 12,- per persoon

Loaded fries

Italiaans [truffelmayo, Parmezaan, rucola]
Mexicaans [pulled chicken, jalapeño, nacho cheese, guacamole]
Hollands [stoofvlees, mayonaise, uitjes]

€ 8,50 per persoon





Festa Italiana

Vanaf 40 personen

Tafelgarnituur

Coppa di Parma
Mortadella
Salami
Pecorino Romano
Gemarineerde olijven
Bruchetta tomaat
Focaccia blokjes
Stiratini [Italiaanse soepstengel]
Tapenade | pesto
Tomaat mozzarella spiesje | aceto balsamico
Gerookte amandelen

Walkin' bites

Risottini truffel & bospaddenstoel bitterbal
Pizza hapjes
Tomaat mozzarella kroketje

€ 18,50 per persoon





High tea, High beer & High wine

High tea

Urenlang genieten van zoete en hartige snacks samen met de lekkerste thee smaken? Onze high tea is een uitgelezen kans om bij te kletsen met familie, vrienden of collega's. De high tea is verdeeld over 3 gangen. Als eerste geniet u van een ronde met een heerlijk soepje, brood, wrapje en bruschetta. Daarna verschillende heerlijke warme en hartige items, wisselend met het seizoen. Tot slot een plateau met zoete lekkernijen.

High beer

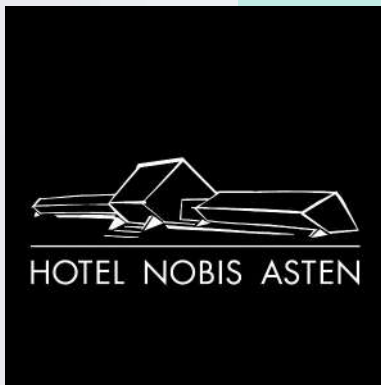
Welkom in de wereld van hop, gerst en mout! Geniet met deze proeverij van drie lekkere proefglazen met speciaal bier vergezeld door een luxe bourgondische borrelplank boordevol koude en warme hapjes die helemaal bij uw bier passen! De High beer is niet te reserveren tussen 17.00 en 19.00 uur.

High wine

Geniet met volle teugen! Een wijnproeverij van 3 proefglazen van zorgvuldig gekozen wijnen uit een sublieme selectie. Wij serveren hierbij een rijkelijk gevuld plateau met koude en warme lekkernijen. Het is een pure verwennerij voor elke groep; een combinatie van wijnproeven met lekkere hapjes. Ontkurk de gezelligheid! De High wine is niet te reserveren tussen 17.00 en 19.00 uur.

Een exacte uitwerking van het menu kunt u bij ons opvragen.

€ 29,50 per persoon



Tasty dinners!

De chef van Hotel Nobis heeft zorgvuldig voor u een selectie gemaakt van smaakvolle gerechten. Deze vindt u op de volgende pagina's.

Sharing dinner

Een tafeltje vol smaak, dat is [h]eerlijk samen delen! Dit diner serveren we in 3 gangen; Start sharing met verschillende voorgerechten, een soepje, brood met smeersels en vis- en vleesgerechten. Sharing sensations; wisselende seizoensgebonden hoofdgerechten met bijpassende garnituren. Sweet sharing; zoete nagerechten om samen super van te genieten!

€ 42,50 per persoon

Walking dinner

Een walking dinner is heel sociaal! Er is geen vaste tafelschikking meer, simpelweg omdat er niet meer aan tafel gegeten wordt. De verschillende gangen zijn gevuld met kleine gerechten. Gasten zijn vrij om rond te lopen terwijl zij genieten van het gezelschap en de geserveerde gerechten. Het walking dinner is samen te stellen vanaf 4 gangen. Iedere extra gang kost € 5,- per persoon.

[4 gangen] € 35,- per persoon

Menu op maat [3, 4 of 5 gangen]

Samen genieten van een 3, 4 of 5 gangen [keuze] menu? Dat kan! Geniet van diverse voor-tussen-soep-hoofd- en nagerechten en stel het menu samen zoals u dat zelf wenst!

[3 gangen] € 35,50 per persoon

[4 gangen] € 41,- per persoon

[5 gangen] € 46,- per persoon



Voorgerechten

Vlees

Rundercarpaccio | truffelmayo | rucola | Parmezaan | tomaat
Vitello tonato | tonijn crème | rucola | tomaat | kappertjes
Gerookte eendenborst | gekonfijte ui | Little gem |
Beef tataki | edame bonen | ponzu Saus | focaccia
Caesar salade | gegrilde kip | Parmezaan | zongedroogde tomaat | ei

Vis

Gerookte zalm | mosterd dille | Little gem | kappertjes
Scampi | piri piri | rode ui | lente ui
Cannaloni | gerookte zalm | roomkaas | rucola | zoetzure groenten
Zalm carpaccio | Hoisin saus | rucola | tomaat | kappertjes
Tonijn tartaar | salade | ei | Teriyaki saus

Vegetarisch

Toast funghi | brood | truffelolie | Parmezaan
Bruschetta | tomatenchutney | Little gem
Mozzarella | tomaat | salade | pesto | pijnboompitten
Carpaccio van rode biet | geitenkaas | frambozen dressing | croutons

Soepen

Tomatensoep | pesto olie | lente ui
Tom Kha Kai | kip | lente ui
Bospaddenstoelensoepp | crouton | bieslook
Zoete aardappelsoepp | lente ui | spekjes
Pompoensoepp | pompoenpitten | bieslook
Kerriesoepp | kipfilet | prei
Runderbouillon | soepgroenten | bieslook
Mosterdsoep | uitgebakken spek | lente ui
Bloemkoolsoep | ham | bieslook
Paprikasoepp | paprika | basilicum room
Spinaziesoepp | room | crouton
Lente-uisoepp | crouton | bieslook



Hoofdgerechten

Vlees

Diamanthaas | rode portsaus | gekonfijte ui | gedroogde Serrano ham
Kalfsoester | Cognacsaus | Danish blue | rode ui chutney | gepofte tomaat
Rundersukade | jus | gekonfijte zilverui | knolselderij
Varkenshaas medaillon | spek | truffeljus | gedroogde ham
Entrecôte | bearnaise | aardappelpuree | gegrilde courgette
Hoenderfilet | knoflook jus | mais | rozemarijn

Vis

Zalmfilet | saffraan saus | groene kruiden | radijs
Zeebaarsfilet | beurre noisette | zeekraal | gepofte tomaat
Heilbotfilet | groene kruidenkorst | beurre blanc
Gamba spies | knoflookjus | roerbak groenten

Vegetarisch

Portobello | groenten | Taleggio kaas
Avocadoburger | Little gem | tomatenchutney
Falafelburger | Little gem | tomatenchutney
Risotto | spinaci | tomaatjes | Parmezaan | papadum



Nagerechten



- Cheesecake | slagroom | framboos
- Chocolademousse | slagroom
- Tiramisu | lange vinger | cacao
- Crème brûlée | rietsuiker | pistache ijs
- Panna cotta | sinaasappel | fruit
- Parfait | mokka | koffieschuim
- Kaasplateau | gekonfijte vijgen | kletzenbrood
- Chocolade moelleux | gekonfijte ananas
- Brownie | vanille ijs | frambozensaus
- Hangop | yoghurt | amarena kers | Bastogne koek

