



# Inspiratiebundel

Best Western Hotel Nobis





# Intro

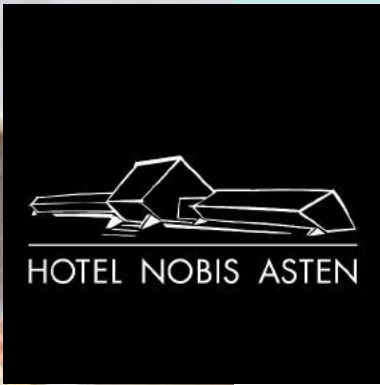
In deze inspiratiebundel vindt u een overzicht van alle mogelijkheden die Best Western Hotel Nobis u op culinair en feestelijk gebied aan kan bieden. Heeft u zelf andere wensen dan staan wij u natuurlijk graag persoonlijk te woord!

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

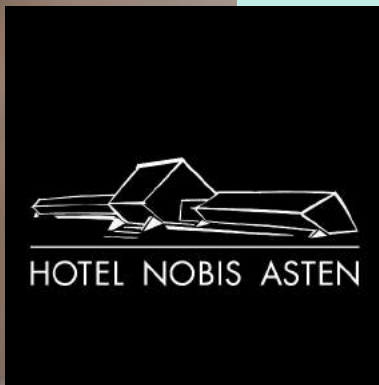
## Kinderen

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

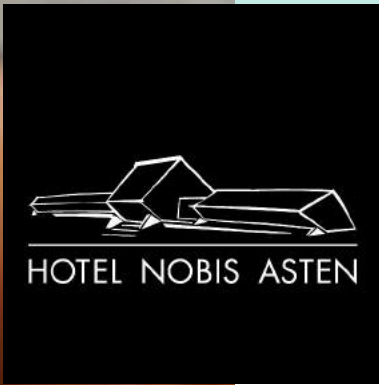
€ 22,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 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]

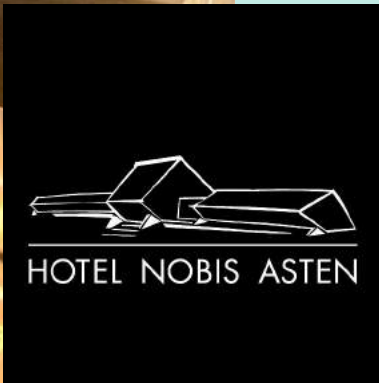
€ 40,- per persoon

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

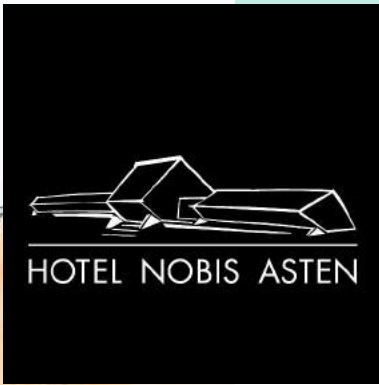
€ 12,- per persoon

## 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] € 37,50 per persoon

[4 gangen] € 43,- per persoon

[5 gangen] € 48,- 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  
Bospaddenstoelensoep | crouton | bieslook  
Zoete aardappelsoep | lente ui | spekjes  
Pompoensoep | pompoenpitten | bieslook  
Kerriesoep | kipfilet | prei  
Runderbouillon | soepgroenten | bieslook  
Mosterdsoep | uitgebakken spek | lente ui  
Bloemkoolsoep | ham | bieslook  
Paprikasoep | paprika | basilicum room  
Spinaziesoep | room | crouton  
Lente-uisoep | crouton | bieslook



# Hoofdgerechten



## Vlees

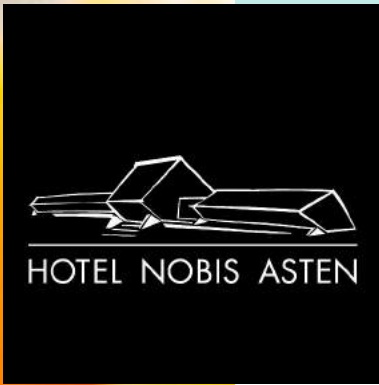
Diamanthaas | rode portsaus | gekonfijte ui | gedroogde Serrano ham  
Kalfsoester | Cognacsaus | Danish blue | rode ui chutney | gepofte tomaat  
Rundersukade | jus | gekonfijte zilverui | knolselderij  
Varkenshaas medaillon | spek | truffeljus | gedroogde ham  
Entrecôte | bearnaise | aardappelpuree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

