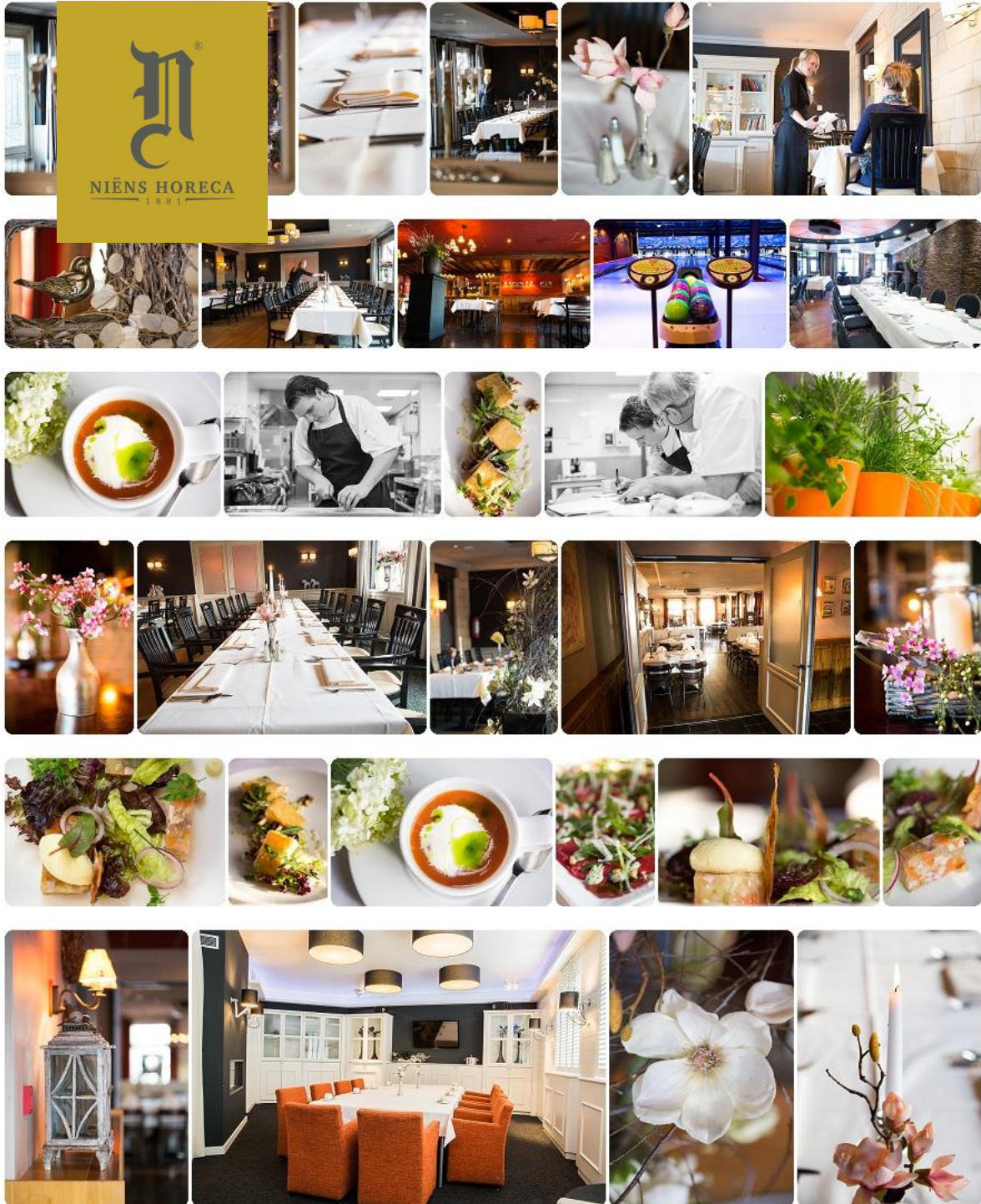


Welkom





Inhoudsopgave

- 1 Eten & Drinken
- 2 IJssalon
- 3 Bowlen
- 4 Vergaderen
- 5 Koffietafel
- 6 Trouwlocatie
- 7 Arrangementen
- 8 Catering - Evenementenorganisatie
- 9 Speciaal voor u 'op maat' gemaakt!
- 10 Voorwaarden

Reserveren, vragen of meer informatie gewenst...
Wij staan u graag te woord!



info@nienshoreca.nl
077 - 465 2219



1 Eten & Drinken

A KOFFIE MET LEKKERS

	o t/m 74 pers.	v.a. 75 pers.
Koffie-/theebuffet met gesorteerde Limburgse vlaai	€ 4,95 p.p.	€ 4,25 p.p.
Koffie-/theebuffet met diverse lekkernijen (o.a. mini muffins, soesjes)	€ 4,50 p.p.	€ 3,90 p.p.
Koffie-/theebuffet met diverse muffins (o.a. chocolade en vanille)	€ 4,50 p.p.	€ 3,90 p.p.
Koffie-/theebuffet met diverse bonbons	€ 3,95 p.p.	€ 3,40 p.p.
Koffie-/theebuffet met cake en soesjes	€ 3,95 p.p.	€ 3,40 p.p.

IJstaarten zie hoofdstuk 6 IJssalon.

B ONTBIJT & LUNCH

Vanaf 10 personen is het mogelijk om bij ons een ontbijt of lunch te reserveren.

Ontbijtarrangement

€ 16,95 p.p.

Zachte broodjes belegd met sla en kaas-, vleeswaren of zoet beleg
Sandwiches belegd met o.a. kaas, kruidenkaas, zalm, gerookte kip
Roerei, gekookt ei
Yoghurt en vers fruit
Onbeperkt koffie (m.u.v. speciale koffie), thee, jus d'orange en melk

Luncharrangement

€ 17,95 p.p.

Rundvleesbouillon met groentevulling
**
Luxe harde broodjes belegd met sla en kaas-, vleeswaren of zoet beleg
Sandwiches belegd met o.a. kaas, kruidenkaas, zalm, gerookte kip
Muffins
Onbeperkt koffie (m.u.v. speciale koffie), thee, jus d'orange en melk

Mogelijke uitbreidingen op bovenstaande arrangementen:

- Verse jus d'orange € 2,75 p. glas
- Prosecco € 3,10 p. glas



C MENU'S

Vanaf 10 personen is het mogelijk om een menu te reserveren.
(Vanaf 20 personen vragen wij u de menukeuze p.p. vooraf aan ons kenbaar te maken.)

Menu I

Uit oma's keuken!

v.a. € 26,95 p.p.

Alle gerechten worden op tafel gepresenteerd en de gasten nemen zelf wat ze lekker vinden.

Voorgerecht

Rundvleesbouillon met groentevulling
en licht gezoute tomatensoep
(geserveerd met brood en boter)

Tussengerecht

Jachtschotel met puree en mosterdsaus

Hoofdgerecht

Gestoofde rundvleeslapjes in jus 'op grootmoeders wijze' met champignons
en getrancheerde varkenshaas met champignonroomsaus
(het hoofdgerecht wordt begeleid met diverse groenten, aardappelgarnituren en een gemengde salade)

Nagerecht

Vanille ijs met warme kersensaus
Extra optie: twee soorten pudding* naar keuze > meerprijs van € 1,25 p.p.
**ananas-/chocolade-/sinaasappel-/mokka-/advocaat-/roomrijst-/perenkaneelpudding*

3-gangen menu (soep – hoofdgerecht – nagerecht > zonder pudding) € 26,95 p.p.

3-gangen menu (soep – hoofdgerecht – nagerecht > met pudding) € 28,20 p.p.

4-gangen menu (soep – tussengerecht – hoofdgerecht – nagerecht > zonder pudding) € 32,95 p.p.

4-gangen menu (soep – tussengerecht – hoofdgerecht – nagerecht > met pudding) € 34,20 p.p.



Menu II

Menu Niëns

v.a. € 26,95 p.p.

Wij hebben hieronder een aantal gerechten voor u opgesteld. Aan u, als gastheer/vrouw, de keuze om één menu samen te stellen voor al uw gasten. U heeft hierbij 2 opties:

- OPTIE 1 u kiest 1 voorgerecht en/of 2 soepen, 2 hoofdgerechten en 1 dessert welke op tafel worden gepresenteerd en waarvan de gasten zelf kunnen nemen wat ze lekker vinden.
- OPTIE 2 u kiest 2 voorgerechten (*m.u.v. selectie van diverse voorgerechten, welke altijd voor de hele tafel geserveerd wordt) en/of 2 soepen, 2 hoofdgerechten en 1 dessert. De gasten dienen minimaal 8 dagen voor de betreffende datum een keuze maken uit voor- soep en/of hoofdgerecht. Alle gerechten m.u.v. de selectie van diverse voorgerechten en het dessert worden per persoon uitgeserveerd.

Voorgerecht

(geserveerd met brood en boter)

- Mini jachtschotel met puree en mosterdsaus
- Kipsalade met kerriesaus, appel en gemengde sla
- Salade van huisgerookte zalm met gemarineerde venkel, dillemayonaise en frisse radijs
- Salade van gefrituurde brie met witlof, compote van appel en een honing-walnoot dressing (vegetarisch)
- Selectie van diverse voorgerechten (*carpaccio van rundvlees, vis- en kipsalade*)*

Soep

(geserveerd met brood en boter)

- Rundvleesbouillon met groentevulling
- Licht gezoete tomatensoep
- Rijk gevulde goulashsoep
- Aspergesoep (seizoen - meerprijs € 0,50 p.p.)

Hoofdgerecht

(het hoofdgerecht wordt begeleid met diverse groenten, aardappelgarnituren en een gemengde salade)

- Varkenshaasmedaillons met gebakken champignons en div. sauzen (sauzen apart geserveerd)
- Gebakken stukjes kipfilet in stroganoffsaus
- Schnitzels met div. sauzen (sauzen apart geserveerd)
- Gestoomde rundvleeslapjes in jus 'op grootmoeders wijze' met champignons
- Gebakken pangafilet geserveerd met witte wijnsaus
- Gegrilde zalm met dillesaus
- Een romig stoofpotje van diverse soorten paddenstoelen met aardappel en dragon

Nagerecht

- Fruiteddessert met diverse soorten ijs in fruitsmaken en warme kersen
- Noten-Chocoladedessert met diverse soorten ijs in noten- en chocoladesmaken

Extra toevoeging nagerecht: (meerprijs van € 1,25 p.p.)

Twee soorten pudding* naar keuze

**ananas-/chocolade-/sinaasappel-/mokka-/advocaat-/roomrijst-/perenkaneelpudding*

- 3-gangen menu (soep – hoofdgerecht – dessert) € 26,95 p.p.
- 3-gangen menu (voorgerecht – hoofdgerecht – dessert) € 28,95 p.p.
- 4-gangen menu (voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessert) € 32,95 p.p.



Menu III

Seizoensmenu

€ 26,95 p.p.

Dit menu wisselt 4 keer per jaar bij de - u raadt het al - wisseling van het seizoen! De gasten stellen zelf hun 3-gangen menu samen door uit elke gang één keuze te maken. Onderstaand ons Wintermenu:

Voorgerechten

Waldorfsalade met gerookte kip, rucola en croutons van balkenbrij

óf

Winterse salade van gemarineerde paddenstoelen, rode biet, gepocheerd ei en oude kaas

óf

Licht gebonden uiensoep

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Hoofdgerechten

Gebakken rib roast met saus van madeira, spekjes en zilverui

óf

Suprême van maïskip met honing-tijmsaus

óf

Gebakken kabeljauw met een saus van tomaat, olijven en kappertjes

Het hoofdgerecht wordt begeleid met diverse groenten, aardappelgarnituren en een gemengde salade.

Nagerechten

Parfait van Baileys

óf

In rode wijn gegaarde stoofpeertjes met vanille-ijs en kaneelcroutons

óf

Kop koffie met een glaasje koffielikeur



D BUFFETTEN

Buffet I

Buffet Niëns

v.a. € 18,95 p.p.

Te reserveren vanaf 20 personen.

Voorgerecht

(1 voorgerecht naar keuze)

Pasteitje met kippenragout
Carpaccio van rundvlees, vis- en kipsalade
(geserveerd met brood, kruidenboter, ciabatta en tapenade)

Soepen

(2 soepen naar keuze)

Rundvleesbouillon met groentevulling
Licht gezoute tomatensoep
Rijk gevulde goulashsoep
Aspergesoep (seizoen - meerprijs € 0,50 p.p.)
(geserveerd met brood, kruidenboter, ciabatta en tapenade)

Hoofdgerechten

(3 hoofdgerechten naar keuze)

Kip

Gebakken stukjes kipfilet in Boursinsaus
Gebakken kipfilet in een zoetzure saus
Kip in kerriesaus

Rundvlees

Klassieke Hongaarse goulash
Zuurvlees op Limburgse wijze
Boeuf Bourgionne (stukjes gestoofd rundvlees in rode wijnsaus)
Gestoofde rundvleeslapjes in jus 'op grootmoeders wijze' met champignons

Varkensvlees

Gebakken stukjes varkenshaas in champignonroom- of stroganoffsaus
Varkenspoulet in eigen jus met champignons
Reepjes schnitzel in tijmsaus
Gegrilde beenham met honing-mosterdsaus

Vis

Gebakken pangafilet met witte wijnsaus
Gebakken kabeljauw met Hollandaisesaus
Gepocheerde zalmfilet met dillesaus

Pasta

Lasagne
Penne met gebakken paddenstoelen

Het hoofdgerecht wordt begeleid met:
twee soorten warme groenten (afgestemd op het seizoen)
aardappelgratin en witte rijst**
drie salades



Nagerecht

Vanille ijs met warme kersensaus en twee soorten pudding* naar keuze

**ananas-/chocolade-/sinaasappel-/mokka-/advocaat-/roomrijst-/perenkaneelpudding*

hoofdgerechtenbuffet	(hoofdgerecht)	€ 18,95 p.p.
2-gangen buffet	(voorgerecht – hoofdgerecht)	€ 24,95 p.p.
2-gangen buffet	(soep – hoofdgerecht)	€ 21,95 p.p.
2-gangen buffet	(hoofdgerecht – dessert)	€ 22,95 p.p.
3-gangen buffet	(voorgerecht – soep – hoofdgerecht)	€ 27,95 p.p.
3-gangen buffet	(soep – hoofdgerecht – dessert)	€ 26,95 p.p.
3-gangen buffet	(voorgerecht – hoofdgerecht – dessert)	€ 28,95 p.p.
4-gangen buffet	(voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessert)	€ 32,95 p.p.

**Indien u frites wenst i.p.v. witte rijst of aardappelgratin berekenen wij hiervoor een meerprijs van € 0,50 p.p.

Mogelijke uitbreidingen bij Buffet Niëns:

Bij hoofdgerecht:

'Koude schotel' (rundvleessalade)
Klassiek gevuld half ei
Ham-aspergerolletje

o t/m 49 pers. v.a. 50 pers.
€ 5,00 p.p. € 4,00 p.p.

Bij nagerecht:

Vers fruit

o t/m 49 pers. v.a. 50 pers.
€ 2,00 p.p. € 1,50 p.p.



Buffet II

Hapjesbuffet

v.a. € 25,95 p.p.

Te reserveren vanaf 30 personen. Bij het voorgerecht kunt u ervoor kiezen om de gerechten per persoon uit te laten serveren, uiteraard kan dit ook in buffetvorm.

Voorgerechten...

Mini rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en basilicummayonaise
Mini kipsalade met kerriesaus, gemengde sla en cherry-tomaatjes
(geserveerd met brood, kruidenboter, ciabatta en tapenade)

Aziatisch tintje...

'Take away bakje' met Thaise noodles en garnaltjes
'Take away bakje' met penne, paddenstoelen en roomsaus
Kroepoek en atjar

Lekker 'smikkelen'...

Mini puntzak frites
Gestoofde rundvleesreepjes in jus 'op grootmoeders wijze' met champignons
Mini hamburger

'Vive la France!...'

Gebakken zalm met roerbakgroenten
Aardappelgratin
Gemengde salade en rauwkostsalade

Mogelijke uitbreidingen op het 'Hapjesbuffet':

Bij voorgerecht:

Klein kopje soep ter aanvulling bij 'Voorgerechten...' € 2,95 p.p.

Nagerecht:

-Proeverij van seizoensgebonden mini desserts € 5,95 p.p.

-Kaasbuffet (verschillende soorten kazen, rozijnenbrood, roggebrood en appelstroop) € 5,95 p.p.



Buffet III

Partybuffet

v.a. € 16,95 p.p.

Te reserveren vanaf 30 personen.

Hoofdgerecht

(2 hoofdgerechten naar keuze)

Gebakken stukjes kipfilet in Boursinsaus

Gebakken kipfilet in een zoetzure saus

Gestoofde rundvleeslapjes in jus 'op grootmoeders wijze' met champignons

Gebakken stukjes varkenshaas in champignonroom- of stroganoffsaus

Reepjes schnitzel in tijmsaus

Gebakken pangafilet met dillesaus

Gepocheerde zalmfilet met witte wijnsaus

Lasagne

Penne met gebakken paddenstoelen

Het hoofdgerecht wordt begeleid met:

witte rijst**

drie salades

**Indien u frites wenst i.p.v. witte rijst berekenen wij hiervoor een meerprijs van € 0,50 p.p.



E HAPJES / BORRELEN

Hapjes I

Hapjesparade

v.a. € 15,00 p.p.

Te reserveren vanaf 30 personen. Door uit iedere gang één hapje te kiezen stelt u uw eigen parade samen. Indien u meer dan 5 hapjes wenst, kunt u uit elke 'ronde' maximaal 1 hapje extra toevoegen. Ter informatie: de hapjesparade is niet diner vervangend.

1^e ronde

Mini rundercarpaccio met mayonaise van basilicum en Parmezaanse kaas
Glaasje kipsalade met kerriesaus, gemengde sla en cherry-tomaatjes
Glaasje vissalade met cocktailsaus, komkommer, appel en kruidensla
Glaasje met gemarineerde garnaaftjes en cocktailsaus
Terrine van boerengroenten met mosterd crème
Mini jachtschotel

2^e ronde

Soepje, keuze uit:
Cappuccino van bospaddenstoelen
Courgettesoepje
Pompoensoepje
Knolselderijsoepje
Aspergesoepje (seizoen – meerprijs € 0,25 p.p.)

3^e ronde

Mini sandwich met gerookte kip, rucola en basilicummayonaise
Mini sandwich met gerookte zalm, gemengde sla en dillemayonaise
Mini broodje met rosbief, radijs en dragonmayonaise
Wrap met gerookte zalm, roomkaas en dille
Wrap met gerookte kip en kerriesaus

4^e ronde

Gefrituurd kipspiesje
'Take away bakje' met Thaise noodles en garnaaftjes
'Take away bakje' met paddenstoelen, roomsaus en penne
Mini quiche met ham-prei vulling
Spiesje van gefrituurde scampi met zoete chilisaus

5^e ronde

Mini hamburger
Bittergarnituur
Puntzakje frites met mayo

4-gangen hapjesparade	€ 15,00 p.p.
5-gangen hapjesparade	€ 17,50 p.p.
6-gangen hapjesparade	€ 19,50 p.p.

Knabbelen?

Nootjes	€ 2,00 per schaalpje
Kaasstengels – olijven – nootjes	€ 4,95 per schaalpje



Hapjes II

Lekker Borrelen

Limburgse vlaaipunt (slagroom € 0,50)	€ 3,05*
Schaaltje zoutjes & nootjes	€ 2,00
Schaaltje olijven	€ 2,00
Schaaltje tortillachips met dipsaus	€ 2,50
Zakje chips	€ 0,75
Plankje brood met kruidenboter	€ 2,95*
Borrelplateau (kaas/worst/augurk)	€ 4,50*
Luxe borrelplateau (kaas/worst/augurk/bitterbal/wrap)	€ 6,50*
Portie bitterballen of mini-frikandellen (11 stuks)	€ 3,50
Gemengd bittergarnituur (11 stuks)	€ 3,75
Gemengd bittergarnituur (22 stuks)	€ 7,25
Gemengd bittergarnituur (33 stuks)	€ 11,00
Kop soep met brood en kruidenboter (licht gezoete tomatensoep, rundvleesbouillon of goulashsoep)	€ 4,25*
Tosti ham of kaas	€ 3,00*
Tosti ham-kaas	€ 3,25*
Tosti Hawaï	€ 3,25*
Kipsalade	€ 6,95*
Carpaccio van ossenhaas	€ 9,95*
Frites met zuurvlees	€ 4,95*
Puntzak frites met mayonaise	€ 2,50*
Broodje kroket of frikandel	€ 2,50*
Kroket of frikandel	€ 1,75
Portie mayonaise	€ 0,50

'Lekker borrelen' is te bestellen tot 00.00 uur.

*Te bestellen op maandag t/m donderdag tot 21.00 uur en
vrijdag t/m zondag tot 22.00 uur.



F BARBECUE

Te reserveren vanaf 25 personen. In de Bourgogne zaal hebben wij een vaste barbecue-opstelling met de mogelijkheid om binnen of buiten te barbecueën, het hele jaar door!

Barbecue I

Barbecue Traditioneel

€ 16,95 p.p.

Varkenslapje Mediterraans gemarineerd
Gemarineerde kipfilet
Hamburger
Grillworst

Begeleid met:

- 'Koude schotel' (rundvleessalade)
- Pastasalade
- Witte koolsalade
- Gemengde salade met paprikadressing
- Diverse sausjes (o.a. satésaus)
- Brood, kruidenboter, ciabatta en tapenade

Barbecue II

Barbecue Luxe

€ 22,50 p.p.

Zalmfilet (in papillot)
Kipspies met ananas
Gemarineerde steak
Duitse grillworst in currysous

Begeleid met:

- 'Koude schotel' (rundvleessalade)
- Pastasalade
- Klassieke aardappelsalade met crème fraîche en bieslook
- Couscoussalade
- Gemengde salade met paprikadressing
- Frisse rauwkostsalade
- Diverse sausjes (o.a. satésaus)
- Brood, kruidenboter, ciabatta en tapenade

Wilt u zelf barbecueën of wenst u een kok van Niëns Horeca?

Gelieve dit bij uw reservering door te geven (€ 80,00 per kok gedurende 2 uur).



G DRANKEN

Dranken I

Alle dranken zijn op basis van bestelling en worden op basis van nacalculatie per consumptie in rekening gebracht (m.u.v. een vooraf gereserveerd drankenarrangement & all-inclusive arrangementen).

Consumptieprijsen:

Koffie-thee	vanaf	€ 2,00	p.c.
Frisdrank	vanaf	€ 2,00	p.c.
Vruchtensap	vanaf	€ 2,10	p.c.
Pils	vanaf	€ 2,00	p.c.
Huiswijn	vanaf	€ 3,10	p.c.

Aperitiefdranken

Prosecco	€ 3,10	p.c.
'Kir Royal' (Prosecco met vleugje Crème de cassis)	€ 3,10	p.c.
Bruisend welkomstdrankje met bosvruchten of perziksmak	€ 3,10	p.c.

Niëns Horeca schenkt Vitaal Water

€ 1,50 per fles

Niëns Horeca heeft via de coöperatie Vitaal Water een vitaliser geïnstalleerd.

Door leidingwater door de vitaliser te laten stromen krijgt het zijn vitaliteit terug. Wat ten goede komt aan de smaak, ook bij waterhoudende dranken zoals koffie en thee, alsook bij het bereiden van gerechten.

Dranken II

Drankenarrangement

v.a. € 16,50 p.p.

Te reserveren vanaf 20 personen in combinatie met diner, buffet of barbecue.

Inhoud drankenarrangement 'binnenlands gedistilleerd':

Rode, witte en rosé huiswijn, Jupiler tapbier, jus d'orange, mineraalwater, diverse frisdranken, port, sherry, vermouth en diverse jenever.

4-uur durend drankenarrangement

25 tot 100 pers.	€ 17,50 p.p.
100 pers. en meer	€ 16,50 p.p.

5-uur durend drankenarrangement

25 tot 100 pers.	€ 21,50 p.p.
100 pers. en meer	€ 20,50 p.p.

6-uur durend drankenarrangement

25 tot 100 pers.	€ 24,50 p.p.
100 pers. en meer	€ 23,50 p.p.

Arrangementen op basis van 'buitenlands gedistilleerd' op aanvraag.






2 IJssalon

IJSTAARTEN

v.a. € 17,50 p.s.

Een combinatie van twee smaken ijs en standaard afwerking:

- Klein		= 20 cm	8-10	personen	€ 17,50
- Middel		= 24 cm	10-12	personen	€ 22,50
- Groot		= 28 cm	12-14	personen	€ 27,50

Bij een bestelling die minimaal 5 dagen van tevoren wordt geplaatst, zijn alle smaakcombinaties mogelijk. Mocht u minder dan 5 dagen van tevoren bestellen, zullen we de ijssmaken in overleg met u samenstellen.

Mogelijke uitbreidingen voor de ijstaart:

Speciale afwerking van de taart

prijs op aanvraag

Voorbeeld: 5 roosjes en 7 blaadjes

€ 6,50

Naam op de taart met fondant

€ 3,50

IJS-KAR

50-70	pers.	4 smaken	1,5 uur op locatie	€ 177,00
71-90	pers.	4 smaken	1,5 uur op locatie	€ 228,00
91-110	pers.	4 smaken	1,5 uur op locatie	€ 275,00
111-130	pers.	4 smaken	1,5 uur op locatie	€ 318,00
131-150	pers.	4 smaken	1,5 uur op locatie	€ 357,00

Bovenstaande prijzen zijn inclusief medewerker Niëns Horeca en exclusief bezorgkosten à € 0,50 v.v. kilometervergoeding. Overige aantallen op aanvraag.



3 Bowlen

A OPENINGSTIJDEN BOWLING

Maandag	17.00 uur – 00.00 uur		
Dinsdag	17.00 uur – 00.00 uur	Vrijdag	17.00 uur – 01.00 uur
Woensdag	14.00 uur – 00.00 uur	Zaterdag	14.00 uur – 01.00 uur
Donderdag	17.00 uur – 00.00 uur	Zondag	12.30 uur – 00.00 uur

Tijdens de schoolvakanties (BO zuid) is ons bowlingcentrum dagelijks vanaf 14.00 uur (en zondag v.a. 12.30 uur) geopend.

B BOWLINGTARIEVEN

Maandag t/m vrijdag	€ 21,00 per baan per uur
Zaterdag (en feestdagen)	€ 24,00 per baan per uur
Zondag	€ 22,00 per baan per uur

Wij adviseren maximaal 8 personen per baan.

C KINDERFEESTJES

Te reserveren vanaf 5 kinderen. Speciaal voor de kinderen zal de bowling tot een heuse disco omgetoverd worden. Tevens kunnen de bumpers aan beide kanten van de baan omhoog gebracht worden, zodat ook de kleinsten een strike kunnen gooien.

Te reserveren op **woensdag- en zaterdagmiddag (en ook tijdens schoolvakantie BO zuid)**, aanvang 14.00 uur of 15.30 uur

Kinderparty Niëns

v.a. € 11,95 per kind

Tijdpad 1	Tijdpad 2	
14.00	15.30 uur	-verjaardagsijstaart (en eventueel cadeautjes uitpakken)
14.30 of	16.00 uur	-1 uur bowlen
ca. 15.30	17.00 uur	-frietjes met een snack naar keuze of pannenkoek
ca. 16.15 of	17.45 uur	-einde...terugkijken op een geslaagd verjaardagsfeestje!

Inclusief:

Uitnodiging (digitaal) om te versturen aan je gasten!

Onbeperkt ranja

Cadeautje voor de jarige

Uitbreidingen op kinderparty Niëns:

Verkleedkist in thema 'piraten' of 'prinsessen'	€ 1,50 p. kind
Snoepzak	€ 1,00 p. kind
Ijsje (2 bollen)	€ 1,80 p. kind

Kinderparty Niëns is te reserveren voor kinderen t/m 12 jaar.
Minimaal 8 dagen van tevoren reserveren is gewenst.



D BOWLINGARRANGEMENTEN

Vanaf 8 personen te reserveren.

Bowlingarrangement	'Basis'	€ 24,95 p.p.
---------------------------	----------------	--------------

2 uur bowlen

4-uur durend drankenarrangement

Borrelhapjes

- Ronde 1 Bitterballen (3 stuks p.p.)
- Ronde 2 Bittergarnituur (3 stuks p.p.)
- Ronde 3 Bitterballen (3 stuks p.p.)

Bowlingarrangement	'Luxe'	€ 27,95 p.p.
---------------------------	---------------	--------------

2 uur bowlen

4-uur durend drankenarrangement

Borrelhapjes

- Ronde 1 Bitterballen (3 stuks p.p.)
- Ronde 2 Luxe borrelplateau per bowlingbaan
- Ronde 3 Mini puntzak friet
- Ronde 4 Bittergarnituur (3 stuks p.p.)

Bowlingarrangement	'Exclusief'	€ 29,95 p.p.
---------------------------	--------------------	--------------

2 uur bowlen

4-uur durend drankenarrangement

Hapjes parade

- Ronde 1 Tortillachips met dip
- Ronde 2 Mini Hamburger
- Ronde 3 Mini puntzak friet met mayo
- Ronde 4 Bittergarnituur



4 Vergaderen

A VERGADERARRANGEMENTEN

Te reserveren vanaf 10 personen (prijzen zijn excl. zaalhuur).

Arrangement I **4-uurs vergaderarrangement** v.a. € 9,95 p.p.

Ontvangst met koffie/thee en lekkernijen
Onbeperkt koffie/thee en Vitaal Water
Gebruik van flip-over
Pen en Papier
Pepermuntjes
Gratis parkeren
Gratis wifi

Arrangement II **8-uurs vergaderarrangement** v.a. € 26,50 p.p.

Ontvangst met koffie/thee en lekkernijen
Luxe lunch in buffetvorm (soep, twee belegde luxe broodjes, een warme snack en diverse drankjes)
Onbeperkt koffie/thee en Vitaal Water
Fruit
Gebruik van flip-over
Pen en Papier
Pepermuntjes
Gratis parkeren
Gratis wifi

Arrangement III **12-uurs vergaderarrangement** v.a. € 54,50 p.p.

Ontvangst met koffie/thee en lekkernijen
Luxe lunch in buffetvorm (soep, twee belegde luxe broodjes, een warme snack en diverse drankjes)
Onbeperkt koffie/thee en Vitaal Water
Fruit
Vergaderbreak
3-Gangen seizoensmenu (v.a. ca. 20-25 pers. buffet)
Gebruik van flip-over
Pen en Papier
Pepermuntjes
Gratis parkeren
Gratis wifi



B ZAALHUUR

Zaal	Zaalhuur 4-uurs	Zaalhuur 8-uurs
Champagne zaal (incl. LCD scherm)	€ 95,00	€ 110,00
Bourgogne zaal	€ 85,00	€ 100,00
Provence zaal	€ 100,00	€ 125,00
Elegance	€ 85,00	€ 100,00
Romance	€ 85,00	€ 100,00

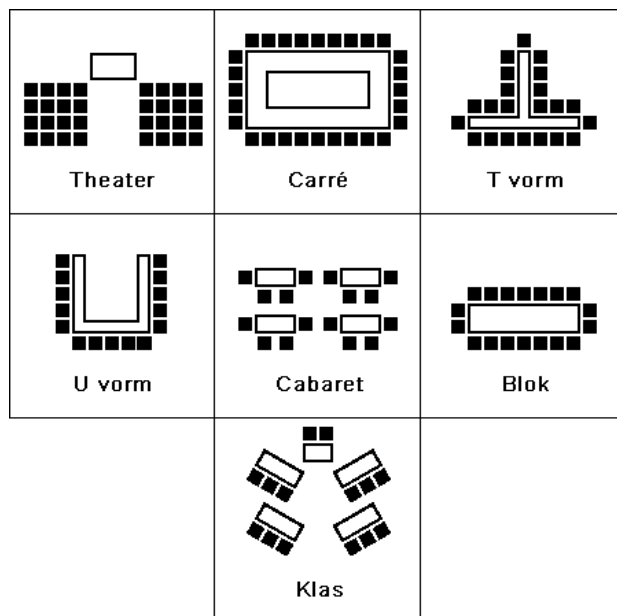
* Break-out rooms mogelijk vanaf voor 50% van de zaalhuur tarieven.

C AUDIOVISUELE-MIDDELEN

Extra flip-over	€ 15,00 per stuk / per dag
Beamer	€ 35,00 per stuk / per dag
Projectiescherm	€ 15,00 per stuk / per dag
Handmicrofoon met geluid	€ 15,00 per stuk / per dag
Microfoon op standaard met geluid incl. aansluitkosten	€ 35,00 per stuk / per dag
TV	€ 35,00 per stuk / per dag
CD/DVD speler	€ 15,00 per stuk / per dag
Sprekersstoel	€ 15,00 per stuk / per dag
Karaoke	€ 175,00 per stuk / per dag
Podiumelement (afmeting 2 x 1 meter)	€ 12,50 per stuk / per dag
Wifi	Gratis

Overige AV-middelen op aanvraag.

D OPSTELLINGEN





5 Koffietafel

A KOFFIETAFEL

Te reserveren vanaf 25 personen.

Koffietafel 'Traditioneel'

€ 15,50 p.p.

Op tafel gepresenteerd, bestaande uit:

Rundvleesbouillon met groentevulling (in soepterrine)

**

Diverse broodjes (zachte + harde -wit en bruine- broodjes en croissants)

Rozijnenbrood

Suikerbrood

Diverse soorten beleg:

o.a. vlees-, kaas- en zoetwaren

Onbeperkt koffie en thee

Koffietafel 'Informeel'

€ 15,50 p.p.

De soep wordt p.p. uitgeserveerd en de broodjes worden op een schaal gepresenteerd (afhankelijk van het aantal personen kan het ook in buffetvorm gepresenteerd worden):

Rundvleesbouillon met groentevulling

**

3 Belegde mini-broodjes per persoon (o.a. krenten, harde en zachte broodjes met een combinatie van luxe en standaard beleg in kaas- en vleeswaren)

Onbeperkt koffie en thee

Prijzen voor kinderen

Kinderen van 0 t/m 3 jaar

gratis

Kinderen van 4 t/m 12 jaar (Koffietafel 'Traditioneel') incl. 2 drankjes op bestelling

€ 10,50

Kinderen van 4 t/m 12 jaar (Koffietafel 'Informeel') incl. 2 drankjes op bestelling

€ 10,50

Mogelijke uitbreidingen op uw koffietafel:

Worstenbroodje

€ 1,95 p.p.

Roomboterpastei gevuld met kippenragout

€ 4,50 p.p.

Varkenspoulet in eigen jus met champignons

€ 4,50 p.p.

Kroket

€ 1,75 p.p.

Gesorteerde vlaai

€ 3,05 p.p.

Uiteraard kan de invulling van de koffietafel in overleg volledig naar eigen wens worden ingevuld. Informeer vrijblijvend naar de mogelijkheden.



6 Trouwlocatie

'Een dag uit duizend dromen', 'een dag om nooit te vergeten'... alle clichés zijn waar! Niëns Horeca deelt graag haar jarenlange ervaring om van deze dag een écht hoogtepunt te maken!

A BIJZONDERE TROUWLOCATIE

Niëns Horeca is een officiële trouwlocatie van de Gemeente Peel & Maas.

Dit betekent dat we uw huwelijksdag van begin tot eind kunnen organiseren! De huwelijksvoltrekking, de toast, het diner, de receptie en het feest kunnen allemaal bij Niëns Horeca plaatsvinden. U hoeft zich geen zorgen te maken over het verplaatsen van uw gasten van de ene naar de andere plek. Geen gereis, geen stress, alleen genieten.

De intieme sfeer en de warme uitstraling van het interieur geven een zeer persoonlijke, huiselijke en intieme ambiance.

Uiteraard is het ook mogelijk alleen de huwelijksvoltrekking bij Niëns te laten plaatsvinden.

Prijs op aanvraag.

B HUWELIJKSFEEST

Bij Niëns...

Uiteraard heeft Niëns diverse geschikte zalen om uw huwelijksfeest samen met familie en vrienden te vieren. In de afgelopen jaren hebben vele, gelukkige paren hun huwelijk bij ons gevierd. De invulling is aan u! Van een traditioneel, romantisch feest tot een trendy themafeest, alles is mogelijk, uw wens is onze wens!

In deze brochure hebben wij diverse mogelijkheden toegevoegd omtrent ontvangst, diner- en buffetmogelijkheden. Uiteraard maken wij graag een passende vrijblijvende offerte op maat. Neem hiervoor contact op met onze 'weddingplanners' via info@nienshoreca.nl.

Op locatie...

Tevens kunnen wij al onze kwaliteiten ook bij u op locatie verzorgen, zie hoofdstuk 8 catering evenementenorganisatie.



7 Arrangementen

Arrangement I **Niëns avondje uit arrangement** € 49,95 p.p.

Te reserveren vanaf 8 personen.

- 5 uur durend drankenarrangement 'binnenlands gedestilleerd'
- Buffet of Menu
 - o van 8 tot 20 personen: 3-gangen Menu Niëns, Uit Oma's keuken of Seizoensmenu
 - o v.a. 20 personen: Buffet Niëns (soep-hoofdgerecht-dessert) of Hapjesbuffet
- 1,5 uur bowlen (aantal banen afhankelijk van het aantal personen)

Arrangement II **Hertog Jan arrangement** v.a. € 69,95 p.p.

Te reserveren vanaf 30 personen.

Tijdsduur	ca. 1/2 dag
Tijdpad	(indicatie / tijden in overleg)
14.30 uur	Ontvangst bij Niëns Horeca in het café met een drankje op bestelling en een luxe borrelplateau.
15.00 uur	Vertrek van Niëns Horeca naar de Hertog Jan Brouwerij met Yellow schoolbus
15.30 uur	Rondleiding in de brouwerij
16.30 uur	Bezoek winkel en consumptie in het Café de Hertog Jan Proeverij
17.30 uur	Vertrek met Yellow schoolbus naar Niëns Horeca
18.00 uur	Bowlen (1,5 uur) bij Niëns Horeca
19.30 uur	Genieten van een heerlijk Hertog Jan buffet (gerechten bereidt met o.a. HJ-bieren)
22.00 uur	Gepland einde

Hertog Jan Arrangement is incl. 4-uur durend drankenarrangement

Arrangement III **Tour van de Smaak arrangement** v.a. € 49,95 p.p.

Te reserveren vanaf 25 personen.

Beleef en proef de Noord-Limburgse regio! Een mooie tour door de Noord-Limburgse boeren regio, waarbij Niëns Horeca uw ontvangst-, lunch- en eindlocatie is. Tijdens de tour zijn er drie bedrijfsbezoeken ingepland, voor iedere leeftijd interessant.

Kosten:	v.a. € 49,50 p.p. (excl. busvervoer en overige drankjes bij het diner)
Tijdsduur	ca. 1 dag
Tijdpad	(indicatie / tijden in overleg)
10.00 uur	Ontvangst bij Niëns Horeca met koffie/thee en Limburgse vlaai
10.45 uur	Bezoek bedrijf 1
12.15 uur	Lunch (incl. koffie/thee/jus d'orange en melk) bij Niëns Horeca
13.45 uur	Bezoek bedrijf 2
15.15 uur	Bezoek bedrijf 3
16.45 uur	Diner bij Niëns Horeca (drankjes op basis van nacalculatie)
19.00 uur	Gepland einde



Arrangement IV Bier & Ballen arrangement v.a. € 24,95 p.p.

Te reserveren vanaf 25 personen.

- 5 uur durend drankenarrangement 'binnenlands gedestilleerd'
- Zoutjes op tafel
- Bitterballen (10 stuks p.p.)

Arrangement V Bowlingarrangement v.a. € 24,95 p.p.

Te reserveren vanaf 8 personen (minimaal 3 dagen van tevoren).

Bowlingarrangement 'basis' € 24,95 p.p.

2 uur bowlen

4-uur durend drankenarrangement

Borrelhapjes

- Ronde 1 Bitterballen (3 stuks p.p.)
- Ronde 2 Bittergarnituur (3 stuks p.p.)
- Ronde 3 Bitterballen (3 stuks p.p.)

Bowlingarrangement 'luxe' € 27,95 p.p.

2 uur bowlen

4-uur durend drankenarrangement

Borrelhapjes

- Ronde 1 Bitterballen (3 stuks p.p.)
- Ronde 2 Luxe borrelplateau per bowlingbaan
- Ronde 3 Mini puntzak friet
- Ronde 4 Bittergarnituur (3 stuks p.p.)

Bowlingarrangement 'exclusief' € 29,95 p.p.

2 uur bowlen

4-uur durend drankenarrangement

Hapjesparade

- Ronde 1 Tortillachips met dip
- Ronde 2 Mini Hamburger
- Ronde 3 Mini puntzak friet met mayo
- Ronde 4 Bittergarnituur

Arrangement VI Kookworkshop v.a. € 39,95 p.p.

Te reserveren met minimaal 9 en maximaal 12 personen.

Teambuilding of gezellig samen koken? De gasten zullen in groepjes worden opgesplitst om zo het vooraf samengestelde menu te gaan bereiden. Een kok van Niëns Horeca stuurt de groep aan en is aanspreekpunt als het om koken gaat. Als alles klaar is, wordt er met z'n allen (en evt. partners) genoten van het diner! De workshops hebben een bepaald thema, denk bijvoorbeeld aan Mediterraans / tapas, Franse keuken of Oosters / sushi, aan u de keuze. Wijn-water arrangement is inbegrepen.



8 Catering - Evenementenorganisatie

A CATERINGBUFFETTEN

Cateringbuffet I

Moderna

€ 19,50 p.p.

Te reserveren vanaf 25 personen.

'Koude schotel' (rundvleessalade)
Gegrilde fricandeau
Gerookte kipfilet met ananas-kerriesalsa
Dun gesneden rosbeef met mosterdcrème
Tomatensalade
Brood en kruidenboter

Stukjes kip in zoetzure saus
Bourgondische ribfilet met champignons en ui
Twee soorten warme groenten
Aardappelgratin en witte rijst

Cateringbuffet II

Tapas

€ 23,95 p.p.

Te reserveren vanaf 25 personen.

Diverse soorten brood
Bruchetta
Kruidenboter, tapenade, pesto, tzazikisous en aioli

Tortillachips met dipsaus
Diverse soorten olijven
Gemarineerde champignons
Gevulde tomaatjes met kruidenkaascrème
Mozzarellaspiesjes
Mini quiche met ham- en preivulling
Italiaanse pastrami en Serranoham
Pikant kipspiesje
Wrap gevuld met zalm en kruidenkaas
Gehaktballetjes in ketjapmarinade
Gemarineerde drumsticks
Spiesje van gemarineerde garnalen
Italiaanse pastasalade



Cateringbuffet III

Peel & Maas

€ 17,95 p.p.

Te reserveren vanaf 25 personen.

'Koude schotel' (rundvleessalade)
Drie rauwkostsalades
Klassiek gevuld half ei
Brood en boter
Twee warme gerechten naar keuze*

Het buffet wordt begeleid met:
twee soorten warme groenten (afgestemd op het seizoen)
aardappelgratin en witte rijst

*Keuzegerechten:

Kip

Gebakken stukjes kipfilet in Boursinsaus
Gebakken kipfilet in een zoetzure saus
Kip in kerriesaus

Rundvlees

Klassieke Hongaarse goulash
Zuurvlees op Limburgse wijze
Boeuf Bourgionne (stukjes gestoofd rundvlees in rode wijnsaus)
Gestoofde rundvleeslapjes in jus 'op grootmoeders wijze' met champignons

Varkensvlees

Gebakken stukjes varkenshaas in champignonroom-, stroganoff- of satésaus
Varkenspoulet in eigen jus met champignons
Reepjes schnitzel in tijmsaus
Gegrilde beenham met honing-mosterdsaus

Vis

Gebakken pangafilet met dillesaus
Gebakken kabeljauw met Hollandaisesaus
Gepocheerde zalmfilet met witte wijnsaus

Pasta

Lasagne
Penne met gebakken paddenstoelen

Mogelijke uitbreidingen op het buffet Peel & Maas:

Soep met brood en boter	€ 3,95 p.p.
Ham-aspergerolletje	€ 1,00 p.p.
Vers fruit	€ 2,00 p.p.



Uitbreidingen cateringbuffet

Nagerecht

Twee soorten pudding* naar keuze

€ 4,50 p.p.

*ananas-/chocolade-/sinaasappel-/mokka-/advocaat-/roomrijst-/perenkaneelpudding

IJstaart of ijskar

zie kopje ijssalon voor prijzen

Overig

Cateringbuffetten in Maasbree worden gratis bezorgd en opgehaald. Voor overige bestemmingen brengen we € 0,50 per kilometer v.v. in rekening en eenmalige bezorgkosten van € 25,00.

Overige buffetten/mogelijkheden op aanvraag.

B EVENEMENTENORGANISATIE

(Thema)feest of bijeenkomst op locatie? Wij verzorgen graag uw feest tot in detail!

Eten en drinken zijn bij evenementen een belangrijke invulling. Een hapjesparade of een walking dinner kunnen een verrassend onderdeel van een geslaagd evenement zijn. Maar vergeet ook bijvoorbeeld de tent, aankleding en muziek niet. Het totale sfeerbeeld draagt bij aan de ervaring van uw gasten. Daarbij kan Niëns al het werk uit handen nemen: van het draaiboek, het verzorgen van materialen, een aanspreekpunt op locatie tot en met de uitvoering, zodat u zich kunt richten op uw gasten.

Wij besteden aandacht aan al deze facetten, uiteraard naar uw wens ingevuld.

Een thema(kleur) of huisstijl laten wij terug komen in details. Lekker eten en drinken in een mooie omgeving, aangepast aan úw wensen! Niëns Horeca verzorgt dit met passie, dat maakt het speciaal.

Uiteraard bespreken wij graag uw wensen en onze mogelijkheden en maken wij graag een passende vrijblijvende offerte op maat, neem hiervoor contact op via info@nienshoreca.nl.

C THEMAFEESTEN OP MAAT

Geen traditioneel feest, maar een 'Niëns Horeca themafeest'!

Alles tot in de kleinste details toegespitst op uw thema; de uitnodiging, de aankleding, de muziek, het buffet, etc. (Bijna) alles is mogelijk, de keuze is aan u! Denk aan een Tiroleravond, 'Ik hou van Holland' of liever een thema 'beach!'. Informeer vrijblijvend naar de mogelijkheden.

Te reserveren vanaf 50 personen.



9 Speciaal voor u 'op maat' gemaakt!

Heeft u iets te vieren, een vergadering, een zakelijk evenement of wilt u zich samen met uw familie en/of vrienden onder het genot van een hapje en drankje laten verwennen? Wij denken graag met u mee over een passende invulling. Dit kan bijvoorbeeld in een bepaald thema zijn of een activiteit te denken aan een quiz of ander uitje. Wij denken graag met u mee en delen graag onze creativiteit en ervaring!



10 Voorwaarden 2017

Algemene reserveringsvoorwaarden

Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek kosteloos toegezonden. De UVH zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.

Wijzigingen

Graag vernemen wij twee weken voor reserveringsdatum uw menukeuze en uiterlijk **8 dagen** vóór reserveringsdatum het **definitieve aantal personen**.

Bij groepsreserveringen vanaf 75 personen verzoeken wij u het definitief aantal gasten uiterlijk één maand voor reserveringsdatum aan ons door te geven en afwijkingen tot max. 10% tot uiterlijk 8 dagen vóór reserveringsdatum.

Indien het werkelijk aantal gasten minder is dan het gereserveerde aantal, dan wordt het opgegeven aantal in rekening gebracht.

Aansprakelijkheid bij diefstal of verlies

Niëns Horeca is niet aansprakelijk voor schade in verband met diefstal, beschadiging of verlies van zaken welke door u (of door derden) in onze accommodatie zijn geplaatst of die u heeft laten plaatsen.

Prijzen

-Tenzij anders vermeld, zijn alle tarieven inclusief B.T.W.

-Eventuele prijs-, btw- of accijnswijzigingen & type/drukfouten zijn onder voorbehoud.

Prijs kinderen (menu/buffet/barbecue):

De prijzen voor de kinderen staan niet specifiek vermeld in deze brochure.

0 t/m 3 jaar: gratis

4 t/m 12 jaar: € 12,50 per kind

Betaling

Zowel contante betaling als betaling op rekening is mogelijk. Betaling dient te geschieden binnen 14 dagen na facturering. Tevens kan om een aanbetaling gevraagd worden. Naast contante- en pinbetaling accepteren wij ook Mastercard.

Catering

Voor catering/evenementen gelden onze speciale cateringvoorwaarden, welke worden toegezonden bij bevestiging.