



NIËNS HORECA

Niëns Horeca een veelzijdig horecabedrijf...

Restaurant

De keuken van Niëns laat zich beschrijven met termen als Frans/Nederlands, hoogstaand, vertrouwd en bovenal eerlijk. Hier worden even zo goed culinaire hoogstandjes gebracht als een mooie schnitzel. Voor alles geldt, dat er louter gewerkt wordt met de beste verse ingrediënten en dat alles wat u op uw bord vindt, uit eigen keuken komt. U proeft vakmanschap en omdat het zo heerlijk is, zijn de porties zonder meer royaal. Het restaurant bestaat uit drie totaal verschillende sferen om van al dit goeds uit de keuken te genieten: gemoedelijk, romantisch of zeer eigentijds.

Onderstaande symbool geeft weer of het menu of buffet in het restaurant gereserveerd kan worden.



= Restaurant

Bowling

Het sfeervolle bowlingcentrum van Niëns ademt de sfeer van een Engelse pub. Samen sportief bezig zijn, blijkt een belangrijke brug te zijn naar een avond die werkelijk onvergetelijk wordt.

Partycentrum

Verrast u uw mensen op een feest bij Niëns, dan weet u zeker dat u zelf niet voor verrassingen komt te staan. Want het geroutineerde team van Niëns kent de kneepjes van het vak en zorgt voor een vlekkeloos verloop.

Onderstaande symbool geeft weer of het menu of buffet in het partycentrum gereserveerd kan worden.



= Partycentrum

Café

Het café van Niëns is het bruisend hart van Maasbree. Hier komen verenigingen samen, vinden we de residentie van de Prins en wordt door jong en oud geklonken op het goede leven. Dart en tafelhoetbal, eigentijdse muziek, ondersteund met videoclipps en tal van evenementen zorgen dat het hier elke avond bruist. De sfeer van weleer is hier prachtig gecombineerd met alle eisen van deze tijd, waardoor een ieder zich hier thuisvoelt.

Catering

Uitgaan heeft zijn charme; maar thuisblijven ook. Alle kwaliteiten van Niëns zijn immers ook voor u thuis beschikbaar. Of u thuis nu 25 gasten ontvangt, of een enorme bruiloft viert met honderden gasten, Niëns brengt haar gezelligheid en culinaire vaardigheden bij u thuis.

Vergaderen

Ook uw vergaderingen verzorgen wij bij Niëns voor u tot in de puntjes....
Keuze uit vergaderarrangementen of een bijeenkomst "op maat" !



NIËNS HORECA

Buffetten

Brunch

€20,50 p.p.



Partycentrum Niëns organiseert regelmatig brunches op zondagen. Deze datums worden tijdig bekend gemaakt via onze website.

Natuurlijk is het ook mogelijk zelf op een gewenste datum een brunch te organiseren. Te reserveren vanaf 25 personen.

Een brunch wordt in buffetvorm geserveerd van 12.00 – 15.00 uur.

De brunch bestaat uit:

Een heldere- en een gebonden soep,
geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

**

Uitgebreid broodbuffet;

wit- en bruinbrood, rozijnen- en suikerbrood, croissants,
diverse zachte broodjes, diverse soorten beleg waaronder vlees-, kaas- en zoetwaren.

**

Koude gerechten;

huisgemaakte koude schotel, pastasalade en drie soorten rauwkostsalades.

**

Warme gerechten;

Boeren roerei, 2 warme vleesgerechten, 1 warm visgerecht, frites, aardappelgarnituren
en een groentemix.

**

Dessert;

bavarois, huisgemaakte chocoladepudding,
ijstaart en fruitcocktail.

Speciaal voor de kinderen is er de keuze uit:

Diverse snacks, frites, appelmoes en mayonaise.

Ook bieden wij een apart ingerichte speelhoek met diverse speelmogelijkheden.

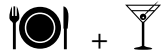
Verder kunt u onbeperkt gebruik maken van het drankenbuffet bestaande uit:
koffie, thee, chocolademelk, melk en jus d'orange.



NIËNS HORECA

Keuzebuffet

€21,50 p.p.



Zelf een keuze maken uit de speciaal door de Chef-kok geselecteerde gerechten...
Te reserveren vanaf 25 personen.

Voorgerecht:

2 soepen naar keuze:

Verse rundvleesbouillon met groentevulling

Gebonden champignonsoep met spekjes

Gebonden licht gezoete tomatensoep

Rijkelijk gevulde goulashsoep

Verse gebonden aspergesoep met ham en ei (seizoensgerecht)

Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en ciabatta en tapenade.

Hoofdgerecht:

4 gerechten naar keuze:

Kipgerechten

Gebakken stukjes kipfilet in Boursinsaus

Gebakken kipfilet met champignonroomsaus

Gebakken kipfilet in een zoetzuresaus

Gevulde kalkoenfilet met rode Portsaus

Rundvleesgerechten

Klassieke Hongaarse goulash

Zuurvlees op Limburgse wijze

Boeuf Bourgionne (stukjes gestoofd rundvlees in rode wijnsaus)

Jachtschotel met aardappelpuree en romige mosterdsaus

Boeuf au madeira

Gestoofde contrafilet met zuurkool in eigen jus

Visgerechten

Gebakken botervis op een bedje van spinazie met Hollandaisesaus

Gebakken kabeljauw met remouladesaus

Gepocheerde zalmfilet met Hollandaisesaus

Visstooftetje van diverse soorten vis en groenten

Noordzee kibbeling met remouladesaus



NIËNS HORECA

Varkensvleesgerechten

Gebakken stukjes varkenshaas in champignonroomsaus
Gebakken stukjes varkenshaas in satésaus
Varkenspoulet in eigen jus met champignons
Karbonade in stroganoffsaus
Reepjes schnitzel in tijmsaus
Gebakken stukjes varkenshaasje in een warme paprikasaus
Zoet gegrilde beenham rollade

Pastagerechten

Lasagne
Tagliatelle met gebakken bospaddenstoelen

De 4 keuzegerechten worden begeleid met 2 soorten groenten, aardappelgarnituren, tagliatelle, komkommersalade, zoetzure tomatensalade en een gemengde salade.

Extra mogelijkheden:

* Meerdere warme gerechten toevoegen bij het keuzebuffet.

€3,25 p.p. per extra gerecht

* Kaasbuffet:

3 soorten Nederlandse kazen, 3 soorten Franse kazen,
krentenbrood en roggebrood en appelstroop.

€6,00 p.p.

* Dessertbuffet

Standaard dessert

Vanille softijs, fruitcocktail, warme kersensaus en 1 bavarois.

€4,50 p.p.

Luxe dessert

Vanille softijs en ijstaart, vers fruit, warme kersensaus en
warme chocoladesaus, 2 soorten huisgemaakte pudding of bavarois.

€7,50 p.p.



NIËNS HORECA

Buffet Niëns

€ 19,50 p.p.



Een koud een warm buffet tot in de puntjes...
Te reserveren vanaf 25 personen.

Koud buffet

Huisgemaakte koude schotel
Pastasalade
3 Rauwkostsalades
Fruitcocktail
Klassiek gevuld half ei
Ham-aspergerolletje
Brood en kruidenboter

Warm buffet

2 gerechten naar keuze:

Kipgerechten

Gebakken stukjes kipfilet in Boursinsaus
Gebakken kipfilet met champignonroomsaus
Gebakken kipfilet in een zoetzuresaus
Gevulde kalkoenfilet met rode Portsaus

Rundvleesgerechten

Klassieke Hongaarse goulash
Zuurvlees op Limburgse wijze
Boeuf Bourgionne (stukjes gestoofd rundvlees in rode wijnsaus)
Boeuf au madeira
Gestoofde contrafilet met zuurkool in eigen jus

Visgerechten

Gebakken botervis op een bedje van spinazie met Hollandaisesaus
Gebakken kabeljauw met remouladesaus
Gepocheerde zalmfilet met Hollandaisesaus
Visstoofpotje van diverse soorten vis en groenten



NIËNS HORECA

Varkensvleesgerechten

Gebakken stukjes varkenshaas in champignonroomsaus
Gebakken stukjes varkenshaas in satésaus
Varkenspoulet in eigen jus met champignons
Karbonade in stroganoffsaus
Reepjes schnitzel in tijmsaus
Gebakken stukjes varkenshaasje in een warme paprikasaus
Zoet gegrilde beenham rollade

Pastagerechten

Lasagne
Tagliatelle met gebakken bospaddenstoelen

Bovenstaand buffet wordt geserveerd met witte rijst en aardappelgratin.

Extra mogelijkheden:

- * Rundvleesbouillon toevoegen aan Buffet Niëns.
€2,50 p.p.
- * Koude visschotel toevoegen aan Buffet Niëns.
€4,95 p.p.
- * Meerdere warme gerechten toevoegen bij Buffet Niëns.
€3,25 p.p. per extra gerecht
- * Kaasbuffet
3 soorten Nederlandse kazen, 3 soorten Franse kazen,
krentenbrood en roggebrood en appelstroop.
€6,00 p.p.
- * Dessertbuffet

Standaard dessert

Vanille softijs, fruitcocktail, warme kersensaus en 1 bavarois.
€4,50 p.p.

Luxe dessert

Vanille softijs en ijstaart, vers fruit, warme kersensaus en
warme chocoladesaus, 2 soorten huisgemaakte pudding of bavarois.
€7,50 p.p.



NIËNS HORECA

Four corners buffet

€29,50 p.p.



Gedurende de avond kunnen de gasten op 4 locaties in de zaal gebruik maken van verschillende buffetten.

Te reserveren vanaf 40 personen.

Koud buffet

Huisgemaakte koude schotel, pastasalade, drie rauwkostsalades, klassiek gevuld half ei, ham-aspergerolletje en fruitcocktail.

Vleesbuffet

Ardennerham met verschillende soorten meloen, gebraden kipfilet met een ananas chutney, Italiaanse pastrami, Spaanse worst, twee soorten paté met een Monegask garnituur, Limburgse zult.

Visbuffet

Vers gepocheerde zalmfilet, gerookte paling, gerookte forel, gerookte zalm, diverse smaken gestoomde makreelfilet, zalmsalade, krabpastasalade, tomaatje gevuld met Noorse garnalen.

Bij bovenstaande buffetten serveren wij diverse soorten brood en kruidenboter.

Warm buffet

Zoet gegrilde Bourgondische warme beenham geserveerd met remouladesaus
Tagliatelle met bospaddestoelen in een roomsaus
Pangafilet met een witte wijnsaus

Geserveerd met witte rijst en aardappelgerecht.



NIËNS HORECA

De ronde van Maasbree

€17,50 p.p.



Gedurende de avond zullen wij onderstaande hapjes uitserveren aan de gasten. Een leuke vervanging van een buffet en toch vullend!
Te reserveren vanaf 40 personen.

Eerste etappe 'Dorpstraat'

Licht gezoete tomatensoep met basilicumroom
Zoute broodstengels met Parmaham
Gefrituurde uienringen

Tweede etappe rondje 'Clockenslagh'

Bitterbal met mosterd
Kaasblokje
Klassiek gevuld half ei
Toastje beenhamsalade

Derde etappe 'Baarlosestraat'

Mini quiche met ham- en preivulling
Pikant kipspiesje
Stokbroodje met gesmolten brie en honing-tijm
Warme garnalenprikkers met knoflooksaus

De zoete eindsprint

Slagroomsoesje met karamel
Klein aardbeibavaroistaartje
Chocoladelolly



NIËNS HORECA

Hapasbuffet

16,50 p.p.



Hapas zijn kleine culinaire hapjes uit diverse landen in buffetvorm.
Te reserveren vanaf 40 personen.

Licht gezoete tomatensoep met basilicumroom

Diverse soorten brood

Bruchetta (brood belegd met stukjes tomaat)

Diverse tapenades en pesto's

Stokbroodje met krabsalade

Stokbroodje met tonijnsalade

Mini quiche met ham- en preivulling

Italiaanse pastrami

Pikant kipspiesje

Wrap gevuld met zalm en kruidenkaas

Garnalen in een krokant jasje

Gehaktballetje met ketjapmarinade

Huisgemaakte pizza

Tortillachips met dipsaus

Diverse soorten olijven



NIËNS HORECA

Voorwaarden

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 **uiterlijk 8 dagen** vóór reserveringsdatum het definitieve aantal personen van u. Bij groepsreserveringen vanaf 75 personen, verzoeken wij u het definitieve aantal gasten **uiterlijk 1 maand** vóór reserveringsdatum aan ons door te geven. Indien het werkelijk aantal gasten minder is dan het gereserveerde aantal, dan wordt het opgegeven aantal in rekening gebracht.

Prijs kinderen

De prijzen voor de kinderen staan niet specifiek vermeld in deze brochure. Voor alles geldt:

0-4 jaar: gratis

4 t/m 12 jaar: halve prijs

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.

B.T.W.

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

Eventuele prijswijzigingen zijn onder voorbehoud.

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.