



feesten & Partijen
in
Hotel de Leijhof

Iets te vieren?

Een verjaardag, een jubilaris, een familiereunie, een bedrijfsuitje, een promotie, een babyborrel, een afscheidsreceptie, een bedrijfspresentatie, een kerstdiner of nieuwjaarsborrel...

Een bijzonder moment moet bijzonder goed gevierd worden!
Of dit nu in stijl of swingend is, intiem of met een groot gezelschap. Voor alles wat u te vieren heeft kunt u terecht bij Hotel de Leijhof.
De prachtige eeuwenoude villa biedt u perfecte omstandigheden voor elke gelegenheid!
In onze sfeervolle feestruimte met gezellige bar, dansvloer en groot terras kunt u met elk gezelschap terecht. We passen de ruimte aan aan uw wensen.

Met een kleine professionele staf laten wij het u en uw gasten aan niets ontbreken.
Gastvrijheid en huiselijke warmte zijn vanzelfsprekend en zonder voorbehoud. Wij vinden het een eer om u te mogen ontvangen en zullen er alles aan doen om u een onvergetelijke dag te bezorgen.

Onze filosofie is dat er geen standaard "arrangement" is voor uw bijeenkomst of feestelijke gelegenheid. Daarom maken wij graag in samenspraak met u een passend voorstel op maat. Wij helpen u graag verder, neemt u daarom contact met ons op; 013 523 11 23 of via info@leijhof.nl

In deze brochure vindt u alvast wat informatie over de verschillende mogelijkheden die Hotel de Leijhof u kan bieden.

Proosten

Een feestelijke ontvangst met een glas Prosecco of liever een kop koffie met een luxe gebakje? Wij bieden een ruime keuze qua ontvangst voor u en uw gezelschap. Hieronder hebben wij een aantal suggesties beschreven:

Luxe gebak	€ 2,75
Petit four, (klein) gedecoreerd in kleur naar keuze	€ 2,25
Petit four, (klein) voorzien van uw persoonlijke boodschap	€ 2,75
Petit four, (groot) gedecoreerd in kleur naar keuze	€ 2,75
Petit four, (groot) voorzien van uw persoonlijke boodschap	€ 3,25
Cupcake, gedecoreerd in kleur naar keuze	€ 2,50
Cupcake, voorzien van uw persoonlijke boodschap	€ 3,00
Koffie & thee faciliteiten (onbeperkt tijdens ontvangst)	€ 3,95
Prosecco Argeo Vino Spumante	€ 3,50
<i>Een zachte, frisse mousserende Italiaanse wijn met een smaak van wit fruit, peer en perzik. Een heerlijke fruitige beleving!</i>	
Champagne Brut Premier, Louis Roederer	€ 6,50
<i>Een absolute top-Champagne met elegante, fijne mousse; mooie, droge en langdurige smaak impressie, gevolgd door een verrukkelijke afdronk!</i>	
Kir (met Prosecco)	€ 3,50
Kir Royal (met Champagne)	€ 6,50

Receptie

De receptie is meestal het moment dat de gasten de gelegenheid hebben om u te feliciteren.

Tijdens de receptie plaatsen wij indien gewenst een assortiment borrelnootjes & olijven op tafel en serveren we vanaf mooi opgemaakte plateaus een variëteit aan borrelhapjes.

Een receptie duurt gemiddeld 1,5 tot 2 uur.

Wij hebben het volgende samengesteld:

Borrelhapjes:

- Luxe stokbroodhapjes, belegd met o.a. krabsalade, brie met honing en pijnboompitjes, filet américain, gerookte paling
- Krokante garnalen met een pittige Chilisaus
- Wrapje met gerookte zalm en roomkaas
- Canapé belegd met tomatentapenade en Coppa di Parma
- Amuselepel met een mousse van paling
- Croustade met Vitello Tonato; rosé gebraden kalfslende & tonijnmayonaise
- Canapé met geitenkaas, basilicum en zongedroogde tomaatjes
- Selectie van gefrituurde hapjes, o.a. gehaktballetje, bamihapje, kaassoufflé, bitterbal, nasihapje
- Variatie van luxe bladerdeeghapjes met vis-, vlees- en kaasvulling

Arrangement Borrel 3: Drie hapjes naar keuze € 3,95

Arrangement Borrel 4: Vier hapjes naar keuze € 4,95

Arrangement Borrel 5: Vijf hapjes naar keuze € 5,95

Arrangement Borrel 6: Zes hapjes naar keuze € 6,95

Assortiment borrelnootjes op tafel, p.p. € 0,50

Assortiment olijven op tafel, p.p. € 0,75

Drankjes tijdens de receptie worden verrekend op basis van nacalculatie.

High Tea

Eigenlijk is de High Tea, wat in Engeland de Afternoon tea wordt genoemd:

'Een lichte maaltijd die tussen 15:00 en 17:00 uur wordt gegeten in Engeland. Volgens een overlevering kreeg Anna, de 7e hertogin van Bedford, rond 1840 tegen 16.00 uur honger en kon, of wilde, zij niet wachten tot haar avondmaaltijd. Er werd een lichte maaltijd voor haar bereid met verschillende theesoorten erbij die de naam **tea** kreeg. Het idee sloeg zo goed aan dat alle Engelse mannen en vrouwen om 16.00 uur thee begonnen te drinken. Deze traditie bestaat nog steeds. De Engelse thee is niet alleen een drank, maar een lichte maaltijd met een selectie kleine zoete en hartige gerechtjes.'

Wij bieden u de volgende keuzemogelijkheden:

High Tea € 19,50	High Tea Deluxe € 24,50
Scones met clotted cream en aardbeienjam	Scones met clotted cream en aardbeienjam
Muffins & Brownies	Muffins & Brownies
Assortiment van koekjes en bonbons	Assortiment van koekjes en bonbons
Slagroomsoesjes overgoten met pure chocolade	Slagroomsoesjes overgoten met pure chocolade
Diverse sandwiches, belegd met: - Roomkaas met gerookte zalm - Huisgemaakte eiersalade - Parmaham, mozzarella en tomaat	Diverse sandwiches, belegd met: - Roomkaas met gerookte zalm - Huisgemaakte eiersalade - Parmaham en tapenade
Vers fruit	Vers fruit
Verschillende theesoorten	Verschillende theesoorten
	De volgende gerechtjes worden gedurende de middag uitgeserveerd: Tomaat met mozzarella en basilicum ~ Klein kopje mosterd cremesoep gevuld met Hollandse garnalen ~ Huisgemaakte quiche ~ Mini "Grand Dessert"

Dinerbuffetten

Gaat uw voorkeur uit naar een uitgeserveerd diner of naar een koud & warm dinerbuffet? De gerechten van een diner vallen bij de meeste gasten in de smaak, maar het losse karakter van een buffet spreekt ook velen aan; het zelf kunnen kiezen en niet aan een vaste plaats aan tafel gebonden zijn. Wij presenteren hieronder graag onze dinerbuffetten.

Leijhof Dinerbuffet 1

€ 24,50

Boerenham met asperges
Ardennerham met meloen
Paté geserveerd met een heerlijke cumberland compote
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en cashewnoten

Gerookte Noorse zalm begeleid met kappertjes
Gerookte forel
Gevulde tomaten met Hollandse garnalen
Makreel filet

Gevulde eieren
Huzarensalade
Aardappelsalade
Rauwkostsalade

Varkenshaas saté
Gewokte kipfilet met een garnituur van paprika, champignons en prei
Warme beenham met een zachte honingtijm saus
Zalmfilet met zongedroogde tomaatjes en bosui, geserveerd met een romige saus

Het geheel wordt geserveerd met:
Aardappelgratin
Gele groenterijst
Diverse broodsoorten
Kruidenboter en tapenade
Bijpassende dressing & sauzen

Leijhof buffet 2

€ 27,50

Bovengenoemd buffet met de volgende uitbreidingen:
Gerookte eendenborst
Hollandse haring met uitjes
Italiaanse pastasalade
Kalfsragout

Leijhof buffet 3

€ 29,50

Bovengenoemde buffetten met de volgende uitbreidingen:
Tegen de rib aangesneden Bourgondische varkenslende
Gerookte paling
Gamba's met een keur aan groenten en chili saus

Uw diner compleet en stijlvol afronden kan met ons dessertbuffet. Een feestelijk gepresenteerde variatie van diverse nagerechten die aan alle smaak voorkeuren van uw gasten zal voldoen.

Het buffet bestaat uit de volgende heerlijkheden:

Leijhof Dessertbuffet

€ 9,50

Passievruchten bavarois
Champagne mousse taart, bedekt met witte chocoladevlokken
Melkchocolade-sinaasappelmousse
Perzik charlotte taart, omhuld met lange vingers met een toplaag van perziken
Kwarktaart met rode vruchten, omhuld in witte chocolade
Biscuit gevuld met luchtige citroenmousse en opgespoten met eiwitschuim
Chocolade-bananenmousse taart, bedekt met pure chocoladevlokken
Mont Blanc taart, gevuld met roomkwark mousse en afgemaakt met verse frambozen en afgespoten met eiwitschuim
Bombe van profiterol, overgoten met chocolade en gedecoreerd met gouden ballen
Desserttaartje van rood fruit, gevuld met roomkwark mousse
Bolvorm gevuld met vanille en rode vruchtenmousse, waartussen plakjes biscuit en prachtig afgewerkt met macaronkoekjes
Ovaal van Russische charlotte, Met een vulling van boerenjongens bavarois
Ijstaart van stracciatella, omhuld met donkere chocolade schotsen
Piramide van bananen roomijs
Aardbeien ijstaart, met stukjes aardbei erin verwerkt
Ijstaart met frambozen en sorbetijs
Chocolade roomijstaart, met heerlijke ambachtelijke chocolade
Butterscotch caramel baravois
Profiterols op schaal overgoten met chocolade
Noten appeltaart in mini puntjes
Vers fruit

Diner

Wij hebben hieronder een aantal diners voor u samengesteld. Uiteraard is het mogelijk om uw voorkeur van gerechten aan te geven. Onze chef-kok kan u adviseren over de verschillende combinaties.

<p>3-gangen keuzediner € 27,50</p> <p>Carpaccio van tonijn, met kappertjes en een frisse salade of Flinterdun gesneden parma ham, met bolletjes van galia meloen ~ Gepocheerde panga filet met een romige dille saus of Gebakken varkenshaas, geserveerd met een peper cognac saus ~ Witte chocolade amandel bavarois</p>	<p>3-gangen keuzediner € 27,50</p> <p>Salade van gerookte kipfilet, rode ui en een mosterd sinaasappel dressing. of Carpaccio van gerookte zalm en heilbot, met een groene salade en rivierkreeft ~ In Parmaham gegaarde kabeljauw met een saus van Belgische bladspinazie of Gebakken struisvogelbiefstuk, met een honing tijmsaus ~ Huisgemaakte tiramisu met slagroom</p>
<p>3-gangen keuzediner € 27,50</p> <p>Runder carpaccio met old Amsterdam, zongedroogde tomaatjes en een zachte mosterd dressing of Taartje van aardappel salade met gerookte forel en een dressing van groene kruiden ~ Gebakken rump steak met rode portsaus of Op de huid gebakken zalm filet met een saus van witte wijn en dille ~ Crème brulée met geslagen room</p>	<p>4-gangen keuzediner € 32,50</p> <p>Salade met krokant gebakken zwezerik en mosterd dressing of Taartje van roseval aardappeltjes met gerookte paling ~ Pomedori tomaten-basilicum soep ~ Tournedos met rode portsaus of Op de huid gebakken zalm met een kreeften saus ~ Witte en bruine chocolade mousse met slagroom</p>

4-gangen keuzediner € 32,50

Vitello Tonato met rucola, kappertjes en een heerlijke tonijn mayonaise
of
Salade met gebakken gamba's

~

Kopje kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes

~

Lamsfilet met een honing thijm saus
of
Op de huid gebakken kabeljauw met hollandaise saus

~

Aardbeien bavarois met vanille ijs en slagroom

4-gangen keuzediner € 32,50

Gerookte eendenborst met een salade van rucola en frisee, afgemaakt met een mosterd sinaasappel dressing
of

Drieluik van een met gamba's gevulde loempia, een cappuccino van kreeft en een tartaartje van tonijn

~

Dubbel getrokken runderbouillon met stukjes ossenhaas en kervel

~

Gebakken kalfsbiefstuk met een saus van tomaat en knoflook
of

Zeewolffilet met witte wijn saus en saffraan

~

Warm appeltaartje met vanille ijs en slagroom

Walking Dinner € 49,50

Tartaar van gerookte heilbot en paling met een frisse salade en saffraan mayonaise

~

Rundercarpaccio met Old Amsterdam, pijnboompitten en rucola

~

Cappucino van kreeftensoep met cognacroom

~

In knoflook gebakken Coquille St. Jacques in combinatie met een tijgergarnaal op een bedje van spinazie

~

Kalfsbiefstuk met pesto roomsaus en gerookte zalmsnippers

~

Mini "Grand Dessert"

~

Kaasplankje, met door de chef geselecteerde kazen

Walking Dinner € 49,50

Salade van gerookte kalkoen met pijnboompitten en rode wijndressing

~

Vitello Tonato; rosé gebraden kalfslende met tonijnmayonaise

~

Dubbelgetrokken runderbouillon met kervel

~

Krokant op de huid gebakken rode mulfilet, begeleid met een rozeval salade, aangemaakt met truffelmayonaise

~

Gesauteerde tournedos met rode portjus, begeleid met groene asperges en Duchesse puree

~

Mini "Grand Dessert"

~

Kaasplankje, met door de chef geselecteerde kazen

De Feestavond

Voor een compleet verzorgde feestavond, met een assortiment van verschillende luxe hapjes en drankjes, bieden wij u de volgende suggesties:

Hapjes tijdens de feestavond:

- Luxe stokbroodhapjes, belegd met o.a. krabsalade, brie met honing en pijnboompitjes, filet américain, gerookte paling
- Krokante garnalen met een pittige Chilisaus
- Wrapje met gerookte zalm en roomkaas
- Canapé belegd met tomatentapenade en Coppa di Parma
- Amuselepel met een mousse van paling
- Croustade met Vitello Tonato; rosé gebraden kalfslende & tonijnmayonaise
- Canapé met geitenkaas, basilicum en zongedroogde tomaatjes
- Selectie van gefrituurde hapjes, o.a. gehaktballetje, bamihapje, kaassoufflé, bitterbal, nasihapje
- Variatie van luxe bladerdeeghapjes met vis-, vlees- en kaasvulling

Arrangement Feest 5: Vijf hapjes naar keuze	€ 5,95
Arrangement Feest 6: Zes hapjes naar keuze	€ 6,95
Arrangement Feest 7: Zeven hapjes naar keuze	€ 7,95
Arrangement Feest 8: Acht hapjes naar keuze	€ 8,95

Bovengenoemde arrangementen zijn uit te breiden met de volgende mini gerechtjes, op kleine bordjes geserveerd:

Broodje beenham met honing tijmsaus	€ 4,50
Kipsaté met stokbrood en pindasaus	€ 4,50
Gemarineerde gamba's met een pikante saus	€ 4,50
Broodje hamburger	€ 4,50
Combinatie van 3 mini gerechtjes	€ 12,50

Ter aanvulling van deze hapjes kunnen we het volgende op tafel plaatsen:

Assortiment borrelnootjes, p.p.	€ 0,50
Assortiment olijven, p.p.	€ 0,75

Indien u uw gasten nét iets meer wilt bieden dan alleen uitgeserveerde hapjes, kunt u kiezen voor een uitgebreid hapjesbuffet. Wij presenteren het hapjesbuffet op een centrale plek in de feestzaal, zodat uw gasten zichzelf kunnen voorzien van smakelijke koude en warme versnaperingen. Wij bieden de volgende hapjesbuffetten (te bestellen na 21.00 uur):

Leijhof Hapjesbuffet Standaard

€ 14,50

Een samengesteld buffet met de volgende heerlijkheden:

Kaasproeverij met Port Salut, Camembert, Roquefort, Kruidenroomkaas, Brie, jong belegen kaas en oude kaas, geserveerd met diverse broodsoorten, appelstroop, walnoten en druiven.

Visplateau met gerookte forel, Hollandse Haring met uitjes, huisgemaakte garnalensalade en zalmalade met een verrukkelijke whisky-cocktailsaus.

Variatie van verschillende lekkernijen, zoals huisgemaakte kipkerrie salade, rundvleessalade, Filet American, paté met een dip van cranberry's, Chorizo worst en eisalade geserveerd met toast.

Een diversiteit aan warme gerechtjes, waaronder: Spiesjes van gemarineerde gamba's met een pikante saus, gehaktballetjes in ketjapsaus en kipsaté met pindasaus.

Bovenstaande wordt geserveerd met verschillende broodsoorten, kruidenboter, roomboter & tapenade, bijpassende dressing, sausen en een frisse salade.

Leijhof Hapjesbuffet Deluxe

€ 19,50

Een uitgebreid assortiment van verschillende hapjes waaronder:

Rolletje van haringfilet met mosterd, sla en tuinkers
Grote garnalen in filodeeg met Chili saus
Coquilles St. Jacques omwikkeld met gebakken katenspek
Honingmeloen omwikkeld met Italiaanse Coppa di Parma
Spiesje van gemarineerde gamba's
Amuselepels, gevuld met palingmousse, zalmousse en kwartelmousse
Gevuld eitje
Spaanse gehaktballetjes met tomaten basilicumsaus
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen
Tortilla met roomkaas en gerookte zalm
Soesjes gevuld met peperpaté
Roggebrood hapje met brie en honing
Kwarteleitje omwikkeld met gerookte eendenborst
Canapé met geitenkaas, basilicum en zongedroogde tomaatjes

Drankjes tijdens de feestavond

Tijdens de feestavond zullen wij binnenlands gedistilleerde dranken schenken, mogelijk uitgebreid met de buitenlands gedistilleerde dranken. De drankjes kunnen wij u aanbieden op basis van nacalculatie of op basis van afkoop (minimaal 4 uur). Afkoop betekent dat uw gasten onbeperkt gebruik mogen maken van het aanwezige assortiment dranken.

Wij bieden u de volgende arrangementen.

Basis drankenarrangement

Onbeperkt binnenlands gedistilleerd, bestaande uit:

frisdranken, vruchtensappen, plat en bruisend bronwater, bier, rode-witte-rosé wijn, port, sherry, vermouth en jenever.

Prijs: € 5,25 p.p.p.u.

Luxe drankenarrangement

Onbeperkt binnenlands en buitenlands gedistilleerd, bestaande uit:

frisdranken, vruchtensappen, plat en bruisend bronwater, bier, rode-witte-rosé wijn, port, sherry, vermouth, jenever, rum, gin, campari, wodka, likeuren, whiskey en cognac.

Prijs: € 5,75 p.p.p.u.

Nacalculatie

Wij brengen dan enkel het werkelijke aantal genuttigde dranken in rekening.

Een greep uit het drankenassortiment op een feestavond bij nacalculatie:

Koffie / thee	€ 2,00
Diverse frisdranken: per glas	€ 2,00
Vruchtensappen: per glas	€ 2,00
Bier van de tap	€ 2,00
Witte wijn (Chardonnay)	€ 3,00
Rode wijn (Malbec-Merlot)	€ 3,00
Rosé wijn (Malbec-Rosado)	€ 3,00
Port, Sherry, Vermouth	€ 2,50
Jenever, Vieux, Brandewijn	€ 2,00
Mix-dranken (Bacardi-cola, Gin-tonic, Malibu-cola, Wodka-7 up, etc.)	€ 4,25

Aanvullende informatie

Hotelkamers

Uw feest geheel in stijl afsluiten... Als deze bijzondere dag ten einde komt is het bij Hotel de Leijhof mogelijk om na afloop van uw feest te overnachten!

De volgende morgen kunt u samen met uw gasten nog even napraten onder het genot van een heerlijk ontbijt.

Wij beschikken over 55 hotelkamers en hanteren de volgende tarieven:

Standaard 1-persoonskamer	: € 82,50
Standaard 2-persoonskamer	: € 97,50
Luxe 1-persoonskamer	: € 102,50
Luxe 2-persoonskamer	: € 117,50

Deze prijzen zijn inclusief uitgebreid ontbijtbuffet en exclusief € 1,40 toeristenbelasting. Overnachten in Hotel de Leijhof na uw feest is mogelijk bij een afname van ten minste 10 hotelkamers.