

DE 'KLEINE BAR' VAN CAFÉ WILDSCHUT

Wildschut is zeer ervaren in het organiseren van zowel grote als kleine partijen, lezingen en presentaties voor particulieren en bedrijven.

De kleine bar is een aparte ruimte (de zijvleugel rechts) in Café Wildschut. Alleen omdat de grote bar zo groot is, is de naam 'kleine bar' ontstaan. Deze bar is zéér geschikt voor het geven van feesten, borrels en presentaties.

De kleine bar beschikt over het volgende:

- Ruimte voor max. 120 personen
- Complete bar met personeel
- Muziekinstallatie
- Microfoon
- TV / video
- Beamer met groot LCD-scherm

Voor partijen hanteren wij verschillende drankassortimenten:

- Hollandse bar: bier, fris, wijn, psv, binnenlands gedistilleerd;
- Full bar: het gehele drankassortiment.

U kunt natuurlijk altijd zelf bepalen wat wordt geserveerd.

Voor á la carte diners en lunch verwijs ik naar de menukaart op onze website. Voor foto's van de kleine bar verwijs ik naar onze website.

Wij werken met een omzetgarantie per uur. U betaalt dus geen extra's voor huur of 'verborgen kosten' als personeel, mastiek of schoonmaak. De omzetgarantie is € 275 per uur, soms meer of minder, afhankelijk van tijdstip en dag. Wij hanteren deze om bij groepsreserveringen onze vaste kosten te kunnen 'afdekken'. Alle consumpties worden eerst met de omzetgarantie verrekend. De omzetgarantie is een minimum. Als de uiteindelijke rekening meer is dan de omzetgarantie, betaalt u het meerdere bij. Als de omzetgarantie niet wordt gehaald, betaalt u de omzetgarantie. Deze dient vooraf op onze rekening te zijn bijgeschreven. Het eventuele meerverbruik kan op de avond zelf worden voldaan.

De omzetgarantie kan worden overgemaakt naar rekeningnummer NL27 ABNA 0588 4898 59 ten name van Linaro BV te Amsterdam o.v.v. WS/dd/dd/naam

Vriendelijke groet,

Café Wildschut

Tel. (020) 676 822
info@cafewildschut.nl
www.cafewildschut.nl
www.goodfoodgroup.nl



SNACKS EN HAPJES

Snacks

- Nacho's met guacamole of salsa € 5,5
- Borrelnoten € 2,5
- Gemarineerde olijven € 4,5
- Mandje brood met smeersels € 5,5
- Ossenworst € 5,5
- Leverworst € 5,5
- Blokjes oude kaas € 5,5
- Mini kip- of groentenloempia's € 7
- Mini kaassoufflés € 5,5
- Kaastengels 7 € 7,5
- Vlammetjes 7 € 7,5
- Vegan vlammetjes 7 € 7,5
- Vega nuggets 7 € 6,5
- Vega mini frikandellen 7 € 6,5
- Vega arancini met paddenstoel-truffel-risotto, knoflooksaus 7 € 8
- Holtkamp bitterballen rund of oude kaas 7 € 8
- Holtkamp bitterballen rund of oude kaas 15 € 15
- Holtkamp bitterballen rund of oude kaas 25 € 23,5
- Holtkamp garnalen bitterballen 7 € 9,5
- Gemengd bittergarnituur koud/warm 24 € 19,5
- Gemengd vega bittergarnituur 24 € 19,5
- Zakje/bakje friet met saus € 5
- Stokje kipsaté 100 gr. met brood en satésaus € 4,50
- Mini burgertje € 4

Bruschetta

Deze worden per vier verkocht en dienen vooraf te worden besteld (minimaal af te nemen aantal: 60 stuks). U kunt een keuze maken uit de vijf soorten. 4 hapjes voor € 8,5 p.p.

- Bruschetta met mozzarella, tomaat, basilicum
- Bruschetta met brie en pesto van zongedroogde tomaten
- Bruschetta met gerookte zalm en wasabimayo
- Bruschetta met huisgemaakte tonijnsalade
- Bruschetta met bietenhumus en gegrilde groenten

BUFFETSUGGESTIES

Minimale deelname 25 personen.

1. Buffet koud € 17,5 pp

- Diverse gerookte vissoorten
- Diverse kazen uit Nederland, Italië, Frankrijk
- Stokbrood geserveerd met tonijnsalade, makreelsalade en kerrie-eisalade
- Gegrilde kip, tomaat, guacamole, Italiaanse rauwe ham
- Brood met verschillende sauzen, pesto

Eventueel uit te breiden met:

- Amsterdamse schalen met kaas, ossenworst, leverworst, zuur € 5 pp
- Gemarineerde olijven en borrelnootjes op alle tafels € 4 pp
- Groene salade € 4 pp
- Caprese: mozzarella, tomaat, verse basilicum € 6 pp
- Tiramisú als dessert € 6 pp
- Profiterolles als dessert € 6 pp
- Belgische wafel met bessen, vanilleijs, slagroom als dessert € 8 pp



2. Lunchbuffet € 21,5 pp

- Stokbroodje met jonge of oude kaas, ham, tonijnsalade, zalm, ossenworst (1 pp, samenstelling naar keuze)
- Zachte puntjes met Holtkamp kalfskroket
- Kopje soep
- Roereieren met (of zonder) bacon
- Kannen melk en jus d'orange, water

Naast de hierboven aangegeven buffetten is op verzoek veel mogelijk bij speciale wensen, dit mede afhankelijk van kosten, seizoen en drukte.

3. Buffet koud/warm € 27,5 pp

- Diverse gerookte vissoorten
- Diverse kazen uit Nederland, Italië, Frankrijk
- Schalen met tomaat, mozzarella en verse basilicum (Caprese)
- Groene gemengde salade
- Brood met verschillende sauzen, pesto
- Basmati rijst
- Kipaté met pindasaus
- Zalmfilet met een soja-limoen saus
- Frites

Eventueel uit te breiden met:

- Amsterdamse schalen met kaas, ossenworst, leverworst, zuur € 5 pp
- Gemarineerde olijven en borrelnootjes op alle tafels € 4 pp
- Thai style groenten-limoencurry, met of zonder kip € 8 pp
- Biefstukjes met huisgemaakte stroganoff saus € 8,5 pp
- Tiramisú als dessert € 6 pp
- Profiterolles als dessert € 6 pp
- Belgische wafel met bessen, vanilleijs, slagroom als dessert € 8 pp

4. Winters stampotten buffet € 24,5 pp

(vegetarisch mogelijk, verkrijgbaar van 1 oktober - 1 april)

- Brood met verschillende sauzen
- Zuurkool
- Hutspot
- Andijvie
- Rookworst
- Gehaktballen
- Spek
- Jus
- Tiramisú als dessert € 5 pp
- Profiterolles als dessert € 5 pp
- Belgische wafel met bessen, vanilleijs, slagroom als dessert € 8 pp

5. Amsterdams Snackbuffet € 22,5 pp

- Mandjes stokbrood met dips
- Borrelnoten
- Amsterdamse schalen met kaas, ossenworst, leverworst, zuur
- Zachte puntjes met Holtkamp kalfskroket
- Stokje kipsaté met pindasaus
- Frites met mayo
- Schalen met mini loempia's, vlammetjes, kaastengels, bitterballen (vegetarische schalen mogelijk)

buffetten