

KLEIJN SPEIJCK

◆◆ BRASSERIE ◆◆
◆◆ PARTYCENTER ◆◆

Bosweg 140
5062 SH OISTERWIJK
Tel: 013-5282263
Fax: 013-5282103

Geachte Gasten,

In deze map treft U aan de mogelijkheden van het Partycenter gedeelte van Brasserie Kleijn Speijck te Oisterwijk.

Alles wat hier in staat doen we en..... alles wat er niet in staat doen we ook!

Voor sommige arrangementen, zoals koffietafels, luxe lunches en uitgebreide buffetten, bent U wel gebonden aan een minimaal aantal gasten van circa 15 personen.

Overleg is natuurlijk altijd mogelijk.

Een bijna 100 jaar oud bedrijf waar wij, Marie-José en ondergetekende, vanaf 1 januari 2002 eigenaar geworden zijn. Een no-nonsense bedrijf. Geen sterallures, geen culinaire hoogstandjes, geen poeha, maar gewoon echt gezellig, gastvrij, toegankelijk voor iedereen en vooral betaalbaar.

Het bedrijf bestaat uit twee gedeelten;

- ✓ De Brasserie aan de voorkant met een zonovergoten terras, heerlijke jazzy achtergrond muziek en veel plezier. Prettig om er te zitten en heerlijk om er te werken.
- ✓ Het party center, aan de achterkant gelegen, bestaande uit een aparte opgang, (rolstoel toegankelijk) twee toilet groepen, twee zalen voorzien van een aparte bar, een open haard en een schitterende tuin met overdekt terras en mogelijkheden voor de kinderen. Zodra U bij ons een arrangement boekt, heeft U het achterste gedeelte exclusief en kunt U gebruik maken van alle aanwezige faciliteiten.
- ✓ Afhankelijk van het aantal gasten berekenen wij zaalhuur.

Kijkt U gerust eens rond in ons bedrijf. Wilt U een persoonlijk gesprek, vraag dan even naar Marie-José of Rob en wij nemen U mee in de wereld van Brasserie en Partycenter Kleijn Speijck te Oisterwijk.

Met vriendelijke groet,

Rob en Marie-José Verheij – van Deurzen

*Wij leveren gastvrijheid,
vriendelijkheid en aandacht.
"Toevallig" gaat dat gepaard
met eten en drinken!*



Koffietafel (standaard)

- Luxe broodjes zoals tijgerbolletjes, mueslibollen, meergranenbroodjes en tarwebollen
- Brabants roggebrood
- Diverse broodsoorten
- Krentenbollen en krentenbrood
- Bolussen
- Peperkoek met kandij
- Diverse luxe vleeswaren
- Kaas
- Krokot
- Zoet beleg

€ 14.50 p.p.

Extra:

- Vers handfruit € 2.-- p.p.

Naar behoefte koffie en thee

Uitgebreide Brabantse koffietafel

Bovenstaande koffietafel met als uitbreiding:

- Warm vlees
- Ringworst
- Zult
- Kaantjes
- Runderbouillon met verse groenten

€ 21.50 p.p.

Naar behoefte koffie en thee

Italiaans broodjesbuffet

- Toscano Pomodori: Italiaanse sandwich met beenham en pijnboompitten
- Breekbrood bruin en wit: bolletjes belegd met kaas, salade en ham
- Toscaantje: Italiaans broodje met tonijnsalade en roomkaas met verse bieslook
- Focaccia rosmarino met gerookte zalm
- Mediterraneo: Italiaans broodjes gezond
- Handfruit

€ 12.50 p.p.

Er wordt gewerkt met een ruime variatie aan broodsoorten en garnering.

Luxe lunch

- Zachte kerieroomsoep met cocos en IJslandse garnaatjes (warm)
- Italiaanse sandwich met zalm
- Kaasplateau van diverse soorten kaas en roggebrood
- Filet americain met uitjes
- Salade van krab
- Salade van lamshaasjes en zongedroogde tomaatjes en boontjes
- Bonensalade met een sjalotjesdressing
- Hampreisalade
- Handfruit

Warm

- Pastaschotel met zalm en seizoensgroenten
- Kalkoenragout met een zachte paprikasaus
- Diverse broodsoorten en kruidenboter

(Op aanvraag kan de samenstelling van een luxe lunch steeds worden gevarieerd.)

€ 17,50 p.p.

Vergader arrangement:

Huur zaal, serre of salon, onbeperkt koffie, thee en water, inclusief materialen zoals overheadprojector, scherm, kathedraal, flip-over en geluidsinstallatie

€ 19.50 p.p.

Plakje cake	€ 0.50
Petit fours	€ 2.—
Appelgebak	€ 2.50
Hazelino's	€ 3.—
Vlaai punt	€ 3.—
Gesorteerd luxe gebak	€ 3.50 (Robert van Beckhoven)
Alle prijzen per stuk.	

Koud buffet 1

- Rundvleessalade
- Witte kool met rozijnen en een kerriedressing
- Komkommer met zalmousse
- Gerookte pepermakreel
- Noorse garnalen
- Haringpartjes met uitjes en groene kruiden
- Ardennerham met diverse meloen soorten
- Gekookte ham met asperges
- Pikant gebraden drumsticks
- Bourgondische kipsalade met bleekselderij
- Ravigottesaus
- Cocktailsaus
- Kruidenboter
- Verscheidene diverse broodsoorten

€ 12.50 p.p.

Koud buffet 2

- Rundvleessalade
- Gevulde eitjes
- Haringpartjes met uitjes en groene kruiden
- Gerookte palingfilet
- Huisgemaakte vispaté
- Noorse garnalen
- Pastasalade met schaal- en schelpdieren
- Gegrilde beenham met zuidvruchten
- Ardennerham met salade van diverse soorten meloen
- Rauwkostsalade
- Ravigottesaus
- Cocktailsaus
- Kruidenboter
- Diverse broodsoorten

€ 16.50 p.p.

Warm buffet (alleen in combinatie met feest/hapjes- en koude buffetten)

- Twee warme gerechten uit de keuzelijst
- Een rauwkostsalade
- Gele rijst met een groentegarnituur, of witte rijst, of gebakken krieltjes.
- 2 warme gerechten € 7.25 p.p
- 3 warme gerechten € 10.50 p.p
- 4 warme gerechten € 14.-- p.p

Warme gerechten

(voor uitbreiding koude buffetten)

Speenvarkenkoteletjes
Varkenshaasmedaillons
Kipreepjes met ananas in een kerieroomsaus
Lams stoofpotje
Op de huid gebakken zalmfilet
Spaanse gehaktballetjes met tomaten saus
Varkenshaas saté aan een spies met satésaus
Pangafillet op oosterse wijze met roerbakgroenten
Beenham in zijn geheel met honing tijmsaus
Kippenragout
Hachee
Roodbaarsfilet met zongedroogde tomatjes
en olijfringetjes

Buffet Royal

- Schotse zalm in zijn geheel fraai gepresenteerd op spiegel
- Frisse salade van IJslandse kreeftgarnalen
- Huisgemaakte vispaté
- Combinatie van gerookte forel en makreelfilet
- Maatjesharing met rode uitjes en kruiden
- Gekookte achterham met een bloemkoolsalade
- Licht gerookte Texels lamsboutje met een zoete cranberrysaus
- Gemarineerd gebraden fricandeau met zuidvruchten
- Combinatie van gevulde eieren en met garnalen gevulde tomaten
- Huzarensalade

Warme gerechten

- Gebraden beenham in zijn geheel gepresenteerd en aan tafel voor u gesneden
- Pommes gratin

- Zoetzure salade van witte kool met kerrie en rozijnen
- Tomatensalade met fetakaas
- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter

€ 28.50 p.p.

Feest/hapjesbuffet 1

- Gevulde eitjes
- Partjes haringfilet met uitjes en groene kruiden
- Pastasalade met schaal- en schelpdieren
- Krabsalade
- Gerookte forelfilet
- Pikant gebraden gehaktballetjes
- Ardennerham met een salade van diverse soorten meloen
- Bourgondische patéssoorten
- Kipsalade met bleekselderij
- Romige salade van scharreleitjes
- Diverse kaassoorten
- Kruidenboter
- Diverse broodsoorten

€ 12.50 p.p.

Vegetarisch buffet

- Gevulde eieren
- Tomaten gevuld met een walnotenmousse
- Komkommer met perzikmonchou
- Groentepaté
- Franse eiersalade met preiringetjes
- Griekse salade van tomaat, feta, kappertjes en olijven
- Italiaanse pasta met olijven, paprika, ui en gorgonzola
- Oriëntaalse rijst met ananas, boontjes, rozijnen en een kerriedressing
- Aardappelschijfjes in kruidensaus
- Diverse kaassoorten
- Frisse komkommersalade
- Verse fruitsalade
- Notenschotel met een garnituur van zuidvruchten
- Gefratineerde tomaat met courgette, begeleid met een saus waarin basilicum
- Kruidenboter
- Verscheidene diverse broodsoorten
- Dit buffet is uit te breiden met een waterkerssoep

€ 14.80 p.p.

€ 2.30 p.p.

Dessertbuffetten

Dessertbuffet 1

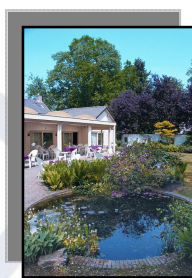
- Omelette Siberienne
- Warme kersen
- Verse fruitsalade

€. 5.25 p.p.

Dessertbuffet 2

- Ijsprofiterol
- Ruim assortiment desserttaarten
- Chocolademousse
- Aardbeienmousse
- Apfelstrudel met vanilleroomsaus
- Verse fruitsalade

€. 7.50 p.p.



Barbecue

Barbecue 1

- Runderhamburger
- Gemarineerde speklap
- Kipsaté
- Gemarineerde drumstick
- Gemarineerde schouderkarbonade
- Huzarensalade
- Ravigottesaus
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Satésaus
- Bleekselderijsalade met druiven en walnoten
- Tomaten-komkommersalade
- Winterwortelsalade
- Wittekoolsalade
- Kruidenboter
- Diverse broodsoorten

€. 19.50 p.p.

Barbecue 2

- Shaslickpen
- Fakkeltje (pikant gekruid spek gewikkeld om een barbecuepen)
- Gemarineerde kipfilet
- Barbecueworstje
- Lamskotelet met provenciaalse kruiden
- Visbuideltje
- Argentijnse spies (varkensvlees met peperkruiden)
- Hawaii spies (kip met ananas)
- Aardappelsalade
- Huzarensalade
- Ravigottesaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Gepofte aardappelen
- Rettichsalade
- Tomaten-komkommersalade
- Farmersalade
- Wittekoolsalade met rozijnen
- Verse punten fruit
- Kruidenboter
- Diverse broodsoorten

€. 24.50 p.p.

De barbecue is inclusief alle benodigdheden.

Culinaire B.B.Q. (nader in te vullen) vanaf € 27,50 inclusief koks bediening

Menu Walking Dinner. (Voorstel!)

Het idee om met een glas in de ene hand en het gerecht in de andere hand lekker informeel te eten, te drinken en gezellig samen te zijn.

Het walking dinner kan bijvoorbeeld bestaan uit de navolgende gangen.

Carpaccio van runderhaas waarbij Rotterdamsche Oude kaas en rucolla

*

Terrine van gerookte zalm met dille vinaigrette en bieslookcrème

*

Dubbel getrokken bouillon van ossenstaart met lente ui en bospaddestoelen

*

Hollandse garnalen cocktail met whisky cocktail saus

*

Lamsfilet op ratatouille van groenten met een saus van rozemarijn en sjalotten

*

Zalmfilet met een dillekorstje en een saus van Canadese kreeft

*

Getrancheerde tournedos in een rode wijn saus

*

Bolletje kaneelijs met spekkoek en vanille saus

*

Afsluitend koffie, thee

€ . 35.—p.p. exclusief dranken

3 gangen keuzemenu van onze kaart

€ . 18,50

4 gangen keuzemenu van onze kaart met als tussengerecht een soep naar keuze

€ . 22.50

Klein Speijck Menu

Voorgerechten buffet

Hoofdgerechten van de kaart

Dessertbuffet

€ . 24.50

Klein Speijck Grand Menu á la Carte

Voorgerecht

Hoofdgerechten

Dessert

€ . 28.50

Graag wisselen wij persoonlijk met U van gedachten over de nadere invulling van Uw wensen

Kraampjesbuffet

Kraampje 1: (soep)

- Franse uiensoep
- Champignonsoep
- Stokbrood
- Voccacia rosmarino
- Kruidenboter

€ 4.-- p.p.

Kraampje 2: (vis)

- Haring met rode uitjes
- Forefilet
- Gerookte zalm
- Salade van kreeftgarnalen met olijf, ui en tomaat
- Gerookte heilbot met kappertjes en sjalotjes
- Cocktailsaus
- Ravigottesaus
- Diverse broodsoorten

€ 13.50 p.p.

Kraampje 3: (amuses)

- Zeeuwse oesters met vers gemalen peper en citroen
- Foccaccio met carpaccio en pesto
- Mini broodje met gemarineerde zalm

€ 16.-- p.p.

Kraampje 4:

- Saté van varkenshaas
- Kipsaté
- Nasi goreng, mihoen of bami
- Pindasaus
- Kroepoek
- Sambal
- Gebakken uitjes
- Atjar

€ 13.50 p.p.

Kraampje 5:

- Zalmfilet met roerbakgroenten
- Victoriabaars met jonge prei in een dillesaus
- Aardappelgratin
- Tomaat-komkommersalade
- Bistrosalade
- Broodsoorten

€ 13.50 p.p.

Kraampje 6: (Indisch)

- Nasi goreng
- Rendang (rundvleesgerecht)
- Het kip met pikante saus
- Groentesalade
- Komkommerhapjes

€ 13.50 p.p.

Kraampje 7:

- Lamsstoofpotje
- Gestoofde aardappelen met ui en tomaat
- Gegratineerde tomaat met courgette
- Komkommersalade met munt

€ 13.50 p.p.

Kraampje 8: (Italiaans/Mexicaans)

- Pasta bolognese
- Lasagne
- Pikante chili con carne
- Salade met tonijn, olijven en uienringen
- Diverse broodsoorten

€ 13.50 p.p.

Kraampje 9: (grootmoeders buffet)

- Boerenkool met worst
- Hutspot met hachee
- Zuurkool en aardappelen met speklappen
- Uitjes, piccalilly en augurken

€ 13.50 p.p.

Kraampje 10:

- Beenham heel in de klem
- Honing-thijmsaus
- Wijnzuurkool
- Boerenlandbrood
- Tomatensalade

€ 13.50 p.p.

Kraampje 11:

- Diverse Hollandse en buitenlandse kaassoorten
- Krabsalade
- Bouillonsalade
- Kip-kerriesalade met bleekselderij
- Pikant gebraden gehaktballetjes
- Drumsticks
- Diverse soorten paté met een cranberrysaus
- Broodsoorten

€ 13.50 p.p.

Ouderwelse IJscokar 12:

- 2 soorten schepijs
- nootjes
- chocoladesaus
- Slagroom

€ 3.-- p.p.

Kraampje 13. (Oud-Hollandse gebakskraam)

- Gebakken poffertjes met roomboter en poedersuiker
- Brusselse wafels
- Warme kersen
- Hollands schepijs
- Verse slagroom
- Verse fruitsalade

€ 8.-- p.p.

Kraampje 14:

- Omelette Siberiënne
- Warme kersen
- Chocolademousse
- Aardbeienmousse
- Apfelstrudel met vanilleroomsaus
- Verse fruitsalade

€ 7.75 p.p.

Karretje 15:

- Omelette Sibriënne
- Warme kersen
- Verse fruitsalade

€ 5.-- p.p.

Verrassende happen op onze rijdende kegel, op saté prikkers of amuselepels of op onze plankendragers
Gamba's in knoflook, gehaktbal, saté, carpaccio, toast chèvre, etc.

€ 1.75 - € 2,50 p.st.

