



Inspiratiebundel

Hotel 46





Intro & inhoudsopgave

In deze inspiratiebundel vindt u een overzicht van alle mogelijkheden die Hotel 46 u op culinair en feestelijk gebied aan kan bieden. Heeft u zelf andere wensen dan staan wij u natuurlijk graag persoonlijk te woord!

Met 25 jaar ervaring weet ons sales-team wel hoe ze een feestje moeten organiseren! Of het nu om een receptie, jubileum, bruiloft, familiedag of bedrijfsfeest gaat; bij Hotel 46 kan het allemaal.

Naast een prima organisatie, een voortreffelijke keuken en enthousiaste medewerkers, biedt Hotel 46 ontzettend veel mogelijkheden en denken we samen met u mee over de indeling en het programma van uw feestelijke gelegenheid. Uw feest wordt een gegarandeerd succes!

De prijzen in deze bundel weergegeven zijn onder voorbehoud van eventuele prijswijzigingen.



Tasting lunch	3
Tasting brunchbuffet	4
Meet & Dine	5
Banquet Royale	6
Winterbuffet.....	7
BBQ master	8
Hapjes assortimenten	9
C'est le frites & loaded fries	10
Festa Italiana	11
Tasty Dinners & menu's op maat	12
Voorgerechten	13,14
Hoofdgerechten	15
Nagerechten.....	16



Tasting lunch

Een heerlijke proeverij van lekkere lunchgerechten!

Vanaf 10 personen

Tussen 12.00 en 14.00 uur

Soep van het seizoen

Rijkelijk belegde mini broodjes en/of sandwiches

Gevuld mini brood

Kleine salade bowl

Hartige snack

€ 23,95 per persoon



Tasting brunchbuffet

Vanaf 30 personen

Tussen 11.00 en 14.00 uur

Incl. koffie, thee, melk, jus d'orange, welkomstdrankje

Soep van het seizoen | diverse toppings
Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
Ruim assortiment broodbeleg [kaas, vleeswaren, zoetigheden]
Bourgondische rundvleessalade
Mediterrane pastasalade
Salade corner | dressings
Plateau met gerookte vis
Carpaccio met rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat
Quiche | spinazie | tomaat
Kip Yakitori | roerbakgroenten
Lasagne
Kabeljauwfilet | witte wijn-bieslooksaus
Aardappel wedges
Rijst

Desserts

Chocolademousse
Cheesecake
Vruchtenbavarois
Friandises
Luxe ijstaarten
Slagroom
Dessertsauzen

Kinderen

Spaghetti
Friet | snackjes
Pannenkoekjes

€ 38,95 per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 44,50 per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis

Meet & Dine buffet

Vanaf 40 personen

Soep van het seizoen | diverse toppings
 Luxe gevulde broodmand
 Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
 Buffelmozzarella | tomaat | basilicum | pesto
 Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat
 Plateau met gerookte vis
 Aardappelsalade | spekjes
 Salade falafel | komkommer | yoghurt
 Mediterrane pastasalade
 Caesarsalade | gegrilde kip | Parmezaanse kaas
 Crudités | dressings
 Aardappel wedges | tijm | rozemarijn
 Geroosterde groenten
 Zalmfilet | tomaat | oregano | witte wijnsaus
 Rundermedaillon | rode wijnsaus
 Albondigas | groene kruiden
 Chicken Korean BBQ | bosui
 Rijst | groente curry

Desserts

Chocolademousse
 Vruchtenbavarois
 Cheesecake
 Tiramisu
 Friandises
 Luxe ijstaarten
 Slagroom | dessertsauzen

Kinderen

Spaghetti
 Friet | snackjes
 Pannenkoekjes

€ 39,95 per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 47,50 per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis



Banquet Royale

Vanaf 40 personen

Vanaf 12.00 uur

Twee soorten soep van het seizoen | diverse toppings
Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
Charcuterie [prosciutto, gedroogde worst, olijven]
Crudités | dressings
Plateau met gerookte vis
Ambachtelijke rundvleessalade | tafelzuren
Mediterrane pastasalade
Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat
Oosterse curry | groenten
Diamanthaas | rode wijnsaus
Kipfilet | tomatensaus
Zalm | witte wijnsaus
Gamba's | pikante saus
Seizoensgroenten
Aardappelgratin
Aardappel wedges
Rijst

Desserts

Chocolademousse
Rijkelijk gevulde bavarois
Tiramisu
Luxe ijstaarten
Cheesecake
Assortiment taartjes | friandises
Slagroom | dessertsauzen

Kinderen

Spaghetti
Friet | snackjes
Pannenkoekjes

€ 49,95 per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis



Winters buffet

Vanaf 40 personen

Stampopot:

Boerenkool
Hutspot
Zuurkool | uitgebakken spekjes
Speklap
Slagers rookworst
Jus | mosterd | tafelzuur

Dessert:

Warme kersen
Roomijs
Slagroom
Wafels

€ 23,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 29,95 per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis

Optioneel:

Erwtensoup	€ 7,25 p.p.
Roggenbrood met katenspek	€ 3,00 p.p.
Hachee	€ 7,50 p.p.
Gehaktballetjes in jus	€ 6,00 p.p.

BBQ master

Vanaf 40 personen



Luxe gevulde broodmand
Smeersels [tapenade, boter, kruidenboter]
Spareribs
Oosterse kipspiesjes
Hamburgers | oesterzwamburgers (V)
Gemarineerde speklap
Saucijsjes
Gemarineerde gamba spies
Zalm in folie | groenten | kruidenolie
Diverse vegetarische spiezen
Little gem gevuld met coleslaw
Pastasalade
Aardappelsalade
Frites
Crudités | dressings | burger relish
Satésaus | cocktailsaus | chilisaus | knoflooksaus | BBQ saus | mayonaise

Desserts

Witte chocolademousse
BBQ ananas
Twee soorten ijs
Fruitcocktail
Friandises
Slagroom | dessertsauzen

€ 36,50 per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 42,50 per persoon

Kinderen 3-11 jaar helft van de prijs | 0-2 jaar gratis

Optioneel

Jacket Potato [gepofte aardappel met kruidenroomkaas]	€ 3,75 p.p.
Gegrilde ½ maiskolf roomboter	€ 2,75 p.p.
Runder pincho chimichurri	€ 5,75 p.p.

Hapjes assortimenten

Vanaf 40 personen m.u.v. zoetigheden

Gesorteerd gebak	€ 5,50 p.p.
Vlaai assortiment	€ 4,50 p.p.
Appeltaartje	€ 4,50 p.p.
Brownie	€ 4,00 p.p.
Muffin	€ 4,00 p.p.
Luxe koeken [rocky road, triple chocolate, chocolate chunk]	€ 4,75 p.p.

Oud Hollands borrelen € 11,- per persoon

Hollands tafelgarnituur [tafelzuur, kaasblokjes, leverworst, mosterd]
 Brioche toast | ossenworst | piccalilly
 Brioche toast | gerookte zalm | roomkaas
 Mini worstenbrood | mayonaise
 Bitterballen | mosterd

La bella vita, Italiaans genieten € 16,- per persoon

Broodplank | smeersels
 Gemarineerde olijven
 Italiaanse antipasti
 Brioche toast | carpaccio | truffel | Parmezaanse kaas
 Brioche toast | tomaat | mozzarella | basilicum
 Risotto bitterbal
 Pizza hapjes peperoni

Tasting Atlas € 23,- per persoon

Mexicaanse chip & dip
 Groente crudité | hummus
 Blini | gerookte zalm | roomkaas
 Veggie wrap | roomkaas | komkommer | mesclun
 Brioche toast | geitenkaas | walnoot | rucola
 Japanse Yakitori spiesjes
 Indonesische Rendang kroketjes
 Torpedo garnalen | chilisaus
 Vietnamese loempiaatjes

C'est le frites

Vanaf 40 personen

Frietkraam

Vers gebakken frites
Frikandel
Kroket
Bami blok
Kaassoufflé
Mayonaise
Curry
Ketchup
Uitjes

€ 12,50 per persoon

Loaded fries

Italiaans [truffelmayo, Parmezaan, rucola]
Mexicaans [pulled chicken, jalapeño, nacho cheese, guacamole]
Hollands [stoofvlees, mayonaise, uitjes]

€ 8,95 per persoon



Festa Italiana

Vanaf 40 personen

Tafelgarnituur

Coppa di Parma
Mortadella
Salami
Pecorino Romano
Gemarineerde olijven
Bruchetta tomaat
Focaccia blokjes
Stiratini [Italiaanse soepstengel]
Tapenade | pesto
Tomaat mozzarella spiesje | aceto balsamico
Gerookte amandelen

Walkin' bites [3 maal rondlopen]

Risottini truffel & bospaddenstoel bitterbal
Pizza hapjes
Tomaat mozzarella kroketje

€ 19,50 per persoon





Tasty dinners!

De chef van Hotel 46 heeft zorgvuldig voor u een selectie gemaakt van smaakvolle gerechten. Deze vindt u op de volgende pagina's.

Sharing dinner

Een tafeltje vol smaak, dat is [h]eerlijk samen delen! Dit diner serveren we in 3 gangen; Start sharing met verschillende voorgerechten, een soepje, brood met smeersels en vis- en vleesgerechten. Sharing sensations; wisselende seizoensgebonden hoofdgerechten met bijpassende garnituren. Sweet sharing; zoete nagerechten om samen super van te genieten!

€ 44,95 per persoon

Walking dinner

Een walking dinner is heel sociaal! Er is geen vaste tafelschikking meer, simpelweg omdat er niet meer aan tafel gegeten wordt. De verschillende gangen zijn gevuld met kleine gerechten. Gasten zijn vrij om rond te lopen terwijl zij genieten van het gezelschap en de geserveerde gerechten. Het walking dinner is samen te stellen vanaf 4 gangen. Iedere extra gang kost € 6,- per persoon.

[4 gangen] € 37,50 per persoon

Menu op maat [3, 4 of 5 gangen]

Samen genieten van een 3, 4 of 5 gangen [keuze] menu? Dat kan! Geniet van diverse voor-tussen-soep-hoofd- en nagerechten en stel het menu samen zoals u dat zelf wenst!

[3 gangen] € 42,50 per persoon

[4 gangen] € 49,50 per persoon

[5 gangen] € 56,50 per persoon

Vlees

Rundercarpaccio | truffelmayonaise | Parmezaan | pijnboompit | rucola
| zongedroogde tomaat
Vitello tonato | tonijnmayonaise | kappertjes | mesclun
| zoetzure groenten
Buikspek | mosterd mayonaise | little gem | zoetzure groenten
| chorizo kroketje
Gerookte ribeye | truffelmayonaise | mesclun | gruyère | pittenmix
| gemarineerde champignons
Gerookte eendenborst | vijgen | frambozen confituren | walnoten
| mesclun
Caesar salade | krokante kipfilet | gekookt ei | croutons | Parmezaan
| caesar dressing

Vis

Gerookte zalm | roomkaas | zoetzure komkommer | mosterd dille
| rode zilver ui
Gamba piri piri | knoflook kruiden olie | gegrilde limoen | frisse salade
met zeekraal
Forelmousse | rode zilver ui | avocado crème | citrus gel
| zoetzure komkommer
Tonijn tataki | soja vinaigrette | sesam | zoetzure komkommer | Little gem

Vegetarisch

Portobello tallegio | bleekselderij | rode ui | aceto glaze | notenmix
Vega steaktartaar | rijstwafel | zuur garnituur | eidooier | toast
Tomatensalade | burrata | pijnboompitten | pesto | focaccia
Bieten carpaccio | geitenkaas | rucola | notenmix | frambozen dressing
| aceto glaze
Cantaloupe carpaccio | Serrano ham | rucola | croutons | grissini
| balsamico stroop

Seizoen

Wildzwijn pastrami | mosterdmayonaise | gemarineerde groenten
| Little gem | toast

Soepen

Bospaddestoelensoep | truffelolie | bieslook | croutons
 Kerrie soep | Granny Smith | gerookte kipfilet
 Uiensoep | met Parmezaan gegratineerde focaccia
 Runderbouillon | groente garnituur | sukade
 Schaaldierenbisque | gamba | rivierkreeft | dille
 Gevogelte bouillon | mie | pulled chicken | rode peper | omelet
 Mosterd soep | spekjes | croutons

Vegetarisch

Pomodoriesoep | bosui | basilicumolie | mini grissini
 Pompoensoep | kokos | citroengras | pompoenpitten
 Knolselderij truffelsoep | bundelzwammen | Parmezaanse kaas
 Tomaat-paprikasoep | groene kruidenolie | bosui | knoflook croutons

Seizoen

Aspergesoep | beenham of gerookte zalm | gekookt ei | bieslook





Vlees

Diamanthaas | peperjus | aardappel mousseline
 Parelhoen suprême | rozemarijn tijm jus | zoete aardappelpuree
 Grainfed rundersteak | whisky-pepersaus
 Kalfssucade rode wijn sjalotten jus | crème van pastinaak
 Gegrilde entrecote | bearnaise | gemengde groenten
 Black Angus burger 200 gr | brioche bun | Little gem | cheddar | tomaat
 | truffelsaus
 Kalfsoester | rode portsaus | mousseline crème | groenten
 Speenvarken kotelet | tijmsaus | gebakken champignons | tomaatjes

Vis

Zalmfilet | stampptje van rucola | dille saus | knoflook tomaatjes
 Heilbotfilet | groene kruidenkorst | Hollandaise
 Kabeljauwfilet omwikkeld met Serranoham | mosterdsaus | puree |
 groenten
 Zeebaarsfilet | Gamba's | Oosterse saus | kerriesaus
 Schelvisfilet | getomateerde witte wijnsaus | zoete aardappelfrietjes
 Roodbaarsfilet | bieslooksaus | gemengde groenten

Vegetarisch

Bospaddenstoelen risotto | Parmezaanse kaas | gegrilde courgette
 Frittata | spinazie | Parmezaanse kaas | knoflook tomaatjes
 Portabello gevuld met groenten | geitenkaas | gemengde salade

Dame blanche | vanille ijs | crumble | warme chocolade saus | kletskep
 Ananas parfait | karamel ananas | kokos ijs | slagroom
 Rood fruit soepje | vanille ijs | sabayon
 Crème brulee | frambozen | frambozen ijs
 Panna cotta van appel en citroen | frambozen coulis
 Tiramisu | vanille ijs
 Brownie taart | vanille saus | vanille ijs
 Cheesecake | limoncello | rood fruit
 Chocolade moelleux | rood fruit | slagroom
 Aardbeien parfait | slagroom | kletskep | aardbeien coulis
 Hangop van yoghurt en slagroom | amarene kersen | chocolade ijs
 Witte en bruine chocolade mousse | advocaat | slagroom | crumble

