STATION VINKEVEEN
MEETINGS EN HEIDAGEN IN DE NATUUR

PRIJSLIJST & MENU

HUURPRIJZEN – WELKOM!

€ 225 VOOR 2 UREN
€ 450 VOOR EEN DAGDEEL (4 UUR)
€ 750 VOOR EEN DAG (8 UUR)

Prijzen inclusief gebruik van wachtkamer, bagagedepot en vestibule, en veel audiovisueel. Indien nodig kunt u een vierde ruimte huren, de stationschef-kamer op de 1e verdieping.

Voor kleine gezelschappen tot 10 gasten, hebben wij bijzondere tarieven. Bij grotere gezelschappen vanaf 25 gasten kunnen opbouwuren gelden.

Onderstaande maaltijden, lunches en hapjes zijn slechts een deel van onze culinaire mogelijkheden. Wij werken met lokale producenten als Boerderij De Kade (kaas), Bert Klinkhamer (paling), Groentehal Kok, slager Stefan van Kreuningen en de slager-familie Van der Spruijt (wild en BBQ's). Buffetten en *sit down dinners* worden o.a. verzorgd door Van Barneveld Culinair.

Koffie/thee/fris/lekkers/ fruit - buffet onbeperkt

Een heerlijk buffet dat gedurende de dag wordt ververst. Je gasten kunnen onbeperkt gebruik maken van 2 soorten koffie (filter en Espresso), 10 soorten thee, water, frisdranken, vruchtensappen, candybars, koekjes, cake en vers fruit. In de ochtend zelfgebakken croissants.

- 2 uur: € 8,00 p.p.
- 4 uur: € 12,50 p.p.
- 6 uur: € 16,00 p.p.
- 8 uur: € 17,50 p.p.

Prijzen excl. BTW, wijzigingen voorbehouden.
Info 06-51327584 , gert@stationvinkeveen.nl

Lunch

Hier zes lunches uit veel meer mogelijkheden. Vraag ook naar onze bijzondere Vega(n) mogelijkheden, onze traditionele Vinkeveense koffietafel of Engelse High Tea

Business Lunch

Twee goede broodjes van de warme bakker per persoon, met smakelijk beleg van de kaasboerderij en de plaatselijke slager, en verse fruitsalade
€ 11,50 p.p.

Glorie van Vinkeveen Lunch

Heerlijke broodjes van de warme bakker met lekker beleg van de kaasboerderij en de plaatselijke slager, en een krentenbol. Ook vega-opties zoals guacamole, vegan kroket en Humus op aanvraag.

Kopje soep (V) van het seizoen, groentenhal Kok

Verse fruitsalade en een frisse groene salade met tomaat, komkommer, rauwkost

Koffie/thee/Jus d 'Orange/frisdranken

€ 22,50 p.p. (zonder soep 19,50 p.p.)

Luxe Broodjeslunch

Spies mozzarella/tomaat/basilicum

Kopje soep van het seizoen

Bruin broodje kaas van de kaasboerderij

Sandwiches met gerookte zalm, kip en eiersalade

Frisse groene salade

Verse fruitsalade

Koffie/thee/Jus d 'Orange/frisdranken

€ 24,50 p.p. (zonder soep 21,50 p.p.)

Italiaanse Lunch Piccolo

Koud:

Een frisse salade met Italiaanse dressing

Warm:

Lasagne (kan ook V) of Penne Pesto met kip (kip wordt apart geserveerd).

Dessert Tiramisu (supplément van € 5,50)

€ 19,50 p.p

Italiaanse Lunch Grande

Salade Caprese | pomodori | mozzarella | basilicum | pesto (V)
Frisse groene salade met olijven, artisjokken en groenten (V)
Diverse soorten brood met boter en heerlijke dippen

Warm:
Penne | kip | Pesto | champignons (kip is apart)
Melazzana | aubergine lasagne | tomatensaus | buffel mozzarella (V)
Traditionele lasagne
Dessert: Tiramisu (supplement van 5,50)
€ 32,50 p.p., minimaal 12 personen, bij minder gasten wordt het menu licht aangepast.

Demmerikse kaasfondue

Een kaasfondue met kazen uit de de Demmerikse polder in Vinkeveen. Verrukkelijk!
De kaasfondue komt met een uitgebreid garnituur van salades, en om te dippen broccoli, bloemkool, tomaatjes, komkommers, worst, nachos en brood.
Voor de vegans of niet-kaasliefhebbers hebben wij een smakelijk alternatief
€ 34,50 p.p.

BORRELHAPPEN

Hier vier uit veel meer mogelijkheden. Vraag ook naar onze bijzonder Vega(n) mogelijkheden.

Lekker:

2 soorten kaas uit de Demmerikse polder met Amsterdamse uien en mosterd, bitterballen (kan ook V), nootjes en zoute koekjes: € 5,50 p.p.

Lekker uitgebreid:

2 soorten kaas uit de Demmerikse polder met Amsterdamse uien en mosterd, Japanse gehaktballetjes (warm), bitterballen (kan ook V), bruschettas met humus (V), nootjes en zoute koekjes: € 9,50 p.p. (zonder gehaktballetjes 6,50 p.p.).

Lekker luxe:

Spiesje Mozzarella/tomaat/basilicum, canapé met zalmmousse en gerookte zalm, kleine garnalen kroketjes (warm), carpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en truffel mayonaise, sandwich met kip en honingmosterd, bruschettas met humus (V), zoute koekjes
€ 14,50 p.p.

Lekker maaltijd-vervangend:

canapé met zalmmousse en gerookte zalm, 2 soorten kaas uit de Demmerikse polder met Amsterdamse uien en mosterd, Ardennerham met meloen, Japanse gehaktballetjes (warm), bitterballen (ook V), klein kopje soep, saté met brood en kroepoek:

€ 22,50 p.p., dit is volledig maaltijd-vervangend.

DINER

Italiaanse of Franse Eenpansmaaltijd

Koud:

Italiaans: Een frisse salade met Italiaanse dressing,
Frans: Een frisse salade met blauwe kaas dressing en noten

Warm:

Italiaans: Lasagne (kan ook V) of Penne Pesto met kip (kip is apart)

Frans: Boeuf Bourguignonne met rijst (kan ook V)

Dessert:

Italiaans: Tiramisu (supplément van € 5,50)

Frans : Crème brûlée (supplément van € 5,50)

€ 19,50 p.p

Hollandse Stamppotten

Vooraf:

Kopje bospaddenstoelen soep

Stampotten: keuze uit Andijvie, Raapstelen, Zuurkool of Boerenkool, met rookworst van de slager (kan ook V)

Dessert: verse vruchten met ijs en slagroom (supplément van € 5,50)

€ 19,50 p.p

Italiaans diner buffet

- Italiaanse salade met rucola, rode en gele cherry tomaat, rode ui, pijnboompitjes en buffelmozzarella
- Carpacciosalade met pesto, zongedroogde tomaat, rucola en verse Parmezaanse kaas (kaas apart)
- Salade met Italiaanse ovenaardappel, Spinata Romana en Coppa di Parma
- Focaccia parmaham en cantaloupe
- Diverse soorten brood met dippen

Warm

- Spaghetti arrabbiata met groenten (V)
- Saltimbocca, kalf met Italiaanse ham
- Pasta Frutti di Mare
- Traditionele Lasagne
- Cannelloni met spinazie, ricotta en tomatensaus (V)

Dessert Tiramisu (supplement van 5,50)

€ 36,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu aangepast

Frans Culinair buffet

Koud

- Salade met blauwe klaas, groene asperges, avocado en wortel
- Diverse soorten paté met augurkjes en zoete uien-marmelade
- Salade Nicoise: groene salade met tonijn, ei, ansjovis en olijven.
- Quiche Lorraine met spek en Vegetarische Quiche
- Diverse soorten brood met boter en heerlijke dippen

Warm

- Coq au Vin, gebakken kip, spek, wortel, ui, champignons in een rode wijnsaus
- Zalm van de plancha met gamba's en groenten
- Boeuf Bourguignon
- Aardappel gratin en rijst
- Provençaalse Ratatouille

Dessertbuffet

- Kaasplateau uit de Demmerikse polder
- Tarte Tatin
- Mousse au Chocolat
- Verse fruitsalade

€ 39,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

Met dessertbuffet € 49,50 p.p.

Indonesische Rijsttafel

Dit heerlijke buffet kan ook geheel vegetarisch worden uitgevoerd:

- Nasi Goreng (gebakken rijst)
- Nasi Koening (gekruide gele rijst)
- Ajam Betawi (gekruide stukjes kip in een zoet-pikante saus)
- Saté Ajam (kipsaté met pindasaus - 1 stokje per persoon) (voor de vega/vegans vegan saté)
- Rendang (kruidig en mals rundvlees)
- Toemisan Sajoer (roerbak groenten)
- Vegetarische gehaktballetjes in pittige sambalsaus
- Orak Ariek (geroerbakte groenten en eieren op Indonesische wijze)
- Sambal Goreng Telor (gefrituurde ei in milde saus)
- Kroepoek Oedang (garnalen kroepoek)
- Atjar Tjampoer (Gemengde groenten in het zuur)
- Seroendeng

€ 34,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

Station Barbecue

Bob en Paulette van der Spruijt (zij hebben ook een slagerij) komen met hun grote 'locomotief' BBQ en zorgen ervoor dat uw gasten vlees en vis met een perfecte smaak en garing krijgen. Ook vega is deze BBQ verrukkelijk!

Van de BBQ serveren wij een mix van:

- Zalmmootje op cederhout gebakken
- Hamburger (kan ook v)
- Saté met zelfgemaakte sateh-saus
- Huis gemaakte barbecue worst
- Portobello gevuld met mozzarella (v)
- Punt paprika met gerulde tofoe (v)
- Fakkelwrap met cederkaas en lente ui (v)

Huis gemaakte salades:

- Rauwkostsalade (v)
- Pasta pesto salade (v)
- Kartoffel salade (v)
- Sauzen en kruidenboter
- Stokbrood

€ 37,50 p.p. vanaf 20 gasten inclusief bijzondere trein BBQ; bij minder dan 20 gasten wordt de prijs in overleg aangepast.

MEER MOGELIJKHEDEN

Hier meer heerlijke mogelijkheden. Bij ons ben je samen zonder anderen, dus we kunnen ook in overleg met jou de maaltijd tailor made samenstellen. We hebben ook veel vega/vegan mogelijkheden.

Sit Down dinner

Een uitgeserveerd 2 tot 5 gangen diner, vele mogelijkheden van goed doch eenvoudig tot culinair.
Van € 22,50 p.p. tot € 97,50 p.p.

Demmerikse kaasfondue

Een verrukkelijke kaasfondue met kaas van de prijswinnende Kaasboerderij Van der Arend – inclusief brood, soep, verschillende soorten groenten en worst om te dippen, en een fijne frisse salade.
€ 32,50 p.p.

Tapas buffet:

Spaanse Tapas als maaltijd: vega, vis, vlees met o.a. ook Paella, Albondigas, serrano ham, Garnalen in knoflook en Spaanse kazen.
€ 36,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

High Tea:

Hartig: Heerlijke sandwiches met eiersalade, kaas, gerookte zalm en kip, Mini hard broodje huisgemaakte Tartelette caprese (warm), Pomodori soep (warm), verse thee, koffie, fris, glas CAVA.

Zoet: Mini scone met clotted cream en lemon curd, Bonbon van blauwe bes en witte chocolade, Diverse taartjes (twee stuks p.p.). Mini brownie
€ 34,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.

Vinkeveense koffietafel

Heerlijke klassieke Hollandse lunch of brunch:

Voorafjes:

- Pasteitje met champignon-ragout (V) of kalfs-ragout
- Tomatensoep (V)

Buffet:

- Huzarensalade, rijk gegarneerd
- Visschotel met zalm, paling, makreel en garnalen
- Achterham met asperges
- Boerenmetworst, gekookte worst van de slager
- Oude en belegen kaas, Vinketaler uit de Vinkeveense polder (V)
- Aardappelsalade (V)
- Frisse groene salade met tomaat, komkommer en rauwkost(V)
- Witbrood, bruin brood, oer sandwiches, bruine en witte bolletjes (zacht en hard),
- Krentenbrood, Roomboter
- Koffie/thee/Jus d 'Orange/frisdranken

Desserts:

- Hangop met aardbeien
- Griesmeelpudding met bessensaus

€ 34,50 p.p. vanaf 15 gasten, bij minder dan 15 gasten wordt het menu licht aangepast.