

Diverse borrelarrangementen 2017

Prijzen tappils, fris en huiswijn (vanaf 20 personen)

2 consumpties	€ 5,40 p.p.
3 consumpties	€ 7,80 p.p.
4 consumpties	€ 10,00 p.p.
5 consumpties	€ 12,00 p.p.

Diverse borrelhapjes (vanaf 20 personen)

1 koud + 1 warm	€ 1,30 p.p.
1 koud + 2 warm	€ 1,80 p.p.
1 koud + 3 warm	€ 2,30 p.p.
2 koud + 2 warm	€ 2,30 p.p.
2 koud + 3 warm	€ 2,80 p.p.
2 koud + 4 warm	€ 3,30 p.p.

Hierbij wordt u een selectie geserveerd van bijvoorbeeld:

- Kaas
- Groninger worst
- Bitterballen
- Frikandelletjes
- Loempiaatjes
- Satévlammetjes.

Diverse luxe borrelhapjes (vanaf 20 personen)

1 luxe koud + 1 warm	€ 1,40 p.p.
1 luxe koud + 2 warm	€ 1,80 p.p.
2 luxe koud + 2 warm	€ 2,50 p.p.
3 luxe koud + 2 warm	€ 3,20 p.p.
3 luxe koud + 3 warm	€ 3,60 p.p.

Hierbij serveren wij u een selectie van bijvoorbeeld:

- Gevuld ei
- Toastje met carpaccio
- Spiesje van mozzarella
- Canapé gerookte zalm
- Canapé brie
- Bitterballen
- Kipjuweeltjes
- Satévlammetjes
- Kaassouffléetjes

Amusetoren

Wij hebben een prachtige toren waarin we 80 amuses of kleine hapjes in kunnen presenteren. Deze eyecatcher kan op het buffet geplaatst worden, dan wel op de bar, zodat uw gasten zichzelf kunnen bedienen van een mooi opgemaakte amuse op lepel of spies.

Per amuse/spiesje	€ 1,10
40 Amuses/spiesjes	€ 40,00
80 Amuses/spiesjes	€ 75,00
120 Amuses/spiesjes	€ 110,00

Mediterranee

€ 2,30 p.p.

Gemarineerde olijven, fuet worst, calamares en een garnalenvlinder

Tapas

€ 3,90 p.p.

Warm apostelbrood, kruidenboter en tapenades, olijven, fuet worst en gerookte ham

Bierhapjes

€ 3,70 p.p.

Groninger worst, kaas, fuet worst, olijven, bitterbal en een kipjuweeltje

Wijnhapjes

€ 3,20 p.p.

Stokbrood met tomatentapenade, olijven, calamares en een garnalenvlinder

Borrelbuffet

€ 10,50 p.p.

Diverse soorten brood met kruidenboter en tapenades

Patéplankje

Kaasplank van drie soorten kaas

Wraprolletjes van gerookte zalm en roomkaas

Borrelsaté (klein stokje saté in glaasje geserveerd), meerprijs € 2,50 p.p.

Petit parade

€ 14,50 p.p.

Vijf kleine voorgerechtjes per persoon in diverse glaasjes of op kleine bordjes, zoals carpaccio, gerookte zalm, nagelhout, garnalencocktail, ham met meloen, enz.

Deze kunnen uitgeserveerd worden, maar ook op een buffet worden gepresenteerd.

Andere mogelijkheden en spelregels

Naast de hierboven genoemde opties zijn er natuurlijk ook andere mogelijkheden voor uw borrel. Vanzelfsprekend zijn wij bereid om u nader te informeren en te adviseren. U kunt vrijwel dagelijks contact opnemen met Mirjam Jager via reservering@grandcafetimeout.nl of 0503131535.

Bij deze arrangementen gaan wij uit van de afgesproken tijdsduur en het gereserveerde aantal personen. U kunt het aantal wijzigen tot 24 uur van te voren.

Mocht er minder gegeten of gedronken worden, dan is dat niet verrekenbaar.

Consumpties die na de afgesproken tijd nog worden genuttigd, op verzoek van de gastheer of -vrouw, worden per stuk berekend. Deze prijzen gelden tot 31-3-2017.