



Inspiratiebundel

Golden Tulip Hotel West-Ende





Intro & inhoudsopgave

In deze inspiratiebundel vindt u een overzicht van alle mogelijkheden die Golden Tulip Hotel West-Ende u op culinair en feestelijk gebied 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 West-Ende kan het allemaal!

Naast een prima organisatie, een voortreffelijke keuken en enthousiaste medewerkers, biedt Hotel West-Ende 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
High tea, High beer & High wine	12
Tasty Dinners & menu's op maat	13
Voorgerechten.....	14,15
Hoofdgerechten.....	16
Nagerechten.....	17



HOTEL WEST-ENDE

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

€ 22,50 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 | 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

€ 36,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 40,- 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

€ 38,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 45,- per persoon

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



HOTEL WEST-ENDE

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 bavaois
Tiramisu
Luxe ijstaarten
Cheesecake
Assortiment taartjes | friandises
Slagroom | dessertsauzen

Kinderen

Spaghetti
Friet | snackjes
Pannenkoekjes

€ 48,- per persoon

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



Winters buffet

Vanaf 40 personen

Stampot:

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

Dessert:

Warme kersen
Roomijs
Slagroom
Wafels

€ 22,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 25,- per persoon

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

Optioneel:

Erwtensoep	€ 6,50 p.p.
Roggebrood met katenspek	€ 2,25 p.p.
Hachee	€ 6,50 p.p.
Gehaktballetjes in jus	€ 5,00 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

€ 35,- per persoon [exclusief dessertbuffet]

€ 40,- per persoon

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

Optioneel

Jacket Potato [gepofte aardappel met kruidenroomkaas]	€ 3,25 p.p.
Gegrilde ½ maiskolf roomboter	€ 2,00 p.p.
Runder pincho chimichurri	€ 5,00 p.p.



Hapjes assortimenten

Vanaf 40 personen m.u.v. zoetigheden



Gesorteerd gebak	€ 5,00 p.p.
Vlaai assortiment	€ 4,00 p.p.
Appeltaartje	€ 4,00 p.p.
Mini cake [tiramisu, raspberry, coco mango]	€ 2,00 p.p.
Muffin [chocolade, vanille, bosbessen]	€ 3,75 p.p.
Luxe koeken [rocky road, triple chocolate, chocolate chunk]	€ 4,00 p.p.

Oud Hollands borrelen € 10,- 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 € 15,- 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 € 22,- 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,- per persoon

Loaded fries

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

€ 8,50 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

Risottini truffel & bospaddenstoel bitterbal
Pizza hapjes
Tomaat mozzarella kroketje

€ 18,50 per persoon





High tea, High beer & High wine

High tea

Urenlang genieten van zoete en hartige snacks samen met de lekkerste thee smaken? Onze high tea is een uitgelezen kans om bij te kletsen met familie, vrienden of collega's. De high tea is verdeeld over 3 gangen. Als eerste geniet u van een ronde met een heerlijk soepje, brood, wrapje en bruschetta. Daarna verschillende heerlijke warme en hartige items, wisselend met het seizoen. Tot slot een plateau met zoete lekkernijen.

High beer

Welkom in de wereld van hop, gerst en mout! Geniet met deze proeverij van drie lekkere proefglazen met speciaal bier vergezeld door een luxe bourgondische borrelplank boordevol koude en warme hapjes die helemaal bij uw bier passen! De High beer is niet te reserveren tussen 17.00 en 19.00 uur.

High wine

Geniet met volle teugen! Een wijnproeverij van 3 proefglazen van zorgvuldig gekozen wijnen uit een sublieme selectie. Wij serveren hierbij een rijkelijk gevuld plateau met koude en warme lekkernijen. Het is een pure verwennerij voor elke groep; een combinatie van wijnproeven met lekkere hapjes. Ontkurk de gezelligheid! De High wine is niet te reserveren tussen 17.00 en 19.00 uur.

Een exacte uitwerking van het menu kunt u bij ons opvragen.

€ 29,50 per persoon



Tasty dinners!

De chef van Hotel West-Ende 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!

€ 42,50 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 € 5,- per persoon.

[4 gangen] € 35,- 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] € 35,50 per persoon

[4 gangen] € 41,- per persoon

[5 gangen] € 46,- per persoon



Voorgerechten

Vlees

- Rundercarpaccio | truffelmayonaise | rucola | Parmezaan | pijnboomspitten
| zongedroogde tomaat
- Oosterse carpaccio | sesammayonaise | taugé | bosui | zoetzure shiitake
| wasabicrumble
- Beef tataki | ponzu | wakame salade | sesam kletskep | sojabonen
| cashewnoten crunch
- Oosters gegaarde buikspek | little gem | sesam crème | komkommer
| gepofte rijst | springroll
- Rouleau van gevogelte | couscous | doperwten | abrikoos | Serranoham
| Harissa mayonaise
- Gekonfijte eendenbout | mesclun | truffelmayonaise | spekjes | walnoot
| truffel-aardappelchips
- Marbre eendenlever & gerookte eendenborst | portstroop | kwartelpootje
| tarte tartin van rode ui

Vis

- Gerookte zalmtartaar | avocadospread | citrusmayonaise | komkommer
| torpedogarnaal | crumble
- Gamba aioli | knoflook-chili olie | tomatensalade | grillbrood
- Tataki van zalm | komkommersalade | wasabi soja glacé | crumble
| wasabi kroepoek | sriracha mayonaise
- Zeebaarsfilet | doperwten-munt crème | limoenmayonaise
| zoetzure komkommer | gambakroketje
- Zalm in groene kruiden | gamba | sojabonen | yuzu mayonaise | sojaparels
| red meat radijs
- Roodbaarsfilet | tomaten concasse | koriander | wasabi-soja
| tomaten crumble
- Kabeljauwfilet | verschillende bereidingen van pompoen | gele curry crème



Voorgerechten

Vegetarisch

Geitenkaas crème | little gem | walnoot | cherry tomaat | honing-tijm glacé
| brioche | geitenkaas kroketje
Bruschetta | tomaat | rode ui | basilicum | mozzarella | paprika krokant
Carpaccio van rode biet | balsamico | geroosterde amandelen | tomaat
| rucola
Vegetarische steaktartaar | zuur garnituur | eidooier | toast

Soepen

Tomatensoep | bosui | basilicumroom
Bospaddenstoelensoep | bundelzwammen | truffelolie
Pompensoep | kokosmelk | citroengras | pompoenpitten
Thaise rode currysoep | gerookte kipfilet | taugé
Mosterdsoep | uitgebakken spekjes
Aardappel-truffelsoep | bosui
Romige vissoep | saffraan | diverse vissoorten
Courgettesoep | courgetteblokjes | gerookte zalm
Javaanse kerriesoep | kip | gebakken uitjes
Zoete aardappelsoep | chilivlokken | feta
Kalfsbouillon | fijne groenten | soepvlees
Broccolisoepe | orzo | pesto | crème fraîche
Maissoep | bosui | popcorn

Seizoensgebonden

Aspergesoep | beenham | ei | aspergestukjes



Hoofdgerechten



Vlees

Diamanthaas | aardappelkrokant | rode wijn – tijm jus
Gelderse hoenderfilet | gedroogde serraonham | zwarte knoflookjus
Kalfsoester | krokant van spek | truffeljus
Black Angus sukade | truffelaardappel chips | port-laurier jus
Beefburger | brioche | tomaat | little gem | cornichons | rode ui | cheddar
| bbq saus
Kalfsentrecote | aardappelkaantjes | gerookte knoflook jus
Brochette van varkenshaasmedaillons | katenspek | peperroomsaus
Runder bavette | krokant van parmaham | rozemarijn-tijm jus

Vis

Zeebaarsfilet | gebakken uitjes | oosterse saus
Zalmfilet | groene kruidenkorst | kruiden beurre blanche
Kabeljauwfilet | krokant van basilicum | hollandaise
Schelvis | krokantje van spinazie | witte wijnsaus
Heilbot | groentechips | romige saffraansaus

Vegetarisch

Gele curry | rijst | roerbakgroentes | papadum | cashewnoten
| gele currysaus
Linzen curry pie | wilde rijst | Oosterse groenten | cassave kroepoek
Haloumi kaas | ratatouille | parelcouscous | focaccia
Portobello | pulled jackfruit | taleggio kaas
Oesterzwamburger | brioche | rucola | Parmezaan | bundelzwammen
| truffelmayonaise



Nagerechten



Chocolade brownie | chocolade-hazelnoot mousse | ijslolly | ganache
Frambozen panna cotta | merengue | frambozengel | cassis sorbet
Crème brulee van witte chocolade | frambozensorbet
Tiramisu | koffieschuim | Ferrero rocher ijs
Panna cotta van banaan | schuim van kokos | gezouten karamelsaus
| fudgeblokjes
Vanille ijs | warme callebaut chocolade saus | slagroom | kletskep
| amandelcrunch
Chocolade moelleux | witte chocolade mousse | vanillesaus
Cheesecake roodfruit | roodfruitcompote | kletskep
Gemarineerde aardbeien | dragon | aardbeien mojito ijs
| espuma van yoghurt [seizoen]
Koffie met huisgemaakte friandises
Scroppino | limoncello sorbet ijs | prosecco

