

ARRANGEMENTEN



OLD INN OTTERSUM

Behalve dat U heerlijk à la carte kunt lunchen of dineren, bieden wij ook verschillende arrangementen.

Van trouwerijen en jubilea tot familie- of zakelijke diners, condoleances, maar ook vergaderingen of een feestavond behoren tot de mogelijkheden. Het belangrijkste is natuurlijk onze gastvrijheid en uw genieten.

BORRELARRANGEMENTEN

Borrelarrangementen van 3 uur p.p. € 22,50

(vanaf 30 personen)

- Onbeperkt borrelen (exclusief sterke drank)
- Nootjes op tafel
- 2x koude borrelhapjes
- 2x warme borrelhapjes
- Gedurende 4 uur p.p. € 27,50
- Gedurende 5 uur p.p. € 29,50

VERGADEREN

Vergaderen bij Old Inn vanaf p.p. € 21,50

- Koffie of thee met Limburgse vlaai
- Streeklunch met soep van de dag
- Dranken op basis van nacalculatie

We zullen de tafels in de gewenste opstelling zetten en er is een beamer met HDMI aansluiting en een Flip-over met stiften aanwezig.

Indien U de vergadering wilt afsluiten met een diner kunnen we dit uiteraard samen naar wens samenstellen.

KOFFIETAFEL

Koffietafel Old Inn vanaf p.p. € 13,50

- Koffie en thee
- Diverse harde en zachte broodjes van de warme bakker belegd met onder andere achterham, jong belegen kaas, salami en boterhamworst.

De koffietafel kan eventueel uitgebreid worden met onderstaande gerechten

- Soepen naar een door u bepaalde keuze € 4,00
- Bourgondische kroket € 3,50
- Worstebroodje € 3,50
- Saucijzenbroodje € 3,50
- Varkensentrecote met champignonroomsaus en salade € 9,00

OLD INN LUNCH & BRUNCH

Brunch Old Inn p.p. € 13,50

- Soep van het seizoen
- Variatie van diverse gesmeerde broodjes van de warme bakker (2 broodjes p.p.)
 - Carpaccio met rucola, oude kaas en pijnboompitten
 - Achterham met ijsbergsla en tomaat
 - Kaas met notensla en komkommer
 - Salami met rucola en paprika

Opties ter uitbreiding:

- Broodje met Bourgondische kroketten € 3,75
- Pastei van kip en champignons met een vleugje kerrie € 7,00
- Saucijzenbroodje € 3,50
- Worstebroodje € 3,50
- Varkensfilet met champignonroomsaus en salade € 9,00

Alle dranken op basis van nacalculatie.

Ouderwets gezellige tafelen vanaf..... p.p. € 21,50

Een gezellig gedekte tafel voor een gezellige middag

- Ontvangst met Bubbels
- Soepterrines met Oma's groentesoep
- Stokbrood met verschillende smeersels
- Diverse luxe gesmeerde broodjes
- Pastei van kip en champignons
- Tumbler desserts

Elke optie om deze tafel nog gezelliger te maken is bespreekbaar.

HIGH TEA

High Tea p.p. € 17,50

(vanaf 10 personen)

- Scones met clotted cream
- Diverse landelijke jamsorten
- Variatie van sandwiches
- Bacon cake
- Salade Old Inn
- Soepje van het seizoen
- Chocolade muffins
- Vanille Muffins
- Diverse Bazar Theesoorten

BUFFETTEN

Saté Buffet p.p. € 17,50

- Saté van varkenshaas met onze befaamde satésaus
- Saté van kipfilet met stroganoffsaus
- Huisgemaakte nasi
- Witte rijst
- Kroepoek
- Atjar Tjampoer
- Sambal
- Stokbrood

Tapaz tonnenbuffet p.p. € 19,50

(vanaf 30 personen)

Perfect voor bij de borrel is een tafel vol lekkere dingen.

- Sateetjes
- Macho nacho
- Spaanse ham en worst
- Tonijnsalade met paprika en rode ui
- Diverse kazen
- Bruchetta's
- Breekbrood met tapenade, knoflooksaus en kruidenboter
- Gehaktballetjes in tomaten-paprikasaus
- Stokbrood met smeersel

Buffet Old Inn p.p. € 24,50

Koude gerechten:

- Huisgemaakte Huzarensalade
- Aardappel-knoflooksalade
- Salade Caprese
- Groene Salade

Warme gerechten:

- Aardappelgratin
- Vegetarische Lasagne
- Varkensfilet met champignonroomsaus
- Saté Old Inn
- Zalmfilet met dillesaus



Buffet "Maasduinen" p.p. € 24,50

Koude gerechten:

- Boerenbrood met smeersel
- Huisgemaakte huzarensalade
- Witte kool salade
- Salade Caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
- Rucola met gepofte paprika en olijven

Warme gerechten:

- Runderentrecote met rode peper-cognacsaus.
- Gepocheerde zalm met een saus van dille en bosui
- Saté Old Inn met kroepoek
- Gegrilde kipfilet met in knoflook roergebakken groenten

Buffet "De Looierheide" p.p. € 27,50

Koude gerechten:

- Boerenbrood met smeersel
- Huisgemaakte huzarensalade
- Plateau van gerookte zalm en zalm sashimi met kikkoman
- Hollandse nieuwe met fijngesnipperde ui
- Huisgemaakte rosbief met verse basilicum en gemalen peper
- Variatie van diverse groene slasoorten met heerlijk bereide komkommer en paprika

Warme gerechten:

- Beenham met champignonroom- of honing-mosterd-saus
- Visfiletrolltjes met een saus van dille en bosui
- Lasagne met tomaat, paprika, portobello en pesto
- Runderentrecote met rode peper-cognacsaus.
- Saté Old Inn

BBQ Buffet

Op onze kolen BBQ vanaf p.p. € 24,50
(vanaf 30 personen met BBQ-er)

Koude gerechten:

- Stokbrood met kruidenboter
- Huisgemaakte huzarensalade
- Heerlijke groene salade
- Aardappel-knoflook salade met rode ui
- Salade Caprese met mozzarella, tomaat en basilicum

Warme gerechten:

- Ruim vleesassortiment met onder andere:
 - Saté Old Inn
 - Kip sjasliëk
 - Varkenskarbonade
 - BBQ Worst
 - Speklappen
 - Runderentrecote
 - Zalmfilet



WALKING DINER

Dit is een combinatie van gezellig dineren in een losse sfeer. Gedurende de avond serveren we verschillende gerechten. In overleg met ons kunt u een variatie maken uit onderstaande gerechten.

Koude Tumblergerechten:

- Carpaccio van ossenhaas met pesto, rucola, pijnboompitten en oude kaas
- Vitello tonato met kalfsmuis, tonijnsalade en ijsbergsla
- Gerookte zalm met mozzarella en pestodressing
- Rode biet met geitenkaas, walnoten en honing
- Garnalen met tomaat en whiskeydressing
- Eendenlever met portgelei en chutney van pompoen
- Gerookte paling met appel en stroop

Warme gerechten

- Saté Old Inn met kroepoek
- Buikspek met gebakken appel en kalfsjus
- Runderentrecote met gorgonzola en rucola
- Kippendijen met Thaise curry
- Japanse Noodles met een groentemix gesmoord in ketjap en gember

- Spies van scampi's met gepofte aardappel en kreeftenjus
- Risotto met gegrilde zalm en komkommer
- Gepocheerde kabeljauw met spinazie en beurre blanc

Dessert

- Heldro-ijs met rood fruit
- Cheesecake
- Chocolade lavamuffin
- Heldro Hazelnoot-ijs met noten en caramel
- Crème brûlée

