



Lindenhoefe

TEAROOM - RESTAURANT - SPEELTUIN

communies **2019**

## **Communies 2019**

Welkom.....	3
Kindermenu's.....	4
Bronzen menu .....	5
Zilveren menu.....	6
Gouden menu.....	7
Drankarrangementen .....	8
Reserveringen.....	9
Algemene voorwaarden.....	10

Slechts 1 keer in zijn leven viert uw kind zijn – of haar – communie- of lentenfeest... Wij in de Lindenhoeve willen van deze dag een onvergetelijke gebeurtenis maken waar uw kind nog lang zal over praten

## Welkom

wij hebben met uiterste zorg enkele creative menu's samengesteld die wat extra glans moeten geven aan het feest van uw kind.

U heeft de keuze uit 3 menu's in verschillende prijscategorieën. In elk menu heeft u vervolgens de keuze uit een aantal verschillende voorgerechten, hoofd- en nagerechten. Bij menu 3 kunt u ook nog opteren voor een tussengerecht.

Bij de keuze van het menu dient u er evenwel van uit te gaan dat iedere gast dezelfde gerechten neemt, kwestie dat wij u een vlotte service kunnen garanderen.

Mits een supplement kunt u de menu's ook bestellen met aangepaste wijnen, water en koffie

Wellicht tot ziens in "**De Lindenhoeve**".

*Sven & Heidi Langenberg*

*Reservaties en bijkomende informatie: Contacteer mevrouw Heidi Langenberg*

## **Voorgerechten**

- ✓ Tomatensoep met balletjes ..... € 2,75
- ✓ Cocktail met meloen ..... € 3,75
- ✓ Kaaskroketje..... € 6,00
- ✓ Garnalenkroket ..... € 6,50

## **Hoofdgerechten**

- ✓ Pizza Margherita of Pizaa Hawai ..... € 7,75
- ✓ Kinderspaghetti ..... € 6,50
- ✓ Kippedrumstick met appelmoes en frietjes ..... € 7,75
- ✓ Visstick met wortelpuree ..... € 7,75
- ✓ Gehaktballetjes met tomatensaus en frietjes..... € 7,75

## **Nagerechten**

- ✓ Ijslammetje ..... € 6,50
- ✓ Kinderijsje ..... € 4,50
- ✓ Muisje van chocolademousse ..... € 4,50

## **Bronzen menu ..... (Exclusief dranken)**

### **Voorgerechten**

- |                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| ✓ Tomatenroomsoep met balletjes                                      | € 5,80  |
| ✓ Garnaalkroketje met frisse salade                                  | € 7,90  |
| ✓ Soepje van asperges verrijkt met een vleugje room en gedroogde ham | € 7,90  |
| ✓ Gazpacho met Noordzee krab                                         | € 9,50  |
| ✓ Tartaar van gemarineerde zalm met dille en zure room               | € 11,55 |
| ✓ Gandaham met meloen en Porto                                       | € 10,50 |

### **Hoofdgerechten**

- |                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| ✓ Gebakken zalm met spinazie en tagliatelle                                 | € 17,85 |
| ✓ Kabeljauw met preisauis en puree                                          | € 20,00 |
| ✓ Varkenshaasje met duxelle van champignons en aardappelkroketjes           | € 17,50 |
| ✓ Parelhoen met tatin van witlof, portosaus en gratinaardappel              | € 17,95 |
| ✓ Lamsbout met voorjaarsgroenten, honing, thymisauis en gratinaardappel     | € 17,50 |
| ✓ Borstfilet van tamme eend met Portsauis, rozijntjes en aardappelkroketjes | € 17,50 |
| ✓ Tongscharrolletjes met gekonfijt witlof, asperges en aardappelpuree       | € 17,95 |
| ✓ Lamsnavarin (stoofpotje) en gratinaardappel                               | € 17,95 |
| ✓ Gebakken rumsteak van Belgisch Blanc Bleu, groentenkrans en Béarnaisesaus | € 19,95 |

### **Nagerechten**

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| ✓ Tiramisu                        | € 5,50 |
| ✓ Crème brûlée met vanilleroomijs | € 5,75 |
| ✓ Ijslam                          | € 6,50 |

## Zilveren menu ..... (Exclusief dranken)

### Voorgerechten

- |                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ✓ Lichte emulsie van asperges met gerookte zalm                                                                 | € 9,50  |
| ✓ Garnalenroomsoepje geparfumeerd met Jenever                                                                   | € 9,50  |
| ✓ Gepocheerde zalmrolletjes met tuinkruiden, zure room en carpaccio van "Coeur-de-Boeuf" tomaat                 | € 10,50 |
| ✓ Lamscarpaccio met brunoise van asperges, Breydelham en erwtenpuree                                            | € 14,70 |
| ✓ Lentesalade van asperges en gerookte zalm met vinaigrette van witte acetobalsamico                            | € 16,50 |
| ✓ Salade van rivierkreeftjes en groene asperges op een bedje van jonge spinazie, vinaigrette van bloedappelsien | € 17,50 |

### Hoofdgerechten

- |                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ✓ Kalfsmedaillon met graanmosterdsaus, seizoensgroentes en aardappelgratin                              | € 21,00 |
| ✓ Pladijsfilet met gewokte asperges, gegrilde artisjok en aardappelpuree                                | € 21,00 |
| ✓ Varkenskroontje gemarineerd in rozemarijn en knoflookolie, aardappelgratin                            | € 21,00 |
| ✓ Osso-bucco van kalfsschenkel en tagiatelli                                                            | € 22,00 |
| ✓ Saltimbocca van kabeljauw, Gandaham, tomatensaus en verse puree                                       | € 22,00 |
| ✓ Gebakken zeewolffilet met ragoût van witte asperges, tomaten, croûtons, spekreepjes en aardappelpuree | € 24,00 |

### Nagerechten

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| ✓ Sabayon met kriekbier        | € 5,50 |
| ✓ Rabarbersoepje met aardbeien | € 6,50 |
| ✓ Ijslam                       | € 6,50 |

## **Gouden menu..... (Exclusief dranken)**

### **Voorgerechten**

- ✓ Krokette van Herve kaas met sojasaus, spinazie en tomaten  
€ 10,50
- ✓ Gemarineerde zalm met venkelsalade  
€ 11,55
- ✓ Brochette van tonijn met sojascheutjes, zoete soja en sesamzaadjes  
€ 14,70
- ✓ Bladerdeegtaartje met camembert en asperges  
€ 15,25
- ✓ Gemarineerde coquilles met groene appel en limoen  
€ 16,25
- ✓ Foie gras met brioche en uienconfituur  
€ 19,25

### **Tussengerechten**

- ✓ Emulsie van asperges met zalmsnippers  
€ 9,50
- ✓ Bisque van kreeft  
€ 12,75
- ✓ Coquilles met groene linzen, courgette en geitenkaas  
€ 16,25
- ✓ Brochette van scampis met cocoscurrey en wilde rijst  
€ 13,75
- ✓ Tongrolletjes met asperges  
€ 20,25

### **Hoofdgerechten**

- ✓ Op vel gebakken wilde zeebaars, krokante aubergines met zongedroogde  
tomaten en vinaigrette van ansjovis  
€ 27,00
- ✓ Gegrilde zeeduivelfilet met persillade en champignonpasta duxelle  
€ 27,00
- ✓ Heilbot met tagliatelli van asperges en koekje van Parmesan en Sesamzaadjes  
€ 28,00
- ✓ Gegrilde koteletjes van speenvarken met anijssaus, artisjokbodems, waterkers  
en aardappelgratin  
€ 27,00
- ✓ Gebakken lamskroontje met asperges, saus van jonge look, aardappelgratin  
€ 26,00

### **Nagerechten**

- ✓ Assortiment van nagerechten  
€ 8,95
- ✓ Gegratineerd fruitbord met advocaat en ijs  
€ 7,50
- ✓ Ijslam  
€ 6,50

**Arrangement 1 ..... € 21,75 p.p.**

- ✓ Rode en witte wijn tijdens de maaltijd
- ✓ Bruisend en mineraal water tijdens de maaltijd
- ✓ 2 x koffie of thee na de maaltijd

**Arrangement 2 ..... € 31,50 p.p.**

- ✓ Aperitief Cava of jus d'orange
- ✓ Rode en witte wijn tijdens de maaltijd
- ✓ Bruisend en mineraal water tijdens de maaltijd
- ✓ 2 x koffie of thee na de maaltijd

***Mogelijkheid tot keuze uit selectie aperitiefhapjes: Dit kan op voorhand besproken worden.***



Voor communiefeesten is een tijdige reservatie noodzakelijk.

Gelieve uiterlijk één dag voor uw bezoek, voor 10 uur 's morgens, het juiste aantal personen door te geven. Dit opgegeven aantal personen is bepalend bij het in rekening brengen van communiefeesten, ook als het aantal aanwezige personen minder dan het opgegeven aantal blijkt te zijn.

Reserveren kan per e-mail, brief of telefonisch, hoewel de voorkeur uitgaat naar reserveringen per e-mail.

Reserveringen kunt u versturen naar:

Restaurant De Lindenhoeve  
T.a.v. Mevrouw Heidi Langenberg  
Beestenmarkt 4  
Postbus 53  
4524 ZH Sluis (Nederland)

Tel. +31 (0) 117 – 46 18 10

Email. [heidi@delindhoeve.nl](mailto:heidi@delindhoeve.nl)

Web. [www.delindhoeve.nl](http://www.delindhoeve.nl)

## **PRIJZEN:**

Alle prijzen zijn inclusief B.T.W. en bediening.

Deze prijzen zijn informatief en onder voorbehoud gegeven. De opgegeven prijzen zijn slechts geldig voor gezelschappen vanaf 10 personen. (Gezelschappen kleiner dan 10 personen betalen een toeslag van 25%.)

Op verzoek kan een specifieke offerte worden opgemaakt.

## Parking:

Er is parkeergelegenheid aan de achterzijde van de Lindenhoeve. Parkeerplaatsen kunnen door ons niet worden voorbehouden en zijn betalend.

## *Uniforme Voorwaarden Horeca*

Op al onze reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing. De UVH zijn de voorwaarden waarop de in Nederland gevestigde horecabedrijven, horecadiensten verlenen en horecaovereenkomsten sluiten. Deze voorwaarden zorgen voor een heldere en professionele relatie tussen gast en horecabedrijf. Hieronder zijn enige artikelen nader toegelicht of verder uitgewerkt. Daarnaast zijn voor specifieke onderwerpen een aantal ideeën c.q. richtlijnen opgenomen.

### ✓ **Menukeuze**

Het is voor ons helaas niet mogelijk om 2 verschillende menu's door elkaar te serveren. Aldus dient u er rekening mee te houden dat u een keuze dient te maken voor één bepaald type menu (vlees of vis) voor de gehele groep. Keuzevarianten sluiten wij hierbij volledig uit.

Indien iemand op het moment zelf een andere keuze maakt dan het gereserveerde, dan wordt dit gerecht extra aan kaartprijs aangerekend.

### ✓ **Kinderkorting**

Voor kinderen tot 8 jaar wordt 50% van de normale prijs gerekend. Dit indien zij dezelfde menu eten als het gereserveerde menu voor de anderen gasten

### ✓ **Betalingsvoorwaarden**

In al onze prijzen is de BTW inbegrepen. Wijzigingen in het BTW-tarief worden ten alle tijde aan u doorberekend. Het saldo (eindbedrag minus voorschot) dient de dag zelf na het feest te worden vereffend, (Contant of met betaalkaart). Bij gebrek aan betaling binnen de 14 dagen zal er automatisch van rechtswege een forfaitair schadebeding van 20% van het factuurbedrag aangerekend worden. Het voorschot dient uiterlijk 2 weken voor de reservatiedatum op onze rekening te staan.

### ✓ **Bediening**

In al onze prijzen is de bediening inbegrepen. Wij vragen u ons tijdig te verwittigen indien u speeches wil inlassen. Voorziet u laatkomers, gelieve ons dan ten laatste bij het aperitief te verwittigen. Zoniet is het voor ons niet mogelijk om de voorafgaande gangen nog te serveren.

## ✓ **Annulering**

Wanneer een reservatie is gemaakt, geldt voor annulering van de reservatie hetvolgende:

Bij annulering van meer dan 14 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal geen vergoeding verschuldigd zijn.

Bij annulering van 14 dagen of minder, maar meer dan 7 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal de klant 25% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn.

Bij annulering van 7 dagen of minder, maar meer dan 3 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal de klant 50% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn.

Bij annulering van 3 dagen of minder voor het gereserveerde tijdstip, zal de klant 75% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn.

Wanneer er daags voordien of op de dag zelf personen worden afgemeld, dan worden deze toch aangerekend.