



Koffieontvangst

Alle koffieontvangsten zijn inclusief koffie en thee.

Roomboter koekjes assortiment

€ 3,75 per persoon

Een divers aanbod van heerlijke roomboterkoekjes.

Cake assortiment

€ 4,00 per persoon

Het assortiment bestaat uit chocoladecake, gembercake, sinaasappelcake en bitterkoekjescake.

Zoetigheden assortiment

€ 4,25 per persoon

Wij serveren muffins, brownies, moorkopjes en slagroomsoesjes in miniformaat.

Dru gebakje met Dru logo of eigen logo

€ 6,10 per persoon

Afternoon tea van 12:00 tot 17:00 uur

€ 14,50 per persoon

Tijdens de afternoon tea serveren wij onbeperkt verschillende soorten thee en koffie, vergezeld van heerlijke mini muffins en mini sandwiches belegd met boerenkaas, gemarineerde zalm en Beantriham, amandel petit fours, bonbons, koekjes en slagroomsoesjes.





Lunch

Lunch standaard

€ 15,00 per persoon

Voor de vergaderlunch serveren wij een Doesburgse mosterdsoep, ciabattabroodjes met Beantriham, tapenade, ruccola en parmezaanse kaas, sandwiches met boerenkaas, rode uiencompote, komkommer en mesclumsla en een kleine Turkse herdersalade met feta en tonijn.

Dranken: melk, karnemelk, jus d'orange en ijswater.

Lunch uitgebreid

€ 17,50 per persoon

De uitgebreide vergaderlunch bestaat uit een kopje Italiaanse pommodorisoep, foccaciabroodjes belegd met gerookte kipfilet en zongedroogde tomaatjes, sandwiches belegd met boerenkaas, pepadewtapenade en spek, en een kleine ceasarsalad met o.a. tomaatjes, ei, croutons en kip.

Als warm item serveren wij een huisgemaakte Vietnamese Loempia

Dranken: melk, karnemelk, jus d'orange en ijswater.

Lunch deluxe vanaf 50 personen

€ 17,00 per persoon

De congreslunch bestaat uit de volgende luxe broodjes:

ciabattabroodje met Beantriham, tapenade, ruccola en parmezaanse kaas,

foccaciabrood met gerookte kipfilet en zongedroogde tomaatjes,

ciabattabroodje belegd met mozzarella, tomaat en pesto

foccaciabrood belegd met boerenkaas met pepadewtapenade en spek,

bagel belegd met gerookte zalm met roomkaas en kappertjes,

Drubroodje met tonijnsalade, rode ui en ruccola, en

bagel met roomkaas, gebakken spek en bieslook.

Op het buffet presenteren wij ook een grote mand met vers handfruit.

Dranken: melk, karnemelk, jus d'orange en ijswater.



Lunch vervolg

Sandwichlunch vanaf 20 personen

€ 19,50 per persoon

Wij zullen verschillende soorten sandwiches beleggen met onder andere:

gebraden kipfilet, spek, ei, tomaat en mayonaise;

bacon, tomaat en mesclumsla;

boerenkaas met komkommer, eiersalade en bieslook;

tonijn, ei, tartaarsaus en ruccola;

gerookte zalm, wasabicecreme en mesclumsla en

guacamole, kipfilet, tomaat en ruccola.

De sandwiches gaan vergezeld van een grote mand met vers handfruit.

Dranken: melk, karnemelk, jus d'orange en ijswater.

Intercontinentale lunch

€ 17,50 per persoon

De intercontinentale lunch zal bestaan uit:

foccaciobrood met Boerenkaas en rode uiencompote,

sandwiches van tramezzinibrood belegd met Beantriham,

Zweeds tünbrood met roomkaas, gerookte zalm en mesclumsla en

wraps gevuld met gerookte kipfilet, guacamole, tomaat en rucola.

Op het buffet staat tevens een grote mand met vers handfruit.

Dranken: melk, karnemelk, jus d'orange en ijswater.



Snack vanaf 12:00 uur tot 17.00 uur

Smoothy , een heerlijk verfrissend drankje van vers fruit en sap	€ 4,75 per persoon
Vietnamese loempia's , huisgemaakt	€ 2,50 per persoon
Varkenshaassaté , 2 spiesjes met garnituur	€ 4,50 per persoon
Japanse Yakitorispies , een verrassend kipspiesje met Japanse saus	€ 3,00 per persoon
Japans rundvleesspiesje met soja-sesamsaus en lente-ui	€ 4,50 per persoon



Borreltijd

Schaaltje gemengde nootjes € 2,50 per stuk

Schaaltje met huisgemarineerde olijven € 3,00 per stuk

Schaal met tortilla chips met guacamole € 3,75 per stuk

Crispy vegies € 3,50 per stuk

knapperige groenten, peentjes en komkommer met een frisse komkommerdip met een vleugje knoflook.

Tapas assortiment vanaf 8 personen € 3,75 per persoon

De volgende tapas worden op een schaal gepresenteerd: gemarineerde olijfjes, zongedroogde tomaatjes in kruidenolie, gemarineerde gamba's, groene pepertjes gevuld met roomkaas en peppadew met roomkaas.

Dim sum assortiment vanaf 8 personen € 3,75 per persoon

Deze oosterse hapjes worden op een schaal geserveerd op basis van drie hapjes per persoon: mini satehspiesjes gemarineerd in citroengras, gebakken Japanse mini yakitorispiesje, warme hapjes gemaakt van garnaltjes en kip, mini loempia's en Japanse sushi gepresenteerd met wasabi en sojasaus.



Borreltijd vervolg

Mediterraans assortiment

€ 3,75 per persoon

Dit warm assortiment wordt geserveerd o.b.v. van 3 hapjes per persoon:

Calamaris a la Romana, gefrituurde gepaneerde uienringen, Olivenos hapje van kaas en stukjes olijven, gamba`s in filodeeg geserveerd met Spaanse aioli olijfjes

Oosters assortiment

€ 3,25 per persoon

Dit warm assortiment wordt geserveerd op basis van drie hapjes per persoon:

Mini loempia`s, trigon curry loempia`s, mini bamiballetjes, hay fongballetjes en gefrituurde gamba`s in een knapperig jasje, geserveerd met chilisaus en casavechips

Dru assortiment vanaf 8 personen

€ 5,25 per persoon

De Druhapjes worden geserveerd op basis van drie hapjes per persoon:

crostini caprese, knapperige crostini met een salade van zongedroogde tomaat, mozzarella en basilicum, aangemaakt met olijfolie;

canapee met shasimi van zalm met een wasabicrème

vers gebakken bruchetta met Beantriham, een unieke gedroogde ham uit de Achterhoek;

foccacio gorgonzola, Italiaans foccaciobrood besmeerd met appelstroop en belegd met rucola en gorgonzola dolce;

Zweeds tünbrood ingerold met verse roomkaas, gerookte zalm en dille;

crostini vitello, crouton belegd met gebraden kalfsmuis en tonijnmayonaise en kappertjes;

een vers gebakken toastje met zachte Hollandse geitenkaas met lindebloesemhoning.

Voor een groep van minder dan 20 personen kunt u een selectie in overleg maken.



Diner

Schaftmenu 1

€ 21,50 per persoon

Brood

Broodtrommel met gezouten boter en tapanade



Voorgerechten

Çoban salatasi, Turkse boerensalade met tonijn en fetakaas

Bruchetta Caprese, warme bruchetta met tomaat, mozzarella en pesto

Achterhoekse Naegelholt, licht gedroogd rundvlees met appelstroopdressing en oude brokkelkaas



Hoofdgerechten

Vegetarische lasagne, bereid met verschillende soorten groenten en mozzarella

Spicy ribs, gegrilde spare ribs, afgelakt met een piri pirisau

Japanse teriyakispies, spiesjes van kipfilet, gemarineerd in teriyakisaus met een oosterse noedelsalade

Puntzak met Vlaamse frites en mayonaise



Nagerecht

Proeverij van onze desserts



Diner vervolg

Schaftmenu 2

€ 24,50 per persoon

Brood

Broodtrommel met gezouten boter en tapanade



Soep

Italiaanse pommodorisoep, Italiaanse tomatensoep met een crème van basilicum



Voorgerechten

Ambachtelijke Beantriamop een blini met tomatentartaar, gedroogde ham op ambachtelijke wijze bereid,
ook wel berucht als lekkerste van Nederland

Salade gorgonzola, salade van Italiaanse blauwschimmelkaas met gepofte cerisetomaatjes en appelstroopdressing

Vietnamese springroll, gevuld met noedels en gamba's, geserveerd met originele loempiasaus



Hoofdgerechten

Ratatouillespies, vegetarische groentenspiesjes afgelakt met knoflookolie, geserveerd met een paprika-coulis

Griekse souvlaki, spiesje van gegrilde varkensfilet, geserveerd met frisse tzatziki

Pasta Carbonara, pasta bereid met o.a. spekjes en champignons in romige saus met een vleugje knoflook

Puntzak met Vlaamse frites



Nagerecht

Proeverij van onze desserts



Diner vervolg

Schaftmenu 3

€ 27,50 per persoon

Brood

Broodtrommel met gezouten boter en tapenade



Voorgerechten

Vitello tonato, gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, geserveerd op verse crostini's

Bruchetta Caprese, warme bruchetta met tomaat, mozzarella en pesto

Blini met beantriham, blini belegd met beantriham en tomatentartaar



Soep

Doesburgse mosterdsoep, geserveerd met croutons, lente-ui en bieslook

Heldere runderbouillon, met gebakken paddestoelen en groende kruiden



Hoofdgerechten

Gevulde Portobello, grote champignon gevuld met paddestoelen, noten en gegratineerd met gorgonzola

Japanse Rundvleesspiesje, gemarineerd rundvleesspiesje soja-sesamsaus en lente-ui

Pasta met bospaddestoelen, penne gebakken met bospaddestoelen, een vleugje knoflook en tijm

Dru-pannetje, stoofpotje zoals in de achterhoek bereid met rundvlees en bier

Puntzak met Vlaamse frites en mayonaise



Nagerecht

Proeverij van onze desserts



Buffet

Dru buffet vanaf 25 personen

€ 29,50 per persoon

Soep

runderbouillon of Doesburgse mosterdsoep, lekkere soepjes uit de regio



Voorgerechten

proeverij van Beantriham, naegelholt en nekka, verschillende worst soorten uit de Achterhoek

salade met oude brokkelkaas, frisse salade met een appelstroopdressing en gepofte tomaatjes

huisgemarineerde Gravlax, heerlijk gemarineerde zalm met een saus van mosterd en dille

oosterse kip salade bereid met knapperige groente en soja-sesamdressing



Hoofdgerechten

Dru stoverij, stoofschotel van rundvlees gestoofd in donkerbier

Gentse waterzooi, gepocheerde kip in een romige saus van witte wijn met een garnituur van wortel en prei

stukje heekfilet, met witte wijnsaus en verse kruiden

varkenshaasmedaillons, omwikkeld met spek in een Provençaalse tomatensaus

Bijlagen

aardappelgratin, aardappels gratineerd in room met een vleugje knoflook

frites, gepresenteerd met mayonaise

verschillende soorten groenten, wisselend per seizoen

verschillende soorten rauwkostsalade, met garnituren van o.a. croutons en pijnboompitten

broodtrommel met verschillende soorten brood met tapenade en boter



Proeverij van desserts

meerprijs € 5,50 per persoon



Buffet vervolg

Mediterraans buffet vanaf 25 personen

€ 27,50 per persoon

Soep

Italiaanse pommodori soep, Italiaanse tomatensoep met een vleugje room en basilicum



Voorgerechten

Turkse herderssalade, frisse salade van paprika, tomaat, ui, olijven, fetakaas en tonijn

vitello tonato, gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise

salade caprese, Italiaanse salade met mozzarella, tomaat en basilicum, opsmaak gemaakt met zeezout en olijfolie



Hoofdgerechten

gebakken gamba's, gegratineerd met tomaat, oregano en fetakaas

picata, stukje kipfilet gebakken in een korstje van gran padano

spezzatino, runderstoverij gestoofd in een Italiaanse tomatensaus met een vleugje knoflook en basilicum

Vegetarische lasagne, huisgemaakte lasagne met mediteraanse groente en kaas

Bijlagen

fagiolini al pomodoro, haricots verts gestoomd in witte wijn met tomaat en olijfsjes

broccoli, met gebrande amandelen

patate al forno, gebakken aardappels met rode ui en rozemarijn

risi alla Milanese, rijst gekookt in kippenbouillon met een vleugje saffraan

verschillende soorten rauwkostsalade, met garnituren van o.a. croutons en pijnboompitten

broodtrommel met verschillende soorten mediterrane brood met tapenade en boter



Proeverij van desserts

meerprijs € 5,50 per persoon