



**INFORMATIEMAP  
2015**



*De Michel "Het meest veelzijdige horecabedrijf van de regio"*

Geachte Mevrouw/Mijnheer,

Allereerst willen wij u vriendelijk danken voor de belangstelling die u toont in ons bedrijf.

Hierbij ontvangt u de informatiemap van De Michel Eten, Drinken & Feesten. Deze map bevat vrijwel alle ingrediënten voor uw persoonlijk feest en/of bijeenkomst, al dan niet inclusief een gezellig (walking) diner of buffet voor u en uw gasten.

Een informatiemap is geen rekenmap, wat wil zeggen dat het vergelijken van diverse bedrijven, u geen duidelijkheid verschaft. Denk aan het wel of niet aanvullen van buffetten, de grootte van de te schenken glazen, de kwaliteit van drinken en eten... U zult ervan versteld staan hoe groot de verschillen zijn binnen de horeca!

Wij beschikken over diverse ruimten waar u uw gelegenheid kunt laten plaatsvinden.

Graag helpen wij u, onder het genot van een vers kopje koffie, met een uitgebreid persoonlijk advies.

Het feest zal er uit zien zoals wij het van tevoren met u afspreken. U komt bij ons niet voor verrassingen te staan.

Prijsafspraken door ons gedaan, benaderen altijd de werkelijkheid.

Alles en iedereen bij De Michel Eten, Drinken & Feesten is erop gericht om u een onvergetelijke mooie dag of avond te bezorgen.

De sfeervolle ambiance, het enthousiaste personeel, het verse bloemetje op tafel, het (H)eerlijke eten. Onze reclame zijn onze tevreden gasten. En daarop zijn we best een beetje trots!

Mocht u na het lezen van deze informatiemap nog vragen hebben of wilt u een afspraak met ons maken, dan nodigen wij u van harte uit!

Met vriendelijke groet,

Mike & Bianca Michels & onze medewerkers

**De Michel Eten Drinken & Feesten** Haarendijk 4 5076 TM Haaren tel: 0411-623185  
Geregistreerd bij de KvK. te 's Hertogen Bosch nr. 17185086 / BTW nr. NL854656510B.01  
Bank: Regiobank NL51RBRB0841393508 ten name van De Michel  
[www.demichel.nl](http://www.demichel.nl) of mail naar [info@demichel.nl](mailto:info@demichel.nl)



*De Michel "Het meest veelzijdige horecabedrijf van de regio"*

**De Michel Eten, Drinken & Feesten beschikt over diverse sfeervolle ruimten, voor vrijwel ieder gezelschap bestaat een geschikte ruimte met ieder een eigen sfeer.**

#### **De Brouwzaal (in de zomer periode) en de Winterstube (in de winterperiode)**

De Michel zou de Michel niet zijn om steeds verder te gaan in de behoeften van onze gasten. Daarom hebben we vanaf 2013 gekozen om onze brouwzaal een ware metamorfose te geven tijdens de winterperiode. Dan wordt onze zaal omgebouwd tot een sfeervolle Winterstube (periode eind oktober tot eind februari).

Zowel de Brouwzaal als de Winterstube zijn bijzonder geschikt voor een diner tot ca. 80 personen of voor een gezellige feestavond tot ca. 140 personen.

De zaal kan uitgebreid worden door er een deel van het café (kleine zaal) aan toe te voegen. Hierdoor wordt het mogelijk om een partij van ca. 180 personen te organiseren met behoud van de gemoedelijke sfeer.

Aangrenzend aan de achterzijde van de Brouwzaal/Winterstube ligt ons sfeerol terras, voorzien van een overdekte en indien gewenst verwarmde veranda voor de rokers. De afgesloten binnentuin is exclusief voor u en uw gezelschap!

#### **De Brouwzaal**

Onze Brouwzaal dankt zijn naam aan de authentieke brouwketel die boven onze eikenhouten bar hangt. Onze zaal is sinds 2013 compleet vernieuwd en ingericht naar de wensen en de eisen van deze tijd. Met onder andere led verlichting langs de zijwanden en boven de dansvloer zorgen 19 LED lampenkappen voor een extra dimensie passend bij uw gelegenheid.

#### **De Winterstube**

De Brouwzaal wordt in de winterperiode omgebouwd tot Winterstube. Een houten vloer, houten pilasters, houten wandbekleding, houten bars en winterse aankleding zorgen voor een sfeervolle Winterstube. Voor de sfeer hoeft u het niet ver te zoeken!

Wanneer u het wenst kan het geheel worden aangevuld met een complete lichtshow. Vanuit de raampartij van de WinterStube kijkt u op de Wintertuin, compleet met kampvuur in Winterse sferen!

#### **Het Keldercafé**

Geheel vernieuwd in 2015! Ons Keldercafé is voorzien van een gedeeltelijke eilandbar, waar u met uw gasten gezellig omheen kunt zitten. Vanaf hier kijkt u uit op de speciaal-bier kast, voorzien van (bijna) alle speciaal bieren die De Michel schenkt. De ruimte is sfeerol aangekleed met (oude) bierborden, zodat u zich direct in een echte speciaal-bier kelder waant.

Maar ook de uitbundigere feesten zijn hier geweldig. Compleet met licht en geluid op niveau!

Ons Keldercafé is uitermate geschikt voor het kleinere gezelschap om in een besloten sfeer uw feest te beleven. Deze ruimte is uitermate geschikt voor gezelschappen vanaf 25 tot circa 80 personen. Maar ook als u voor een klein gezelschap een buffet of diner wenst, is dit een gezellige aanrader. Kortom een sfeervolle ruimte voor het kleinere gezelschap.

#### **Het Café, Serre, Bierkamer en Rookruimte met Terras**

Aan de voorzijde van ons bedrijf bevindt zich de entree van het eetcafé. De gasten kunnen gebruik maken van onze lunchkaart, onze vernieuwde dinerkaart of heerlijk genieten van onze meterplanken. Op onze inmiddels befaamde bierkaart bevinden zich meer dan 140 soorten speciaal bier. Tevens hebben we altijd tussen de 7 en 9 soorten speciaal bier op tap. Voor de liefhebbers heeft De Michel een aparte wijnkaart met gemiddeld 11 soorten wijnen, per glas verkrijgbaar. Uiteraard kunt u hier terecht voor een gezellige borrel, etentje, zakenrelatie enzovoorts. In de Bierkamer anno 2015, staan maar liefst 6 biertanks met een inhoud 500 liter bier. Schuif aan van één van de hoge bier tafels.

Voor u en uw gezelschap bestaat de mogelijkheid om het café met eventueel de serre te reserveren voor een sfeervolle feestavond. Het café is bijzonder goed geschikt voor gezelschappen van 50 tot 120 personen. Wij kunnen het café geheel aanpassen naar uw wensen. Tevens is het café voorzien van een aparte rookruimte. Aan de zijkant van ons eetcafé ligt een heerlijk ruim terras, waar het goed toeven is!



Hieronder vindt u een overzicht van wat wij u kunnen bieden tijdens uw gelegenheid. Staan uw wensen er niet bij? Schroom niet om het ons te vragen! Wij staan open voor uw vragen en/of opmerkingen!!

### **Ontvangst**

Kleine gevulde slagroomsoesjes (chocolade en poedersuiker)	€ 0,90 p.p.
Diverse mini taartpuntjes o.a. Appel, chocolade, appelkrumel, cheesecake, boterkoek	€ 1,40 p.p.
Klein soesje, klein vruchtenvlaaitje & klein appelflapje (gemengd)	€ 1,85 p.p.
Vers afgebakken appelflap (lauwwarm geserveerd)	€ 1,85 p.p.
Diverse soorten gesorteerd gebak	€ 2,45 p.p.
Diverse soorten luxe gebak (Van de Rouw uit Vught)	€ 3,45 p.p.
Petit Four met opdruk naar wens	€ 2,20 p.p.

Als u zelf het gebak wenst te verzorgen is dat geen probleem, dan vragen wij een vergoeding van € 1,40 voor onze handelingskosten per persoon.

### **Chocolade fontein**

Een grote chocoladefontein van maar liefst **85 cm hoog** gevuld met chocolade naar uw keuze: pure chocolade, melk chocolade of witte chocolade, een echte **eyecatcher** op uw feest.

Huur chocoladefontein

(Grote 3 laags chocolade fontein inclusief chocolade van 85 cm hoog tot 180 personen) € 125,00

Huur kleine chocoladefontein (40 cm hoog inclusief chocolade tot 20 personen) € 25,00

**Dippings** bestaand uit oublierolletje, lange vingers, banaan, ananas, aardbei en meloen € 2,75 p.p.

**Dippings de luxe** bestaand uit oublierolletje, lange vingers, slagroomsoesjes, aardbeien, banaan, meloen, ananas, kiwi, sinaasappel € 3,25 p.p.

**Kinderdippings** bestaand uit oublierolletje, lange vingers, spekjes, aardbei en banaan € 1,75 p.p.

### **Feestelijke welkomstdrank**

Pêche Royale (mousserende witte wijn met perzik likeur) € 2,75 p.p.

Kir Royale (mousserende witte wijn met crème de cassis) € 3,50 p.p.

Prosecco € 3,75 p.p.

Glas Pol Roger Champagne € 8,50 p.p.

Alcoholvrije aperitieven zijn altijd aanwezig mocht een van uw gasten geen alcohol wensen € 2,60 p.p.

### **Smoothies**

Vanaf € 3,75 p.p.

Mad berries; framboos, aardbei, braam en appel

Mango dream; aardbei, mango, en sinaasappel

Tropical tango; ananas, kiwi, mango, meloen en sinaasappel

Xtra energy; banaan, aardbei en appel

### **Bruidstaart**

Er zijn diverse bruidstaarten verkrijgbaar in alle soorten en maten, hieronder heeft u een idee wat globaal een bruidstaart kan kosten dit betreft een indicatie het is uiteraard afhankelijk van uw eigen voorkeur en wensen die u heeft.

3 laags 30 personen +/- € 155,00

4 laags 45 personen +/- € 190,00

5 laags 55 personen +/- € 240,00

### **Bruidsijstaart**

Of wat dacht u van een bruidsijstaart gemaakt door een echte ijsmeester. Hiervoor zullen de kosten vanaf € 6,00 per persoon bedragen. Dit natuurlijk afhankelijk van de keuze die u maakt, de mogelijkheden zijn vrijwel onbeperkt.

## **Prijzen van de dranken tijdens de receptie/feestavond**

Tijdens de feestmiddagen/avonden en partijen rekenen wij de standaard en actuele café prijzen. Deze kunt u terugvinden op onze website. Afhankelijk van het verteer tijdens uw gelegenheid, geven wij een procentuele korting.

### **Feestmiddag/avond**

Een gast gebruikt gemiddeld tussen de 6 en 10 consumpties in de middag en in de avond tussen de 10 en 13 consumpties.

Sommige gasten brengen de avond door met 6 drankjes, andere gasten drinken meer dan gemiddeld.

### **Prijzen**

Per consumptie moet u rekenen op een gemiddelde prijs die ligt tussen € 1,70 en € 2,25. Als u gemiddeld € 2,25 begroot, kunt u ervan uitgaan dat dit bedrag inclusief de buitenlandse gedistilleerde dranken is. Uiteraard bepaalt u zelf welke (duurdere) dranken wel of niet geschonken worden. De dranken worden altijd berekend op basis van nacalculatie.

• tot	-- 750 euro		Geen korting op de totale drankrekening
• 751	- 1250 euro	5 %	Korting op de totale drankrekening
• 1251	- 1750 euro	10%	Korting op de totale drankrekening
• 1751	- 2500 euro	15 %	Korting op de totale drankrekening
• 2501	- en meer	20%	Korting op de totale drankrekening

*Bij diners, koffietafels en vergaderingen gelden de normale caféprijzen.*

### **Afkoop van de receptie**

Gedurende de receptie alle consumpties (inclusief mixdranken), eenhaps mini puntjes op tafel, inclusief 2 x rondgang bittergarnituur, 2 x rondgang koude en warme receptiehapjes en diverse gemengde nootjes op tafel.

Dit gedurende een maximaal twee uur durende receptie voor 12,00 per persoon

### **Afkoop van de feestmiddag/avond**

Bij de afkoop dranken zijn de volgende dranken opgenomen, Koffie, cappuccino, thee naar keuze, frisdranken zowel per glas als per flesje, huiswijnen en de meest geschonken mixdranken, vanaf 35 personen.

<b>Afkoop Dranken</b>	<b>Middag</b>	<b>Avond</b>
<i>1,5 uur</i>	<i>€ 10,25 p.p.</i>	<i>€ 11,00 p.p.</i>
<i>2 uur</i>	<i>€ 12,75 p.p.</i>	<i>€ 13,50 p.p.</i>
<i>2,5 uur</i>	<i>€ 13,75 p.p.</i>	<i>€ 15,50 p.p.</i>
<i>4 uur</i>	<i>€ 14,75 p.p.</i>	<i>€ 19,50 p.p.</i>
<i>4,5 uur</i>	<i>€ 15,75 p.p.</i>	<i>€ 21,50 p.p.</i>
<i>5,0 uur</i>	<i>€ 16,75 p.p.</i>	<i>€ 23,50 p.p.</i>

*Mocht u een geruimere tijd genieten van het afkoop dranken pakket, dan komt er per persoon, per half uur 2,50 Euro voor alle opgegeven gasten bij.*

### Hapjes tijdens de receptie en/of feestavond

#### Op tafel

Standaard gemengde nootjes op tafel	0,75 p.p.
Tortilla chips met kaas en chilisaus	1,00 p.p.
Luxe nootjes/groente chips/kaaskoekjes	1,25 p.p.
Credute diverse rauwkost dip	1,25 p.p.
Sweet peper gevuld met roomkaas	1,25 p.p.
Chorizo met olijven	1,25 p.p.
Amsterdams borrelgarnituur o.a. kaas, Amsterdamse uitjes en cocktailworstjes	2,75 p.p.

#### Koud Borrelgarnituur

##### Receptiehapjes 1,25 p.st

Toastje met gerookte zalm
Toastje met gerookte forel
Roombrie met honing en walnoten
Verse haring op roggebrood met gesneden rode ui
Toastje met krabsalade
Stokbroodje filet americain met bieslook

##### Luxe receptiehapjes 2,20 p.st

Klein broodje met rundercarpaccio, Parmezaanse kaas en truffeldressing
Klein wit bolletje met gerookte zalm & mosterddillesaus
Focaccia broodje met gerookte Rib-eye en truffelmayonaise
Mini tartaar van Hollandse Garnalen
Zalmwrap met kruidencrem�
Bruin broodje met gerookte eendenborst met chutney

##### Luxe glaasjes garnituur 3,00 p.st

Glaasje met;
vers aangemaakte penne pasta waarin knapperige groenten
verse krabsalade en krabsticks
verse Hollandse garnalen en cocktailsaus
gerookte kipfilet met kerriemayonaise
parmaham & rucola sla
gemarineerde olijfjes, zongedroogde tomaatjes en chorizo worst
huzarensalade met kwarteleitje, cerise tomaat en komkommer
spiesje van mini mozzarella & zongedroogde tomaat

### Warm borrelgarnituur

#### Warm bittergarnituur

Vanaf 0,60 p.st

Gewoon ontzettend lekker & herkenbaar!!!
Bitterballen
Ambachtelijke Brabantse bitterballen
Bamihapjes/nasihapjes/kipnuggets/gehaktballetjes
frikadelletjes/kaassouffl�s/vlammetjes/sateetjes

#### Luxe warme borrelgarnituur

1,20 p.st

Mini pizza
Mini Quich Lorraine
Mini ham-kaas

#### Luxe mini kroketjes

Hollandse garnalen kroketje	1,20 p.st
Gamba kroketje	1,30 p.st
Zwezerik kroketje	1,50 p.st
Kreeft kroketje	1,60 p.st
chorizo kroketje	1,10 p.st

#### Petite Croline (bladerdeeghapjes)

1,20 p.st

Kaashapje
Kipkerrie hapje
Saucijzenhapje
Champignons bladerdeeghapje

#### Vegetarische snacks

Geitenkaas kroketje	1,30 p.st
spinazie-mozzarella kroketje	1,10 p.st
Bospaddestoelen kroketje	1,10 p.st
Kaas kroketje	1,20 p.st
groente kroketje	1,10 p.st

#### Oosterse Snack

vanaf 0,90 p.st

Loempia mini	0,60 p.st
Loempia middel	1,40 p.st
Dim Sum	0,90 p.st
Samosa	0,90 p.st
Butterfly garnalen	1,40 p.st
Scampi' s in filodeeg	1,40 p.st
Deze snack worden voorzien van een passende saus	

#### Saté snack

Japane Yakitori saté met yakitori saus	3,00 p.st
Kipsaté met satésaus & kroepoek	3,40 p.st
Thaise Gai Yang saté met ketjapsaus	3,00 p.st

**Voor het smakvolle tussendoortje of afsluiter van uw feest**

**Puntzak met o.a.**

Vers afgebakken friet met mayonaise	2,00 p.p.
Vers kibbeling en remouladesaus	3,75 p.p.
Vers afgebakken friet met frikadel & mayonaise	3,75 p.p.

**Late Night Snack**

Half belegd broodje	1,50 p.st
Brabants worstenbroodje	2,00 p.st
Saucijzenbroodje	2,00 p.st
Ham-kaas broodjes	2,00 p.st
Broodje frikandel/kroket	2,00 p.st

**We kunnen uiteraard ook voor u diverse kleine food-tables neerzetten vanaf 30 personen gedurende 1 ½ uur met o.a.**

**Paté table** 3,75 p.p.

- Paté en Croûte (in korstdeeg)
- Paté aux champignons (met champignons)
- Paté aux fines herbes (met fijne tuinkruiden)
- Paté aux Poivre (met peper)
- Gesneden wit & bruin desembrood

**Kaas table** 4,60 p.p.

\*Diverse zachte kazen o.a.

Brie, Chaumes, Gorgonzola (blauw schimmel) & geitenkaas

\*Diverse harde kazen o.a.

Abdijkaas, Trappistenkaas, Kernhemer, Old Amsterdam

\*Gesneden wit & bruin desembrood

\*Kletzenbrood & Appelstroop

**Friet table** 4,50 p.p.

met vers afgebakken friet, kroketten, frikadellen, broodjes, curry, mayonaise en vers gesneden uitjes

**Pulled Pork table** 5,20 p.p.

Langzaam gegaarde procureur in een smakvolle marinade ca 17 uur in de oven gegaard, dit vlees uit mekaar getrokken (pulled pork) op een vers afgebakken stokbroodje met americaan BBQ saus of pittige chilimayonaise

**Eierbak table** 3,70 p.p.

De eieren worden door onze kok voor u gebakken met naar keuze wit of bruin brood en zout, peper, ketchup of curry

**Flammkuchen table** 4,60 p.p.

Deze flammkuchen worden a la minute gemaakt in de zaal in de Flammkuchen oven. (bij grote gezelschappen vanuit de keuken)

De tarte flambée heeft een bodem van dun brooddeeg die met crème fraîche is bestreken en kan o.a. belegd worden met o.a. blokjes ham, reepjes spek, salami, zalm, kaas & fijne groente o.a. prie, bosui, rode ui, paprika, witte uiringen

**Saté table** 8,50 p.p.

\*Gemarineerde kipsaté & varkenshaassaté

\*Yakitori saus & Pittige satésaus

\*Kroepoek, Gefrituurde uitjes

\*Desembrood (wit & bruin)

**Pizza table** 4,10 p.p.

Een grote huisgemaakte pizza van 60 x 30 met keuze uit o.a.

\*Tomaat/ham/kaas/ananas (pizza Hawaï)

\*Pizza met tomaat/salami/kaas/ham/champignons/paprika

\*Pizza chicken (hartige pizza) met tomaat/cajun

kipreepjes/kaas/rode ui/paprika

**Döner & shoarma table** 4,75 p.p.

Van onze eigen draaigrill, vers van het mes

incl. echte döner broodjes, huisgemaakte knoflook &

cocktailsaus, tomaat, komkommer en rode ui

Döner kebab table vanaf 50 personen

**Chicken table** 4,75 p.p.

Smaakvolle pittige kip van de grill, vers van het mes

incl. echte Turkse broodjes, huisgemaakte knoflook,

chilimayonaise & cocktailsaus, tomaat, komkommer en rode

ui. Chicken table vanaf 50 personen

Er kunnen tijdens een avond ook meerdere tables neergezet worden geheel naar uw wensen, een table draait gemiddeld 1,5 uur, afhankelijk van de drukte.

**Wrap table** 4,80 p.p.

Diverse verschillende wraps ingerold met diverse slasoorten, rode ui, tomaat, ei en diverse dressing met als beleg o.a.

carpaccio, gerookte zalm, gerookte ham, kaas, eisalade,

tonijn & filet americaan.



## Borrel Buffetten

### Borrel buffet 1

13,25 p.p.

- Toastje met filet americain omhuld met bieslook,
- Mini sandwich met krabsalade
- Mini sandwich met huisgemarineerde carpaccio, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Verse nieuwe haring op roggebrood af gegarneerd met fijne rode ui
- Rolletje met Haarensse gerookte ham, rucola & meloen,
- Gevulde eitjes op plateau
- Toast met verse brie en chutney
- Mini ham kaas broodjes
- Champignonragout in bladerdeeg
- Kleine pizza' s
- Gehaktballetjes in pikante satésaus
- Pikante cajunkipknotjes met chilisaus
- Diverse broodsoorten
- Verse afgebakken kleine broodjes
- Verse afgebakken stokbrood,
- Plankje kruidenboter, Tapenades & Roomboter

### Borrel buffet 2

13,90 p.p.

- Diverse salades waaronder eiersalade, zalmzalade, ham-prei salade, krabsalade, kip-kerrie salade,
- Filet americain,
- kaasplateau met 4 Hollandse kaassoorten met kletzenbrood
- Worst plateau bestaande uit 4 verschillende worstsoorten met mosterd
- Kipsateetjes met satésaus en pittige kroepoek,
- Gehaktballetjes in zoetzure saus,
- Hotwings met chili saus,
- Mini kip loempiaatjes
- Diverse broodsoorten,
- Vers afgebakken kleine broodjes
- Gemarineerde olijven en zongedroogde tomaatjes,
- Vers afgebakken stokbrood,
- Plankje kruidenboter, tapenades & roomboter

## Closet & Walking Party

24,60 p.p.

Met dit Closet (kast) en Walking (lopen) Party willen we een totaal andere beleving voor u neerzetten, dit party-arrangement bestaat uit 2 delen. In de Closet (doorgeefkast) vullen we gedurende de avond, de koude hapjes aan zodat de gasten de gehele avond hiervan kunnen genieten.

De warme hapjes serveren we voor de gasten gedurende de avond uit. Iedere keer een ander hapje.

De Closet zal gevuld zijn met o.a.

- Glaasje met vers aangemaakte pennenpasta waarin knapperige groenten
- Glaasje met verse krabsalade en krabsticks
- Glaasje met verse garnalen en cocktailsaus
- Glaasje met gerookte kipfilet met kerriemayonaise
- Tranches gerookte zalm met mosterddille saus op ' n mini broodje
- Bruine mini broodjes met rundercarpaccio, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Toastje met filet americain en rode uitjes
- Glaasje met parmaham & rucola sla
- Gemarineerde zongedroogde tomaatjes ingelegd in olijfolie
- Verse olijven tapenade met vers afgebakken breekbrood
- Diverse soorten binnenlandse & buitenlandse kaassoorten
- Kruidenboter & roomboter
- Vers afgebakken stokbrood
- Vers afgebakken mini broodjes

Met de warme hapjes gaan we afwisselend gedurende de avond rond, bestaande o.a.

- Gamba kroketjes
- Mini broodjes hamburgers van het MRIJ rund
- Scampi' s in jasje van filodeeg
- Vegetarisch loempia met chilisaus
- Oosterse gehaktballetjes in pittige satésaus in ' n glaasje geserveerd
- Hartige quiche gevuld met spekjes, prei, ui, tomaat en kaas





## Party arrangement

Tijdens de feestavond kan er in plaats van een buffet uiteraard ook gekozen worden voor een party-arrangement. Tijdens een partyarrangement, worden de diverse hapjes, door u gekozen, door ons geserveerd.

Om de keuze wat te vergemakkelijken geven we hieronder een vijftal suggesties.

U kunt uiteraard ook zelf uw wensen kenbaar maken en in overleg met ons een arrangement samenstellen

### **Suggestie 1** **Gewoon ontzettend lekker**

6 warme & koude hapjes onder andere;

- Huisgemaakt warm klein worstenbroodje
- Carpaccio op mini broodje met Parmezaanse kaas en gebrande pijnboompitjes
- Gemengde bittergarnituur 2 x rondgang
- Vers gerookte zalm op toast met mosterddillesaus
- Huisgemaakt warm klein saucijzenbroodje

Als afsluiter een lekker puntzakje vers afgebakken friet met mayonaise (rondgang al gelang behoefte)  
10,50 p.p.

U kunt uiteraard ook kiezen voor een andere afsluiter tijdens uw avond bijvoorbeeld een van onze Table gerechten, hier rekenen we dan een meerprijs voor.

### **Suggestie 2** **Hollands party arrangement**

Deze avond rondgang met 6 Hollandse snacks onder andere;

- Ambachtelijke MRIJ (Maas-Rijn-IJssel) ronds- bitterballen
- Kaas/worst plateau met mosterd
- Hollandse nieuwe op roggebrood met fijn gesneden rode ui
- Mini slaatje in een glaasje
- Mini broodje met mini kroket
- Hollandse garnalenkroketje met huisgemaakte remouladesaus

Als afsluiter gaat onze kok voor u eieren bakken " uit het handje"  
De kok zal voor u de eieren bakken tegen het einde van de avond, u kunt dan kiezen uit wit of bruin brood en eventueel keuze uit zout, peper, ketchup of curry en zo uit de hand eten (dus zonder bord)  
13,50 p.p.

### **Suggestie 3**

### **Tapas Arrangement**

Op tafels en staftafels diverse halve meter planken met o.a.

- \*Diverse kaassoorten
- \*Diverse worstsoorten
- \*Gemarineerde olijven & tomaatjes
- \*Diverse charcuterie
- \*Amsterdamse uitjes & mini augurkjes
- \*Diverse broodsoorten met kruidenboter, aoli en tapanade

Rondgang met de warme Tapas, deze worden uitgeserveerd voor u en uw gasten met o.a.

- \*Gamba kroketje
  - \*Yakitori spiesje
  - \*Geitenkaas kroketje
  - \*Gehaktballetje oosterse sauni quiche
- 14,75 p.p.

### **Suggestie 4**

### **Lekker happen party arrangement**

- Rondgang met mini stokbroodjes met warme ambachtelijk beenham
- Vietnamese loempia met chilisaus
- Kleine pizza royaal belegd met salami, ham, kaas, paprika en uitjes
- Assortiment huisgemaakte bladerdeeghapjes
- Rondgang gemengde bittergarnituur

Als afsluiter, onze inmiddels befaamde grill met keus uit shoarma, döner, of pittige kip dit snijden we vers van de grill af in het zicht van uw gasten dit inclusief echte Döner broodjes, huisgemaakte knoflook & cocktailsaus, tomaat, komkommer, rode ui en fijn gesneden ijsbergsla.  
14,75 p.p. (dit arrangement vanaf 50 personen)

## Suggestie 5 Hapjes arrangement

U kunt een keuze maken uit 5-6-7 van onderstaande hapjes, deze worden gepresenteerd op kleine bordjes en kleine glaasjes en worden dan voor u geserveerd (een mini diner dansant) gedurende de middag/avond

### Diverse koude gerechtjes

- Glaasje met aangemaakte penne pasta waarin knapperige groenten
- Glaasje met krabsalade en krabsticks
- Glaasje met garnalen en cocktailsaus
- Mini gerookte kip cocktail met kerrie-mayonaise
- Kleine carpaccio met parmezaanse kaas en pijnboompitten (klein bordje)
- Glaasje met parmaham & rucola sla
- Gamba kroketje met remouladesaus
- Zwezerik kroketje met truffelmayonaise
- Gevogelte paté met compoté
- Capaccio van tomaat met Parmezaanse kaas
- Vis terrine met dille mayonaise
- Salade vis met zalm, forel & garnaaltjes
- Geitenkaas kroketje met grove mosterd mayonaise
- Spiesje van Gamba' s in knoflookolie gebakken

### Diverse soepjes

- Kopje gambasoep met Hollandse garnaaltjes
- Kopje huisgemaakte tomatensoep
- Kopje aspergesoep (seizoen)
- Kopje dubbel getrokken runderbouillon

### Diverse warme gerechtjes

- Mini MRIJ (maas-rijn-ijssel rund, super kwaliteit) burger op mini broodje
- Vegetarisch loempia met chilisaus
- Oosters gehaktballetje in pittige satésaus
- Mini pistoletje met warme beenham en honing-tijmsaus
- Mootje gegrilde zalmfilet met wakumee en sesam dressing
- Black Agnus Kogelbiefstuk met pepersaus
- Mini stokbroodje gevuld met Pulled Pork en bbq saus
- Gebakken eendenborst op gebakken appels met port saus
- Roodbaarsfilet op pasta met scampi saus
- Risotto van champignons, bosuitjes en truffelolie
- Gebakken scampi' s met tagliatelle en kreeftensaus
- Krokant gebakken doradefilet met een salsa van paprika en tomaat
- 2 stokjes saté met stokbrood
- Kalfs sukade op aardappel puree met truffeljus
- Spare ribs De Michel geserveerd met chili-mayonaise

5 gerechtjes naar keuze 17,50 p.p.

6 gerechtjes naar keuze 20,50 p.p.

7 gerechtjes naar keuze 23,50 p.p.



### **Walking Diners zijn geweldig! Verrassend en Smaakvoll!**

Bij onze walking diners kunt u gewoon genieten van wat er komt, geen mijnenlange zit aan tafel, gewoon lekker doen waar u en uw gasten zin in hebben. Het " Walking Diner" is ideaal voor zowel een feest overdag, als in de avond.

Op de tafels en statafels zullen we divers desembrood (wit & bruin) serveren met diverse smeersels bestaande uit; kruidenboter, tapanade en aoli.

Aansluitend zullen we rondgaan met een 7-tal kleine, maar smaakvolle voorgerechtes, uw gasten hoeven van tevoren niet te kiezen, iedereen krijgt gemiddeld 3 gerechtes per persoon deze gerechtes kunnen o.a. zijn;

Klein bordje carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffeldressing  
Mini salade vis met romige knoflookdressing  
Kleine tomatensoep of (of seizoensoep)  
Kleine garnalencocktail met huisgemaakte cocktailsaus  
Coppa di Parma met gemarineerde pesto spaghetti  
Gerookte zalm op rucola met mosterd-dillesaus  
Mini salade ceasar (gerookte kip, ei, uitgebakkenspek, Parmezaanse kaas)

Aansluitend gaan we rond met een 2-tal kleinere hoofdgerechten waar u uw keuze uit kunt maken, dit kunnen onder andere zijn:

\*\*\*

Gebakken zalmfilet op tagliatelle met dillesaus

of

Op de huid gebakken roodbaars op seizoen groenten met scampisau

of

Tong-zalm rolletjes op aardappelmousseline met witte wijn saus

\*\*\*\*\*

Getrancheerde Black Agnus kogelbiefstuk op verse groenten met pepersaus

of

Kalfs sukade op raapstelenstampot met truffeljus

of

Kalfsoester op verse groenten met portsaus

of

Varkenshaas op verse groenten met bospaddenstoelensaus

Deze gerechten worden geserveerd met rauwkostsalade en puntzakfriet op tafel

\*\*\*

Als afsluiter een smaakvol klein dessert dit kan zijn o.a.

Glaasje met vers fijn fruit met sorbetijs & slagroom

Glaasje met huisgemaakte Tiramisu

Glaasje met huisgemaakte chocolademousse met slagroom

Glaasje met gemarineerde aardbeien met Romanoff saus (seizoen)

Voor de liefhebbers nog een kopje koffie of thee na.....

24,90 Euro per persoon



*De Michel "Het meest veelzijdige horecabedrijf van de regio"*

### **3 gangen amuse-buffet De Michel**

Bij aanvang van dit buffet komen er op de tafels en statafels (afhankelijk wat u wilt), mandjes met diverse broodsoorten met kruidenboter, tapanade en aoili te staan voor uw gasten. U hoeft dus niet persé te zitten met dit menu, en dit kan avondvullend ingevuld worden aangepast aan uw wensen.

#### **Amuse voorgerechten bestaande uit diverse kleinere gerechtjes waaronder:**

Huisgemarineerde USA carpaccio met Parmezaanse kaas en  
pijnboompitjes en truffeldressing,  
Kopje bisque van scampi en Hollandse garnaltjes  
Kleine Gamba kroketjes met remouladesaus en gefrituurde peterselie,  
Vitello Tonato licht aangebraden kalfsfilet met tonijnmayonaise en rucola,  
Licht gerookte ribeye met truffelmayonaise  
Gerookte zalm op foccacia brood met mosterd dillesaus

#### **Hoofdgerechten buffet bestaande uit:**

Rosé gebraden a la minute getrancheerde Black Angus entrecote met rode wijn saus  
Gebraden varkens rollade met bospaddestoelensaus  
Gegrild zalmootje op verse groente met een witte wijn dille saus

Aangevuld met o.a.

Warme aardappelgratin gegratineerd met kaas, verse seizoen groenten, diverse rauwkostsalades  
Op de tafels en statafels diverse puntzakken met verse friet en mayonaise

#### **Tapasdessert**

Het nagerecht zal op diverse etagères gepresenteerd worden met o.a.  
Kleine bavaroise taartjes, chocolade brownies, kleine Petit fours, kleine ijs taartjes,  
ijstruffels, ijslolly' s, mini tartelette' s vers fruit cocktailtje, chocolade taartjes,  
Dit is gewoon een lust voor het oog en met de hand op te eten dus geen bordjes op de tafels en statafels.

34,50 per persoon

Uitbreiding van dit 3 gangen amuse-buffet is ook mogelijk.

We kunnen dit uitbreiden met bijvoorbeeld een kleine kopje vers getrokken runderbouillon met tuinkruiden  
Meerprijs 3,50 per persoon



## **Buffetten & uitbreidingen**

### **Buffetten**

(alle prijzen van de onderstaande buffetten gelden vanaf 35 personen, onder dit aantal tellen wij een meerprijs)

#### **Michel Buffet**

Dit buffet kunt u zelf samenstellen, we hebben altijd een standaard buffet waar u zelf de uitbreidingen kunt toevoegen geheel naar uw wensen;

#### **Michel Buffet Standaard**

- Rundvleessalade met een vers gevuld eitje
- Aardappelsalade met verse bosuitjes en spekjes
- Diverse verse gemaakte rauwkost salades
- Vers uitgesneden fruit salade
- Vers afgebakken stokbrood
- Diverse verse broodsoorten
- Eigengemaakte kruidenboter met peterselie, bieslook en knoflook
- Remouladesaus met augurkjes, kappertjes en verse tuinkruiden
- Huisgemaakte cocktailsaus
- Diverse tapenades & aioli
- Huisgemaakte aardappelgratin gegratineerd met kaas (warm)
- Rijst aangemaakt met knoflook & tuinkruiden (warm)

#### **U kunt een keuze maken uit diverse onderstaande items die u toe kunt voegen aan uw buffet**

- Grote carpaccio op spiegel met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffeldressing
- Langzaam gegaarde varkensrollade met huisgemaakte pepersaus of champignonsaus
- Gehaktballetjes met tomatenrelish
- Gemarineerde kipsaté met huisgemaakte satésaus en kroepoek
- Gebakken kipfiletstukjes met ketjapsaus en oosterse groente
- Gemarineerde drumsticks in zoetzure saus
- Aan een stuk rosé gebraden getrancheerde entrecote met een rode wijn saus (supplement 2,00 p.p.)
- Zalm/tong rolletjes op verse groente met een witte wijn dillesaus
- Scampi-pasta met tagliatelle, bosui, fijne prei en kreeftensaus (supplement 2,00 p.p.)
- Hele Brabantse Beenham met grove mosterdsaus (vanaf 40 personen, anders supplement 2,40 p.p.)
- Hele runderhaas (biefstuk van de haas/tournedos) met rode wijn saus (supplement 4,00 p.p.)
- Rundersukade gestoofd in donker bier en uien
- Spareribs De Michel (ze vallen zo van t bot af!!!)
- Gehaktballetjes in satésaus
- Gemarineerde kippendijenvlees (supermals) met cajunkruiden en chilisaus
- Pasta frutti di mare (o.a. venusshellen, kokkels, mosselen, scampis) met pasta, bosui, knoflook en tuinkruiden
- Pasta Fungi (pasta met bospaddenstoelen, room, truffelolie, rucola en Parmezaanse kaas.
- Huisgemaakte lasagne met rundergehakt en mediterrane groenten
- Kalfssukade met truffeljus

2 warme gerechten naar keuze 18,50 p.p.

3 warme gerechten naar keuze 20,50 p.p.

4 warme gerechten naar keuze 22,50 p.p.

5 warme gerechten naar keuze 24,50 p.p.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief supplement die bij diverse gerechten aangegeven zijn



### **Koud & Warm buffet De Michel**

Als u wenst kunnen we het koud & warm buffet in een gang serveren of in 2 gangen, afhankelijk van uw behoefte en tijd, wij overleggen dit graag met u.

#### **Het koude buffet bestaat uit:**

Spiegel van diverse verse vissoorten waaronder;  
Huisgemaakte hele gepocheerde zalm, Gerookte forel, Gerookte zalm  
Hollandse & Noorse garnalen, Vers uitgesneden haring met fijngesneden rode ui.

Spiegel met diverse vleessoorten waaronder;  
Fijne boerenpaté, Gebraden fricandeau, Haarensse gerookte ham met meloen

Spiegel met huis gemarineerde carpaccio;  
op een bedje van sla met truffeldressing, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola sla

Spiegel met een bolletje rundvleessalade met een huisgemaakt gevuld eitje

Vers afgebakken stokbrood, Diverse verse broodsoorten  
Eigengemaakte kruidenboter met peterselie, bieslook en knoflook,  
Remouladesaus met augurkjes, kappertjes en verse tuinkruiden  
Huisgemaakte cocktailsaus, Tapenades & aioli

#### **Het warme buffet bestaat uit;**

Huisgemaakte aardappelgratin gegratineerd met kaas

Diverse rauwkostsalades

Warme seizoen groenten

U kunt een keuze maken uit 2 onderstaande items van het warme buffet

Langzaam gegaarde varkensrollade met huisgemaakte pepersaus of champignonsaus

Gehaktballetjes met tomatenrelish

Gemarineerde kipsaté met huisgemaakte satésaus en kroepoek

Gebakken kipfiletstukjes met ketjapsaus en oosterse groente

Gemarineerde drumsticks in zoetzure saus

Aan een stuk rosé gebraden getrancheerde entrecote met een rode wijn saus (supplement 2,00 p.p.)

Zalm/tong rolletjes op verse groente met een witte wijn dillesaus

Scampi-pasta met tagliatelle, bosui, fijne prei en kreeftensaus (supplement 2,00 p.p.)

Hele Brabantse Beenham met grove mosterdsaus (vanaf 40 personen, anders supplement 2,40 p.p.)

Hele runderhaas (biefstuk van de haas/tournedos) met rode wijn saus (supplement 4,00 p.p.)

Rundersukade gestoofd in donker bier en uien

Spareribs De Michel (ze vallen zo van ' t bot af!!!)

Gehaktballetjes in satésaus

Gemarineerde kippendijenvlees (supermals) met cajunkruiden en chilisaus

Past frutti di mare (o.a. venusschelpen, kokkels, mosselen, scampi's) met pasta, knoflook en tuinkruiden

Pasta Fungi (pasta met bospaddenstoelen, room, truffelolie, rucola en Parmezaanse kaas.

Huisgemaakte lasagne met rundergehakt en mediterrane groenten

Kalfssukade met truffeljus

24,50 Euro p.p.

Indien u wenst kunnen er bij dit buffet extra warme items toegevoegd worden, per item vragen we 2,00 exclusief de supplement

### **Middellandse Zeebuffet**

- Salade Nicoise met tonijn, haricots-verts, gekookt eitje, zongedroogde tomaten en verse rode uien
  - Pasta Frutti di mare (o.a. venussschelpen, kokkels, mosselen, scampi' s) met pasta, knoflook en tuinkruiden
  - Serranoham met meloen (Spaanse gerookte ham)
  - Tomaten komkommer salade en een verfrissende basilicum dressing
  - Gemarineerde olijven met fetakaas en zongedroogde tomaten
  - Rose gebraden lamsbout op verse ratatouille geserveerd met rozemarijnsaus (warm)
  - Rundergehaktballetjes in een tomaten-basilicum saus (warm)
  - Gegrilde zalmootjes met een pestosaus (warm)
  - Goed gevulde lasagne (warm)
  - Aardappelgratin (warm)
  - Rijst aangemaakt met knoflook & tuinkruiden (warm)
  - Vers uitgesneden fruit salade
  - Diverse verse grote dessem broden
  - Smaakvolle olijfolie met verse tuinkruiden
  - Eigengemaakte kruidenboter met peterselie, bieslook en knoflook
  - Remouladesaus met augurkjes, kappertjes en verse tuinkruiden
  - Huisgemaakte cocktailsaus
  - Diverse tapenades & aioli
- 23,50 Euro p.p.

### **Barbecueën**

Wanneer de eerste zonnestrallen ons weer bereiken, is het weer Barbecue tijd! U kunt bij ons heerlijk in onze afgesloten tuin barbecueën.

Wij serveren de volgende vleessoorten;

- Gemarineerde kipfilet
- Hamburger
- Varkenslapje
- Saucijsje
- Shaslick stokje
- Saté stokje
- Biefstukjes

Diverse salades o.a.

- Aardappelsalade
- Witte kool salade
- Fruit salade
- Gemengde rauwkostsalade

19,50 Euro p.p.

Koude sauzen:

- Remouladesaus
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus

Warme sauzen:

- Satésaus
- Paprikasaus

- Kruidenboter

- Stokbrood

### **Uitbreidingsmogelijkheden bbq:**

- |   |      |      |
|---|------|------|
| • Runderbouillon met verse tuinkruiden                  | 3,50 | p.p. |
| • Huisgemaakte Toscaanse Tomatensoep                    | 4,00 | p.p. |
| • Lamskoteletten gemarineerd                            | 4,50 | p.p. |
| • Gemarineerde speklappen                               | 1,75 | p.p. |
| • Zalmfilet in folie met kruidenboter                   | 4,10 | p.p. |
| • Diverse vissoorten au papillote                       |      |      |
| Met diverse groenten, witte wijn, kruidenboter in folie | 4,95 | p.p. |



## **Kraamborrel bij De Michel**

Gefeliciteerd met de geboorte van jullie kindje!

Helemaal overgewaaid uit Amerika is het organiseren van een kraamfeest, waarbij alle vrienden en kennissen jullie kleine wondertje komen bekijken! Een zwangerschap, bevalling of adoptie is een leuke maar ook spannende tijd. Iedereen wil uw kindje zien en uiteraard wilt u de kleine aan alle familieleden, vrienden, kennissen laten zien, maar niet wekenlang op de meest ongelukkige tijdstippen! Het is vaak al vermoeiend genoeg... gebroken nachten, om de paar uur een voeding, soms nog andere broertjes en zusjes om voor te zorgen en daarnaast ook nog regelmatig bezoek ontvangen.

Met een kraamfeest bent u in één dag van alle drukte af!

Onder het genot van lekkere hapjes en drankjes maken we er samen een onvergetelijke dag van. Wij zullen de volledige zorg uit handen nemen voor deze feestelijke bijeenkomst zodat u als trotse ouders voor de volle 100% kunt genieten.

Michels Kraamfeest (3 uur)

Uw gasten worden ontvangen met beschuit met muisjes en een drankje naar keuze, uiteraard zullen de nootjes op de tafels en statafels niet vergeten worden.

Tijdens deze middag zullen we rondgaan met 2 x rondgang bittergarnituur & 2 x rondgang receptiehapjes en zullen we onbeperkt koffie/thee/fris/pils/speciaalbier en wijn schenken.

Voor de kinderen is er een speciale kindertafel met kleurplaten, kleurpotloden & kannen ranja en wat lekkers.

17,50 per persoon / Kinderen tot 2 jaar zijn gratis / kinderen tot 12 jaar 7,50 per kind.

## **Brabantse Brouwers maaltijd**

Eenpansmaaltijd bestaande uit;

\*Gebakken ontbijtspekjes

\*Aangezette kipfiletstukjes

\*Gesmoorde uien

\*Plakjes aardappels

\*Geraspte kaas

Dit alles bereid met Bier

**Dit buffet is uit te breiden met:**

- Huisgemaakte uiensoep 4,00 p.p.
- Huisgemaakte tomatensoep met ballen 4,00 p.p.
- Huisgemaakte boerengroentesoep 4,00 p.p.
- Verse fruitsalade 2,00 p.p.

Aangevuld met;

- Frisse salade met komkommer, rode ui, cerise tomaat, gekookte ui en dressing
- Stokbrood
- Kruidenboter

Dit bovenstaande voor de prijs van 11,25 Euro p.p.

De Brabantse Brouwersmaaltijd inclusief soep, broodsoorten & fruitsalade 16,50 Euro p.p.





### Menusuggesties

Wanneer u voorafgaand of tijdens uw gelegenheid een diner wenst, bent u bij ons aan het juiste adres.

Hieronder ziet u enkele van onze menu's die we met zorg samen hebben gesteld. Dit betreft echter alleen maar suggesties, in samenspraak met ons kunt u uw complete menu samenstellen, zodat dit geheel naar uw wens is.

De bedoeling is dat de gasten a la minute kunnen kiezen, wanneer u diverse keuzes in het menu heeft, wij raden u aan om als voorgerecht & hoofdgerecht maximaal 3 keuzes te maken, het dessert adviseren wij om 1 soort te nemen i.v.m. voorbereiding. Uiteraard kunnen wij op uw speciale behoeften inspelen, allergenen, vegetarisch, diëten, kleine kinderen, spreek uw wensen uit en we komen samen tot een menu.

### Voorgerechten

**Trio van diverse voorgerechten** bestaande uit carpaccio, gerookte zalm en een klein kopje soep (suppl. 4,00)

**Huisgemarineerde carpaccio van rund** met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

**Haarense gerookte ham** met volgerijpte sappige meloen & aceto balsamicodressing

**Ceasar Salade** met gerookte kipfilet, Parmezaanse kaas, gekookt ei, ansjovis en knoflookdressing

**Huisgemaakte garnalencocktail** op frisse salade en huisgemaakte cocktailsaus

**Salade de Michel** bestaande uit gerookte zalm, gerookte forel en diverse garnalen met knoflookdressing

### Soepen

**Dubbel getrokken runderbouillon** met verse tuinkruiden en een vleugje madeira

**Pomodori tomatensoep** met lente-uitjes en preireepjes

**Huisgemaakte scampisoep** met fijngesneden bosui & scampisnippers

**Licht gebonden bospaddestoelen soep** met shii-take

### Hoofdgerechten vlees

**Getrancheerde varkenshaas** met paddestoelensaus

**Entrecote** op lage temperatuur gegaard met een rodewijn saus

**Black Agnus kogelbiefstuk** met een saus van 3 soorten pepers

**Tournedos** van Ossenhaas (200 gr) met Madeira saus (suppl. 5,00 p.p.)

**Kalfsoester** met rode portsaus

**Supreme van Label Rouge kipfilet** met een truffeljusdragonsaus

### Hoofdgerechten Vis

**Vistrío** bestaande uit 3 visfilets met een scampisaus

**Gegrilde zalmfilet** met Yakitori saus

**Op de huid gebakken Kabeljauwfilet** met witte wijn saus

### Dessert naar keuze

Dit betreft slecht een selectie uit ons assortiment, we kunnen u uiteraard nog veel meer bieden, dit lichten we u graag toe in een persoonlijk gesprek.

3 gangen keuze menu (soep, hoofdgerecht, dessert)	23,50 p.p.
3 gangen keuze menu (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	27,50 p.p.
4 gangen keuzemenu (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)	29,90 p.p.



### **Diverse dessert & dessertbuffetten**

U heeft de keuze uit een diverse nagerechten die we op 'n bord serveren, maar u kunt natuurlijk ook een dessertbuffet op maat bestellen bij De Michel Eten, Drinken & Feesten, dit zal dan op een spetterende wijze worden aangeboden. Omdat wij altijd met dagverse producten werken, vragen wij u om bij het diner één dessert te kiezen.

### **Zelfstandige desserts**

- Huisgemaakte nougatine parfait met karamelsaus
- Creatie van diverse aardbeienbereidingen (afhankelijk van seizoen) (bij menu supplement 5,50)
- Eigengemaakte tiramisu met in koffielikeur gedrenkte lange vingers en een vanille saus
- Taartje van pure chocolademousse met Bastognekoekjes
- Warme kersen geparfumeerd met kersenlikeur en kaneel en een bolletjes vanille ijs
- Warm appeltaartje met kaneel en vanillesaus
- Grand dessert ca 7 items op één bord gepresenteerd (bij menu supplement 6,50)

### **Klein Dessert Buffet 4,20 p.p.**

- Omelette Sibérienne (geflambeerd en met vuurwerk)
- Verse fruitsalade
- Vruchtencoulis
- Slagroom

### **Michel Dessert buffet 8,25 p.p. (vanaf 35 personen)**

- Smakelijk Petit Fours (kleine taartjes)
- Diverse bavaroise soorten
- Diverse ijstaartjes
- Kleine ijstaartjes
- Omelette Sibérienne (geflambeerd en met vuurwerk)
- Verse fruitsalade
- Vruchtencoulis
- Slagroom

### **Michels Etagère Dessert 8,25 p.p. (vanaf 35 personen)**

- Kleine bavaroise taartjes
- Chocolade brownies
- Kleine Petit fours
- Kleine ijs taartjes
- Ijstruffels
- ijslolly' s
- Mini tartelette' s
- Vers fruit cocktailtje
- Chocolade taartjes,
- Smakelijk Petit Four (kleine taartjes)
- Diverse bavaroise soorten

Dit is gewoon een lust voor het oog en met de hand op te eten dus geen bordjes op de tafels en statafels.

Als u in plaats van een dessert bij het diner een dessertbuffet of etagère dessertbuffet wenst zal er een Supplement (meerprijs) gerekend worden, indien u een dessertbuffet wenst bij uw buffet krijgt u afhankelijk van het aantal personen hier korting op.

Bij	Klein Michel Buffet	supplement	2,00 p.p.
	Michel Dessert buffet	supplement	4,50 p.p.
	Etagère buffet (op tafel geserveerd)	supplement	4,50 p.p.



*De Michel "Het meest veelzijdige horecabedrijf van de regio"*

## **Brunchbuffetten, High Tea, koffietafels & belegde broodjes**

### **Brunchbuffet De Michel**

De brunch begint passend met een mandje met diverse broodsoorten met diverse tapanades, aoli en kruidenboter, hierbij zullen wij een heerlijk vers kopje huisgetrokken runderbouillon voor uw uitserveren.

\*\*\*

Hierna zullen wij u verwijzen naar het brunch buffet waar u onbeperkt gebruik van kunt maken met o.a.

Ruime selectie van diverse broodsoorten, koffiebroodjes, bollussen en suikerbrood

Assortiment van zoetwaren, kruidenboter & roomboter

Spiegel met diverse luxe vleeswaren & diverse pate' s

Spiegel met diverse kazen waaronder jonge, belegen, oude en brie

Spiegel van diverse gerookte vissoorten

Diverse kleine koude gerechten in ' n glaasje of bordje waaronder;

Mini Garnalen cocktail met huisgemaakte cocktailsaus

Mini Kip cocktail met kerriemayonaise

Mini verse zalm cocktail met whiskeysaus

Mini Pasta cocktail (vegatarisch) met zongedroogde tomaatjes

Mini meloen/ham cocktail met rucola

Gemarineerde carpaccio met Parmezaanse kaas en truffeldressing.

Getrancheerde varkensrollade met champignonsaus

Huisgemaakte goed gevulde gevogelragout

\*\*\*

Mooie opgemaakte spiegels met diverse grote en kleine ijstaarten

Spiegel met diverse grote en kleine bavaroise soorten

Warme kersen

Slagroom

Incl. koffie/thee/melk

Prijs per persoon 27,50 (vanaf 35 personen)

Kinderen tot 12 jaar 50% korting per kind

Kinderen tot en met 3 jaar gratis



*De Michel "Het meest veelzijdige horecabedrijf van de regio"*

Gezellig met vrienden en/of vriendinnen de dag lekker beginnen dat kan uiteraard met een smaakvolle & vooral gezellige High Tea bij De Michel. Een ideale verrassing voor uw naasten, moederdag, vaderdag, of gewoon zomaar lekker even genieten!  
Wij verwennen u graag!

### High Tea

Ontvangst van uw gasten aan tafel  
met een keur aan verse theeën

\*\*\*

Klein kopje met runderbouillon met fijne tuinkruiden  
of  
seizoens soep

\*\*\*

Etagère met:

Diverse sandwiches met o.a. Carpaccio, krabsalade, kaas  
Scones met clotted cream en jam, Wraps met gerookte zalm en kruidenkaas  
Wrap met gerookte kip en ananas, Hartige quiche in bladerdeeg

\*\*\*\*\*

Etagère met:

Mini taartpuntje o.a. appeltaart, Cheescake, Boterkoek, Brownie  
Macarons, Cupcakes, Bonbons, petit fours

High Tea wordt geserveerd met:

Diverse soorten thee in theekannen op tafel

Extra mogelijkheden: Welkom drankje, bubbels, wijnarrangement

18,50 Euro p.p.

### Brabantse koffietafel

Bij binnenkomst een glaasje brandewijn met kandjsuiker.

•••

Kop heldere tuinkruidenbouillon (voor u uitgeserveerd)

•••

Gekookt ei, zult met roggebrood en kaantjes, droge ringworst, kroketjes  
Diverse vleeswaren o.a. gekookte ham, boerenham, fricandeau, rosbief, snijworst

Twee soorten kaas

Zoetwaren zoals: jam, honing, hazelnootpasta, hagelsoorten

Diverse witte en bruine broden

Diverse witte en bruine broodjes

Krentenbrood, suikerbrood, luxe koffiebroodjes

Onbeperkt koffie, thee, melk en jus d' orange

Op tafels geserveerd 18,50 p.p.

In buffetvorm vanaf 25 personen 17,50 p.p.

## Koffietafel & Broodjes

### Luxe belegde broodjes

Bij de luxe broodjes gebruiken we witte en bruine desembroden hier snijden we mooie stevige plakken van en beleggen deze met diverse slasoorten en onderstaand beleg;

Gerookte rib-eye met tuinkers en zongedroogde tomaat  
Carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffeldressing

Gerookte ham en aceto balsamico dressing

Filet Americain met fijn gesneden rode uiringen

Gerookte zalm met mosterdillesaus

Gerookte forelfilet met huisgemaakte whiskysaus

Noorse & Hollandse garnalen met cocktailsaus

Tonijnsalade met haricots verts, tomaatjes, eitje & rode ui

Krabsalade met rivierkreeftenstaartjes

Brie met gemengde nootjes, honing en rucola sla

Onbeperkt koffie en thee

Deze luxe belegde broodjes kunnen zowel op tafel als in buffetvorm gepresenteerd worden

Op tafels geserveerd	15,50 p.p.
In buffetvorm vanaf 25 personen	14,50 p.p.

### Belegde broodjes

3 x Halve broodjes met roomboter besmeert belegd met o.a. kaas, rosbief, gekookte ham, boerenham & fricandeau.

Onbeperkt koffie en thee.  
8,90 p.p.

Warm worstenbroodje, krentenbol, 2 x half broodje, met roomboter besmeert belegd met o.a. kaas, rosbief, gekookte ham, boerenham & fricandeau.

Onbeperkt koffie en thee.  
11,20 pp.

Extra belegde broodjes: half broodje á 1,50

N.B. De prijzen van de geschonken consumpties tijdens koffietafels en dergelijke zijn zoals we deze hanteren in het café.

### Eenvoudige koffietafel

Diverse witte en bruine broodjes, Diverse witte en bruine broodsoorten, Krentenbrood en suikerbrood.

Diverse vleeswaren zoals:

Rosbief, fricandeau, gekookte ham, boerenham, snijworst,

2 soorten kaas,

Diverse zoetwaren zoals; jam, honing, hazelnootpasta en hagelsoorten

Koffie en thee zijn onbeperkt.

Op tafels geserveerd	12,75 p.p.
In buffetvorm vanaf 25 personen	11,75 p.p.

### Uitbreidingen koffietafels

Warm worstenbroodje of saucijzenbroodje	2,00 p.p.
Kop bouillon met verse tuinkruiden	3,80 p.p.
Rundvleeskroket	1,75 p.p.
Brabantse Rundvleeskroket (echte lekkere)	2,30 p.p.
Bolletje huzarensalade met gevuld eitje	2,20 p.p.
Vers uitgesneden gerookte zalm	3,75 p.p.
Verse uitgesneden gerookte zalm & Paling	5,50 p.p.
Roerei met bacon	3,00 p.p.
Gebakken champignons met ui en hamblokjes op toast	4,10 p.p.
Rundvleespasteitje goed gevuld	4,30 p.p.
Warm vlees in rode wijn knoflooksaus	3,80 p.p.



*De Michel "Het meest veelzijdige horecabedrijf van de regio"*

**Opmerkingen/notities:**

**Algemene condities en voorwaarden van De Michel Eten, Drinken & Feesten**

- Alleen de betreffende informatiemap 2015 (geldig vanaf 1 september 2015) is van waarde, alle verouderde informatiemappen zijn niet meer van toepassing.
- Alle prijzen zoals vermeld in deze informatiemap zijn altijd onder voorbehoud.
- Alle prijzen zijn in euro's inclusief B.T.W., bedieningsgeld en zaalhuur.
- Eventuele schades/vernielingen/vermissingen zullen bij u in rekening gebracht worden.
- Betaling binnen 8 dagen na ontvangst van factuur.
- Prijswijzigingen voorbehouden
- Het aantal personen waarvoor u gereserveerd heeft, wordt ook aan u doorberekend.
- Het aantal personen moet minimaal 1 week voor aanvang feestavond of dag bij ons bekend zijn.
- Het is niet toegestaan de zogenaamde "partyloppers" te gebruiken in en rond De Michel de schoonmaakkosten zullen op u verhaald worden.
- Op alle reserveringen en geleverde diensten zijn van toepassing de uniforme voorwaarde Federatie Horeca, gedeponeerd bij de Arrondissementsrechtbank te 's-Gravenhage (Op verzoek verkrijgbaar)

**De Michel Eten Drinken & Feesten** Haarendijk 4 5076 TM Haaren tel: 0411-623185  
Geregistreerd bij de KvK. te 's Hertogen Bosch nr 17185086 / BTW nr. NL854656510B.01  
Bank: Regiobank NL51RBRB0841393508 ten name van De Michel  
[www.demichel.nl](http://www.demichel.nl) of mail naar [info@demichel.nl](mailto:info@demichel.nl)