



EVENT BROCHURE

Huis de Beurs

HUIS DE BEURS

Café - Restaurant

Welkom bij Huis de Beurs, nostalgisch genieten!

Huis de Beurs is een klassiek, nostalgisch Gronings café restaurant met een rijke geschiedenis. Het zou omstreeks 1795 al zijn gevestigd op de hoek van de Folkingestraat en het A-Kerkhof. Huis de Beurs ontleent haar naam aan de aan de overzijde gevestigde Korenbeurs, waar tot ver in de 20e eeuw granen, zaden en peulvruchten, afkomstig van de Ommelanden, werden verhandeld. In het logo van Huis de Beurs verwijst het hoofd van Mercurius (de god van de koophandel) naar hun nering.

Het restaurant is in te zetten voor diverse evenementen. Denk hierbij aan diners, borrels of exclusieve feesten. Ons team staat klaar om aan uw beleving invulling te geven met culinaire verwennerij. Samen creëren we graag uw wereld van smaak. In het sfeervolle Huis de Beurs is het puur genieten voor u en uw gasten.

Brochure

In deze brochure vindt u een assortiment van ons aanbod. Het daadwerkelijk gepresenteerde food kan daarvan iets afwijken. Per event wordt er door de chef een bewuste keuze gemaakt, om zo min mogelijk waste te creëren, ingrediënten uit het seizoen te gebruiken en lokale producten waar mogelijk in te zetten. Heeft u speciale wensen laat het ons weten en wij schrijven graag een offerte op maat.

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij of veganistisch. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk vijf werkdagen voor aanvang van uw bijeenkomst.

Prijzen

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. De prijzen zijn inclusief personeelskosten en mastiek.

Inhoud.

Onze ruimtes

Restaurant Huis de Beurs 3

Eten en Drinken

Lunch 4

Dranken 5

Borrelen 6

Sit-down diner 7

Walking dinner 8

Inge Houwen

Sales Support Medewerker

Peter Heller

Horeca Manager

W: www.huisdebeurs.nl

E: info@huissdebeurs.nl

T: 050 525 3326

Restaurant.

Onze ruim opgezette restaurant is een sfeervolle plek geschikt voor een borrel, diner of besloten feest. Volledig ingericht als gezellig koffiehuis en kenmerkt zich door een monumentale uitstraling. De keuken bereidt Hollandse gerechten met Groningse invloeden.

Restaurant Huis de Beurs is een heerlijke plek voor iedereen en ademt historie. Het pand, gevestigd in de binnenstad van Groningen, biedt u een uniek uitzicht over de Vismarkt. Dit plein biedt podium aan de Groninger markt en andere soorten markten. Daarnaast wordt de Vismarkt ook ingezet voor grote events, zoals Koningsdag of de (Mei/Zomer)kermis.

Restaurant Huis de Beurs is goed bereikbaar. Het centraal station ligt op 10 minuten loopafstand verwijderd. Daarnaast kunt u met de auto parkeren in één van de omringende parkeergarages.

Specificaties:

Sit-down opstelling :	70 personen
Receptie opstelling :	100 personen





Lunch.

Lunch Huis de Beurs

€ 17,45

- Groninger Mosterdsoep (v)
- Belegd broodje (v)
- Melk en jus d' orange

Lunch Gewoonweg verantwoord

€ 23,75

- 2 belegde broodjes, denk aan ossenworst of tonijnsalade
- Dagsoep in glaasje
- Kleine salade met diverse toppings en dressing
- Koffie/thee en jus d' orange

High tea

€ 22,50

Combi van heerlijke zoete en hartige hapjes, denk hierbij aan scones, mini muffins, sandwiches, quiche, bonbons. Inclusief onbeperkt koffie of thee (vanaf 2 pers)

ADD-ONS

Warme bladerdeegsnack	€ 3,40
Bakkerspunt kroket	€ 3,90
Griekse yoghurt met vers fruit en granola	€ 3,90
Kleine salade met diverse toppings	€ 2,40
Smoothie	€ 4,20

Dranken.

Op deze pagina kunt u afhankelijk van de geplande duur van uw event een drankenarrangement kiezen. Bijgevoegde tarieven gelden voor onbeperkt bier, witte en rode huiswijn, frisdranken, mineraalwater en vruchtensap

Speciale drankjes:

Aperitief:

Cava € 7,00

Cocktail € 8,25

Digestief:

Rode port € 3,70

Drankenarrangement:

1 uur € 11,00

2 uur € 20,50

3 uur € 24,65

4 uur € 28,35

5 uur € 31,50





Borrel.

Onderstaande borrelarrangementen zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Snack Attack

€ 7,90

- Diverse tafelgarnituren zoals noten, kaasstengels en crudité met dips
- Hollands bittergarnituur (4 items per persoon), zoals bitterballen, mini loempia's en mini frikandellen. Geserveerd met passende sauzen

Hot appetizers

€ 11,00

- Diverse tafelgarnituren zoals olijven en breekbrood met smeersels
- Luxe warm bittergarnituur (4 items per persoon), denk aan: quiche caprésé, kalfsgehaktballetje met dragoncrème of bitterballen met luxe vulling; zoals risotto, geitenkaas en oesterzwam

Savoury snacks

€ 17,35

- Diverse tafelgarnituren, zoals kaas, droge worst en olijven
- Toast en crostini's (4 items per persoon) met luxe beleg, zoals: dunge-sneden rundvlees met kaas, truffelmayonaise en gele ui of gepekeld makreel met een crème van zwarte knoflook, radijs en Sakura Cress

ADD-ONS

Bij Huis de Beurs kunt u ook terecht voor een High Beer of High Wine. Vraag ons naar de mogelijkheden.

Sit-down diner.

Tijdens een sit-down diner nemen gasten plaats aan tafel. Bij al onze diners houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten. Om deze reden zullen wij altijd een voorstel doen dat binnen het seizoen van het evenement past en aansluit bij uw wensen. Te bestellen vanaf 25 personen. Wij serveren een sit-down diner van 3, 4 of 5 gangen.

3 gangen diner Huis de Beurs

€ 35,00

Extra gang

€ 10,00

Inspiratiemenu

Geserveerd met huisgemaakt landbrood, olijfolie, boter en zeezout

Makreelmousse

Saté van kippendijen, geserveerd met aardappelgarnituur
en salade

Chocolade brownie, chocolade crumble, vanille-ijs
en gezouten karamel

Toevoegingen:

Amuse

€ 4,75

Kaasplankje

€ 5,75





Walking dinner.

Het walking dinner is een luxe diner welke wordt geserveerd door onze gastvrouwen en -heren, terwijl uw gasten van een drankje genieten. Bij al onze diners houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten. Om deze reden zullen wij altijd een voorstel doen dat binnen het seizoen van het evenement past en aansluit bij uw wensen. Te bestellen vanaf 30 personen. Wij serveren een walking dinner van 5, 6 of 7 gangen.

5 gangen

€ 47,50

Extra gang

€ 8,00

Inspiriemenu

Carpaccio van rode biet met kruidensalade en schuimpjes van rode biet

Gamba met pittige knoflookolie

Getrancheerde diamanthaas met een krokant van paddenstoelen

Oosters kipspiesje met zoetzure atjar en kroepoek

Dessertglasje met chocolademousse en fudge



Huis de Beurs | www.huisdebeurs.nl | info@huisdebeurs.nl | 050 525 3326