

Groepsarrangementen

Ontvangst

Stokbroodjeslunch (vanaf 16 pers.) € 14,00

+ Koffie + € 2,-

+ Krokot + € 2,50

Luxe lunch (vanaf 16 pers.) € 19,50

Dinerbuffet (vanaf 40 pers) € 28,50

BBQ (vanaf 20 pers) € 22,50/29,50

Walking dinner (vanaf 30 pers) € 42,50

Ons menu 3-gangen (tot 40 pers.) € 29,50

4-gangen (tot 40 pers.) € 36,50

5-gangen (tot 40 pers.) € 42,50

Borrel en aan boord



Ontvangst

Koffie of thee (2x) aangevuld met:

- Suikerbrood à 6,50 p.p.

- Kleintje oranjekeek à 7,50 p.p

Stokbroodjeslunch

€ 14,00

(vanaf 16 pers.)

Een complete lunch voor een aantrekkelijke prijs. Beter kunnen we onze stokbroodjeslunch niet omschrijven. Vooraf een keuze uit twee klassieke soepen of onze dagsoep die u op de borden vindt. Gevolgd door rijkbelegde ambachtelijke stokbroodjes en Fryske sûkerbôle.

Soepen

- Klassieke Friese mosterdsoep (evt. met spekjes)

Stokbroodjes

- Witte en donkerbruine stokbroodjes met:
 - Brie, honing, rucola en geroosterde pijnboompitjes
 - Huisgemaakte tonijnsalade met citroenmayonaise en kappertjes
 - Beenham met mangochutney, mosterdsla en sinaasappel
- Sûkerbôle

Drankjes

- Melk en karnemelk
- Jus d'orange

Incl. koffie + €2,-

Incl. broodje kroket + €2,50



www.klokkenstoel.nl
tel: 0566-689301

Luxe lunch

€ 19,50

(Vanaf 16 pers.)

Wat is er nu leuker dan op een van de mooiste plekjes van Friesland van een échte Friese lunch te genieten. Met authentieke Friese gerechten en streekproducten proberen wij u Friesland te laten proeven. Mosterd van Pake Oeds en diverse Friese kaassoorten passeren de revue bij deze heerlijke lunch

- Sipelsop met Riperkrite tsiiscroutons
- Salade met spinazie, brie, rode ui, walnoot en peer
- Salade met gerookte zalm, doperwt, avocado, wakame en kappertjes
- Diverse broodsoorten: boerenbruin, landwit, vloermaïs
- Sûkerbôlle, roggebrea
- Verscheidene kaassoorten; Riperkrite tsiis, Tynjetaler, Fryske boerenkaas
- Luxe charcuterie
- Huisgemaakte scharreleiersalade
- Hangop met: vers fruit, krokante muesli
- Molke en sûpe
- Jus d'orange
- En natuurlijk, koffie en thee



www.klokkenstoel.nl
tel: 0566-689301

Dinerbuffet (vanaf 40 pers.) € 28,50

Zowel de voor- als hoofdgerechten van dit buffet zijn een afspiegeling van onze dinerkaart. Op deze manier kunnen wij aan grotere gezelschappen toch de passie achter onze dinerkaart overbrengen.

Voorgerechten

- Diverse broodsoorten met gezouten roomboter, verse pesto en rode uienchutney
- Salade met spinazie, brie, rode ui, walnoot en peer
- Salade Caprese met buffelmozzarella, tomatomaat, rucola en pesto
- Komkommersticks met huisgemaakte hummus
- Voorgerecht van verse vis (seizoensafhankelijk)

Hoofdgerechten

- Stoof van pulled beef met paprika, champignons en lente-ui
- Op de huid gebakken kabeljauw met pappardelle, tomaat en courgette
- Oosterse kipkluijjes met suikermaïs, en rijst
- Roseval uit de oven met rozemarijn, tijm, knoflook en grof zeezout
- Huisgemaakte coleslaw
- Dagverse groenten
- Vlaamse frieten met mayonaise

Nagerechten (+ € 4,-)

- Verschillende ijssoorten
- Pure chocolademousse met pistache en framboos
- Luikse wafels met vers fruit

BBQ's (vanaf 20 personen)

Restaurant 'de Klokkenstoel' biedt u de mogelijkheid om met uw familie, vrienden of bekenden gezellig te komen barbecuen. Op ons uniek gelegen terras aan het water met prachtig uitzicht op de Goingarijpster Poelen en het Sneekermeer staat een Big Green Egg die uw barbecue extra smakelijk maakt. Binnen staat een uitgebreid buffet voor u klaar. Mocht u wat minder weer treffen, dan overdekken wij een deel van het terras zodat u zich geen zorgen hoeft te maken over de weersomstandigheden. Afhankelijk van uw voorkeur hebben wij twee suggesties samengesteld.

Op het buffet

- Diverse broodsoorten met gezouten roomboter, verse pesto en rode uienchutney
- Salade met spinazie, brie, rode ui, walnoot en peer
- Salade Caprese met buffelmozzarella, tomatomaat, rucola en pesto
- Huisgemaakte coleslaw
- Komkommersticks met huisgemaakte hummus
- Warme satésaus
- Breed assortiment sauzen
- Vlaamse frieten met mayonaise
- Op de BBQ

Suggestie 1 € 22,50

- BBQ worstjes
- Saté van kippendij
- Zacht gegaarde speklap
- Fryske runderburgers
- Courgette, aubergine en paprika
- Shaslickpen

Suggestie 2 € 29,50

- BBQ worstjes
- Saté van kippendij
- Zacht gegaarde speklap
- Fryske runderburgers
- Runderbavette
- Shaslickpen
- Black tiger gamba's
- Courgette, aubergine en paprika
- kabeljauw

Walking dinner

€ 42,50

(vanaf 30 pers.)

Bij het walking dinner wordt een complete menu in verschillende rondes door onze bediening uitgeserveerd. In tegenstelling tot traditionele buffetten moet u zich voorstellen dat elke ronde een gerechtje op zich is. Kortom, het perfecte 7-gangen menu voor uw zakelijke bijeenkomst of feest. De inhoud van de walking dinner wordt altijd van tevoren besproken en is een afgeleide van het 5-gangen menu wat wij buiten onze kaart voeren, aangevuld met een aantal hapjes op maat.

Voor het actuele menu kijkt u op www.klokkenstoel-goingarijp.nl



www.klokkenstoel.nl
tel: 0566-689301

Ons menu

3 gangen €29,50

4 gangen €36,50

5 gangen €42,50

2-Wekelijks wisselen wij het menu dat we buiten de kaart voeren. Dit geeft ons de ruimte om met de seizoenen mee te koken en elke 2 weken weer onze creativiteit op de proef te stellen. Met veel zorg en overleg selecteren we hier een passend wijnarrangement bij. Wat ons betreft is ons menu ons paradepaardje, onze speelruimte om nieuwe dingen te proberen en nieuwe ideeën te testen. Een voorbeeld van een van onze menu's. Voor het actuele menu, zie: www.klokkenstoelgoingarijp.nl

Bij het 3-gangen arrangement kiest u één van de eerste twee gerechten en één van de twee hoofdgerechten. Bij het 4-gangen arrangement krijgt u beide voorgerechten en maakt u een keuze uit één van de twee hoofdgerechten. Het 5-gangen arrangement spreekt voor zich. Porties worden aangepast naar het aantal gangen

Koud gerookte makreel met wortel, sesam, venkel en soja

*

Marbre van eend met schorseneer, cranberry, oregano en een grove tapenade van spruitjes en hazelnoten

*

Op de huid gebakken doradefilet met gremolata, lichtgerookte tomaat en rucolastamppot

*

Krokant gebakken wildstoof met brioche, cavolo nero, knolselderijpurree en jus van rode port

*

Abrikoos, kaneel, gember en pure chocolade

Aan boord en borrel

Volgt nog. Voorlopig dus niet opnemen in aanbod