

BraZZerie Abrona

Suggesties voor lunches,
diners en buffetten voor groepen,
feesten en gezelschappen.



Inhoud

Voorwoord	2
Lunch en Brunch voor groepen	3 - 4
High Tea en Royal High Tea	5 - 6
Welkomst Cocktails	7
Gebak uit eigen bakkerij	8
Bittergarnituur	9 - 10
Baby Party	11

Menu en buffet suggesties	
Het Brazzerie menu	13
Verrassings Menu	14
Proeverij diner	15
Tapas Bar	16
Koude en Warme Buffetten	17 - 20
Barbecue	21
Audiovisuele middelen / huur	22
Overige Informatie	23

Aantekeningen	25
---------------	----

N Voorwoord

Geachte Gast,

Speciaal voor u is dit boekje samengesteld met suggesties en mogelijkheden.

Hierin vindt U verschillende keuzemogelijkheden voor diners en andere feestelijke aangelegenheden om wellicht het kiezen iets te vergemakkelijken.

Zie het als een ideeënboekje, alles is in overleg aan uw persoonlijke wensen aan te passen.

Mocht U vragen hebben betreffende bijvoorbeeld één van onze gerechten, schroom dan niet onze medewerkers om meer duidelijkheid te vragen.

Zij zullen uw vraag zo volledig mogelijk beantwoorden.

> > Huur/zaalhuur.

Er wordt ons vaak gevraagd hoeveel zaalhuur wij berekenen.

Dit is bij ons € 0,00*

Wij vinden het de grootste onzin als u naast hetgeen u gebruikt ook nog huur voor de ruimte moet betalen...

Kortom, hetgeen u gebruikt zijn de kosten.

* Als u een ruimte exclusief wilt gebruiken dan kan dat, maar moet het totaal van de reservering een minimaal bedrag aan omzet genereren. Vraag hiernaar bij onze medewerkers.

Trouwen bij BraZZerie Abrona.

Het is mogelijk BraZZerie Abrona bij de gemeente als trouwlocatie aan te geven, om vervolgens bij ons in het huwelijksbootje te stappen.

Uitgebreide informatie hierover is niet in dit boekje opgenomen, vraag hier om bij onze medewerkers.

Foto's van de BraZZerie als trouwlocatie zijn eventueel op onze facebook pagina te vinden, hiervoor heeft u niet persé een account nodig.

Lunches & Lunchbuffetten

Lunchbuffet “de BraZZerie”

Aanbevolen voor groepen vanaf 10 personen

Soep van de dag vooraf

Zachte witte en bruine broodjes.
Luxe harde broodjes, rozijnenbrood.
Diverse soorten vleeswaren en kaas.
Zoet beleg.
Huzarensalade
Een Amsterdamse Krokot

Ter afsluiting:

Schaal met diverse soorten vers handfruit.

Koffie, thee, melk en karnemelk is inclusief tijdens het lunchbuffet

Prijs per persoon: € 16,50

Het is ook mogelijk om jus d' orange op het buffet te plaatsen voor € 7,50 per kan.
(1 liter, Appelsientje)

Vraag onze medewerkers als u wensen heeft omtrent aanpassingen in het buffet, of
gerechten voor vegetarische gasten

Lunches & Lunchbuffetten

Brunchbuffet “Veldhuizen”

Aanbevolen voor groepen vanaf 10 personen

Kopje soep van de dag vooraf

Diverse luxe broodsoorten, waaronder.

Zachte witte en bruine broodjes.

Luxe harde broodjes, rozijnenbrood.

Diverse soorten luxe vleeswaren en kaas.

Zoet beleg.

Huzarensalade

Tijdens het buffet serveren we aan iedereen een pasteitje met huisgemaakte ragout.

Schaal met diverse soorten vis.

Ter afsluiting serveren wij een dessert.

Koffie, thee, melk en karnemelk is inclusief tijdens het lunchbuffet.

Prijs per persoon

€ 20,00

Het is ook mogelijk om jus d'orange op het buffet te plaatsen voor € 7,50 per kan.
(1 liter, Appelsientje)

Vraag onze medewerkers als u wensen heeft omtrent aanpassingen in het buffet, of gerechten voor vegetarische gasten

High Tea

Een veel gestelde vraag is: "Wat is de beste tijd om een high tea te serveren?"

Aanvang: Bij voorkeur tussen 12 en 14 uur Einde: tussen 16 en 17 uur

Duur: ongeveer 3 - 3,5 uur

High Tea

Aanbevolen voor gezelschappen vanaf 15 personen, kleinere reserveringen in overleg mogelijk.

De High tea wordt in 2 delen geserveerd:

Deel 1:Gebak, zoetwaren en finger Foods

Buffettafel met diverse taarten en cake.

Scones met marmelade en zure room

Verschillende muffins

Petit Glacés

Chocolade brownies

Bonbons en luxe koekjes

Bij het zoete gedeelte wordt koffie en thee onbeperkt geserveerd.

Deel 2:Hartig

Dit begint op de door u aan te geven tijd met het serveren van een

Pasteitje met huisgemaakte ragout

Daarna gaan wij nog rond met een klein saucijzenbroodje en Engelse hartige taart

Bij het hartige gedeelte is er gelegenheid voor uw gasten om een drankje te bestellen. (exclusief)

Prijs per persoon

€ 19,00

- >> Suggestie:
- >> U kunt uw gasten feestelijk ontvangen met een welkomstdrankje zoals
- >> bijvoorbeeld een glas Prosecco (exclusief), deze kunt u als welkomstcocktail
- >> gebruiken, maar bijvoorbeeld ook tussen het zoete en het hartige gedeelte om
- >> met elkaar te proosten.

Kinder High Tea

Uitsluitend als uitbreiding op uw High Tea of Royal High Tea

Voor de kinderen binnen uw gezelschap kunnen wij in aanvulling op uw High Tea een apart buffetje verzorgen met diverse soorten snoepgoed, chips en limonadesiroop.

Prijs per persoon

€ 5,00

Bij deze variant kunnen wij ook voorzien in flesjes fristi, chocomel en appelsap. (Deze drankjes zijn op nacalculatie)

Royal High Tea

Luxe high tea arrangement aanbevolen vanaf 15 personen, kleinere reserveringen in overleg mogelijk.

Bij de Royal High tea is aan glas Prosecco inclusief, deze kunt u als welkomstcocktail gebruiken, maar bijvoorbeeld ook tussen het zoete en het hartige gedeelte om met elkaar te proosten.

Luxe high tea buffet geserveerd in 2 delen

Deel 1:Gebak, zoetwaren en fingerfoods

Buffet-tafel met diverse taarten en cake

Scones met marmelade en zure room

Verschillende muffins

Chocolade brownies

Petit Glacés

Bonbons en luxe koekjes

Bij het zoete gedeelte wordt koffie en thee onbeperkt geserveerd.

Deel 2:Hartig

Dit begint op de door u aan te geven tijd met het serveren van een Pasteitje met huisgemaakte ragout.

Op de buffettafel plaatsen wij nog:

Mini broodjes uit eigen bakkerij met verschillende soorten beleg.

Engelse hartige taart

Klein saucijzenbroodje

Bij het hartige gedeelte is er gelegenheid voor uw gasten om een drankje te bestellen. (exclusief)

Prijs per persoon

€ 24,00

Welkomst Cocktails

Suggesties voor een feestelijk welkomstdrankje.

Mousserende cocktails

€ 3,60 per stuk

Naturel

Ontvangst met een glas Prosecco

Kirr Royale

Prosecco met een vleugje crème de cassis

Witte wijn cocktails

€ 3,60 per stuk

Kirr

Droge witte wijn met een vleugje crème de cassis

Alcoholvrije cocktails

Tocelli

Mousserende alcoholvrije methode champagnoise € 3,60 per stuk

Kindercocktail

Spa rood met een vleugje grenadine op crushed ijs € 1,50 per stuk

Een feestelijk suikerrandje verzorgen wij voor € 0,20 per glas extra.

Gebak uit eigen bakkerij

Punt appelgebak met slagroom	€ 2,75
Gesorteerd gebak	€ 2,50
Petit four zonder/met logo*	€ 1,60 / 1,80

Taarten om uw verjaardag feestelijk te vieren.

Slagroomtaarten

afmeting	aantal personen	prijs
Rond	12	€ 30,-
24 x 22	16	€ 40,-
26 x 26	20	€ 50,-
29 x 29	25	€ 62,50

Vruchten/mokkataarten

Rond	12	€ 33,-
24 x 22	16	€ 44,-
26 x 26	20	€ 55,-
29 x 29	25	€ 68,75

Chipolataarten, afgewerkt met marsepein (ook bruidsgebak (vanaf prijs))

Rond	12	€ 39,-
24 x 22	16	€ 52,-
26 x 26	20	€ 65,-
29 x 29	25	€ 81,25

Halfom combinatie vruchten/slagroom/mokka per taart 2 variaties mogelijk

Rond	12	€ 33,-
24 x 22	16	€ 44,-
26 x 26	20	€ 55,-
29 x 29	25	€ 68,50

Fotoprint taarten

Foto of logo op taart *	€ 12,50
-------------------------	---------

Appeltaarten

Boerenappeltaart Ø 27 cm	Gesneden in 12 punten	€ 27,50
Appelcaketaart Ø27 cm	Gesneden in 12 punten	€ 27,50

*Foto's en printen moeten 7 werkdagen van te voren digitaal aangeleverd worden op het mailadres van Brazzerie Abrona (brazzerie@abrona.nl)
Eventueel kunt u de naam en leeftijd erbij vermelden, dit wordt dan op de foto of print gedrukt .

IJfontijn: (vuurwerk) deze kunt U voor de meerprijs van € 2,00 meebestellen.

Verkoop van taarten die buiten de Brazzerie worden meegenomen hebben een andere prijslijst. Vraag hierom bij onze medewerkers

Bittergarnituur

Voor op tafel of op de sta-tafel

- Gemengde noten en zoute koekjes (voor ± 5 personen) € 7,00 per schaal.
- Grote Griekse olijven (15 stuks voor ± 5 personen) € 7,00 per schaal.

Stel uw eigen bittergarnituur samen € 1,00 per item

- Blokjes kaas (2 p.p.)
- Worst, 2 varianten. (2 p.p.)
- Bruschetta's en/of Blini's met vis, vlees of vegetarisch beleg
- Hapje van wraptortilla gevuld met vis, vlees of vegetarisch beleg
- Stukje Groentequiche.
- Gefrituurde kaasstengels
- Vlammetjes
- Luxe Amsterdamse Bitterballen

Als u zelf wensen heeft dan vullen wij ze graag voor u in

Schalen warm bittergarnituur

Het is mogelijk om deze schalen passend te maken aan de grootte van het gezelschap.

Luxe Amsterdamse Bitterballen	Schaal van 50 stuks	€ 45,00 per schaal
Gemengde warme hapjes	Schaal van 50 stuks	€ 32,50 per schaal
Assortiment Bladerdeeghapjes	Schaal van 45 stuks	€ 47,50 per schaal

10 Luxe Bittergarnituren

Om een gemengd bittergarnituur mee samen te stellen.
Wenselijk basisaantal personen: 20

Koude Hapjes € 1,00 per item

- Gevulde Eieren
- Hoorntje van salami gevuld met paté
- Komkommerhapje gevuld met kruidenkward
- Lolly van Tramazettibrood met vis/vlees/vegetarisch beleg
- Grissini of kaasstengel omwikkeld met rauwe ham
- Amuselepel met kalfstartaar en wasabimayonaise
- Tomaat-mozzarella spiesje
- Soesjes gevuld met kaas, ham of zalmcrème
- Pompernikkel lolly (roggebrood en kaascrème)

- Luxe amusehapjes, vis/vlees/vegetarisch €1,50 per stuk

Warme Hapjes € 1,00 per item

- Huisgemaakt mini-saucijzenbroodje
- Kleine loempia's met pikante saus (vis/vlees/vegetarisch)
- Yakitori satéh spiesje
- Mini rundergehaktballetje met mosterddip
- Garnalen kroketjes
- Mini bapaobroodje
- Mini Groentenquiche
- Grote gamba in een krokant jasje
- Amsterdamse Bitterballen
- Gemengde warme frituurhapjes
- Bladerdeeghapjes

Broodtafel € 3,25 per persoon

Om zelf te smeren tijdens uw feestje.

Brood uit onze eigen bakkerij met:

Keuze uit 3 bijlagen, extra bijlagen € 0,50 per persoon

- Boeren Boter (beurre fleur de sel)
- Kruidenboter
- Griekse biologische olijfolie
- Griekse Kalomon olijven
- Aioli
- Kruidenroomkaas
- Tomaten tapenade
- Olijven tapenade
- Plakken Rauwe ham



Baby Party



Volledig arrangement voor een baby party.
In één keer de hele familie op de koffie om de kleine te bekijken.

Het Arrangement bestaat uit:

Ontvangst met Koffie of thee

Buffettafel voorzien van:

Beschuit met muisjes

Etagères met muffins, chocoladeflikken en scones gedecoreerd met muisjes.

Een glas Prosecco om gezamenlijk te proosten met uw gasten.

Gemengde zoutjes en luxe noten op tafel.
Amsterdamse bitterballen. (2 p.p.)

Prijs per persoon
€ 12,00

Arrangement voor Kinderen
(zie ook Kinder High tea)
€ 5,00 p.p.

Menusuggesties
en
buffetten
voor
gezelschappen



Het BraZZerie menu

Het BraZZerie Menu...

Een wisselend menu, altijd afgestemd op de nieuwe heerlijkheden van het seizoen.

Er zit in de voorgerechten als ook in de hoofdgerechten altijd de keuze van vis en vlees.

Voor vegetarische gasten passen wij dit in overleg aan of breiden we het menu uit met een vegetarische keuze per gang.

De keuze kan ter plaatse door uw gezelschap gemaakt worden zodat inventarisatie vooraf niet nodig is.

Informeert u bij onze medewerkers naar de gerechten van dit menu.

Indien u met een gezelschap van meer dan 15 personen bij ons wilt dineren is een menu een must.

Prijs:

€ 30,00

Per persoon



Verrassings Menu

Laat u zich aangenaam verrassen door de specialiteiten van onze keukenbrigade?

Een buitengewoon heerlijk 4-gangen menu met verrassende ingrediënten.

Het verrassingsmenu bestaat uit een koud voorgerecht, een warm tussengerecht, een hoofdgerecht en een dessert.

Met eventuele vegetarische wensen of uitzonderingen houden wij uiteraard rekening.

Prijs per persoon

€ 36,50

Het Verrassingsmenu is uitsluitend mogelijk als u dit vooraf bij uw reservering bestelt.

5 Proeverij diner

Aanbevolen voor gezelschappen vanaf 20 personen, kleinere reserveringen in overleg mogelijk.

Het idee achter dit menu is om de normale "tafelzit" tijdens een diner te doorbreken. Dit menu wordt geserveerd terwijl uw gasten zich vrij kunnen verplaatsen zoals tijdens een buffet het geval is.

Een 7-gangen menu met kleine luxe gerechten geserveerd op een klein bordje wat u en uw gasten eventueel staand kunnen nuttigen.

Het menu wordt aan de seizoenen aangepast en wordt met u in overleg samengesteld. Het is aan te bevelen om rond 18 uur aan te vangen.

Ontvangst met een welkomstcocktail naar keuze.
(exclusief)(zie elders in deze map)

Voorbeeld van een proeverij diner.

Volgorde:

Koud vis
Koud vlees
Soepje
Warm vis
Warm Vlees
Kaas
Dessert

Gerecht:

Gerookte heilbot met kruidendressing
Kleine Carpaccio
Strandkrabbensoep
Tongrolletje met zalm en saffraansaus
Gebakken eendenborst met balsamicostroop
Doruvael met zwarte bessenchutney
Aarbeien romanoff

Het menu kan eventueel nog met enkele gangen worden uitgebreid. Tevens is het mogelijk om een wijnbuffet te openen of per gang kan een passende wijn worden geserveerd.

Prijs 7-gangen Proeverij diner
€ 36,50
Per persoon

Tapas Bar

Aanbevolen voor gezelschappen vanaf 20 personen, kleinere reserveringen in overleg mogelijk.

Tapas geserveerd in aardewerk schaalpjes.

Terwijl uw gasten gezellig met elkaar bijpraten plaatst de bediening om de zoveel tijd verschillende tapas op tafel.

Zoals in elke tapasbar worden de tapas geserveerd zodra deze klaar zijn.

Assortiment koude en warme tapas: (voorbeeld)

Gemarineerde chorizo

Manchego kaas

Spiesje van mozzarella en een zongedroogd tomaat

Ingemaakte ansjovis met olijf/citroendressing

Groene en zwarte olijven in kruidenmarinade

Grote champignons gevuld met roomkaas

Gefrituurde inktvisringen a la Romano

Gegrilde paprika met knoflook

Pincho van gekruid varkensvlees

Spaans gekruide spareribs

Pittige rundergehaktballetjes in tomatensaus

Grote garnalen met knoflook

Kippenpootjes

Patatas bravas met aioli

Gemengde salade

Verder wordt op tafel geserveerd:

Brood uit eigen bakkerij met tapenade en boter.


Prijs per persoon

€ 32,00

Wilt u de tapas afsluiten met een passend dessert?

- Kleine sorbet met vers fruit en sorbet ijs € 4,00 per persoon

Graag adviseren wij u over passende wijnen of bijvoorbeeld een buffettafel met verschillende wijnen waar uw gasten zichzelf kunnen bedienen.



Koude en Warme Buffetten

Buffet “Bijleveld”

Vooraf:

Italiaanse Minestrone-soep

Voorgerechtenbuffet

Huisgemaakte huzarensalade en
Selderijsalade

Gedroogde ham met meloen

Pastasalade met tonijn

Gerookte kip met schorsenerensalade

Zalmootjes met spinaziesalade

Brood uit eigen bakkerij met boter

Hoofdgerechtenbuffet

Kiprollade met champignonsaus

Visfilet met krokante kruidenkorst remouladesaus

Shaslik spiesje met kruidige tomatensaus

Gemarineerde spareribs

Bijgerechten:

Frites met mayonaise

Seizoensgroenten

Gemengde Salade

Dessertbuffet

Omelette Syberienne

Chocolademousse

Appelgebak

Charlotte taart

Prijs per persoon

€ 35,00



Koude en Warme Buffetten

Buffet “Mastwijk”

Vooraf:

Champignonsoep

Voorgerechtenbuffet

Carpaccio met Reypenaer kaas

Gerookte makreel met citroenmayonaise

Taart van oreganoflensjes met gerookte zalm en tonijn

Zacht gegaarde speenvarkenfilet met champignonsalade

Caprese salade van tomaat en buffelmozzarella met verse basilicum

Aardappelsalade van krieltjes in de schil met salsa verde

Brood uit eigen bakkerij met boter

Hoofdgerechtenbuffet

Beenham vers van het mes

Boeren stoofschotel (seizoensgebonden)

Zalmzijde in bladerdeeg met grof zeezout

Rijk gevulde paella met chorizo en pikante kippenvleugels

Bijgerechten:

Aardappel partjes van roseval uit de oven

Gegrilde groenten

Gemengde Salade

Dessertbuffet

Omelette Syberienne

Chocolademousse

Appelgebak

Charlotte taart

Prijs per persoon

€ 37,50

16 Koude en Warme Buffetten

Buffet “Reijerscop”

Vooraf:

Ossenstaartbouillon met eigen garnituur en petit legumes

Voorgerechtenbuffet

Garnalencocktail met cocktailsaus.

Huisgemaakte paté met compote (seizoensgebonden)

Gemarineerde eendenborst met rode uienchutney

Waldorfsalade van selderij, groene appel, banaan en walnoot met
luchtige dressing

Witlofsalade met blauwe kaas, blauwe druiven en peer

Graved lachs, gemarineerde zalm met dilledressing.

Brood uit eigen bakkerij met boter

Hoofdgerechtenbuffet

In zijn geheel gebraden entrecote vers van het mes

Gegratineerde koolvis met avocado en tomaat

Varkenshaas medaillons met kerrie-gemblersaus

Risi e Bisi met Zeeuwse mosselen

Bijgerechten:

Aardappel Gratin

Provençaalse Ratatouille

Gemengde Salade

Dessertbuffet

Omelette Syberienne

Chocolademousse

Appelgebak

Charlotte taart

Prijs per persoon

€ 39,50

20 Koude en Warme Buffetten

Winterbuffet

Ouderwets lekker buffet met winterse stamppotten en desserts.

Ontvangst van uw gezelschap met een glaasje boerenjongens.

Vooraf:

Lichte erwtensoepp met roggebrood en katenspek

Stamppotten

Boerenkoolstampot

Zuurkoolstampot

Hutspot

Vleesbijlagen

Verse rookworst

Speklapjes

Sukade

Bijgerechten:

Gebakken spekjes, jus

picalilly,

augurken en Amsterdamse uien

Dessertbuffet

Huisgemaakt appelgebak met slagroom

Griesmeelpudding met bosbessensaus

Warme kersen met Vanilleijs

Prijs per persoon

€ 34,00

21 Barbecue

Vanaf 25 personen

Bij de aanvang van de barbecue serveren wij een bordje met gerookte ham en meloen.

Buffettafel met:

Salades

Aardappelsalade

Huzarensalade

Pasta/tonijn salade

Boerenbrood uit eigen bakkerij

Olijven en tomaten-tappenade

Boeren boter

Voor op de barbecue

Kip saté

Hamburger

Barbecue worst

Shaslik

Gemarineerde steak

Papillotte met vis, groente en kruidenboter

Sauzen

Knoflooksaus

Satésaus

Whisky cocktailsaus

Barbecue saus

Als dessert: sorbetijs en vers fruit.

Prijs per persoon

€ 34,00

Vraag gerust naar extra uitbreidingsmogelijkheden.

Wij beschikken over een eigen barbecue geschikt voor een gezelschap van ongeveer 25 personen.

Een barbecue voor grotere gezelschappen kan worden gehuurd, hiervoor bereken wij € 50,-

22 Audiovisuele hulpmiddelen (verhuur)

Audiovisuele Voorzieningen

Brazzerie Abrona beschikt over een aantal eigen middelen.

Deze zijn qua kosten aantrekkelijker om te huren als bij een externe verhuurmaatschappij.

Prijzen per dagdeel (middag of avond)

1x Flapover incl papier en stiften	€ 10
1x Katheder	€ 10
1x Los projectiescherm (4:3)	€ 15
1x Vast Groot Projectiescherm (16:9) (Restaurant)	€ 25
1x Beamer (Restaurant)(niet voor serre geschikt)	€ 75
1x Geluidsset (350W)	€ 80
- 2 statieven, 2 luidsprekers, 1x handmicrofoon, 1x microfoonstandaard	
- Aansluitmogelijkheid voor extern apparaat zoals laptop of muziek via tulpaansluiting	
- Mogelijkheid om muziek af te spelen vanaf SD-geheugenkaart of USB-stick	
1x Draadloze handmicrofoon	€ 15
1x Microfoonstandaard (incl. bij huur microfoon of geluidsset)	
1x Kleine televisie met ingebouwde DVD speler	

Onze normale geluidinstallatie is geschikt voor achtergrondmuziek, maar kan eventueel worden gebruikt in combinatie met een microfoon (bedraad of draadloos)

Overige middelen kunnen extern gehuurd worden, echter vaak tegen hogere bedragen. Hiervoor wordt de factuur van het verhuurbedrijf rechtstreeks aan u gezonden om extra opslag voor u te voorkomen.

Suggesties voor lunches, diners en buffetten voor groepen,
feesten en gezelschappen.

23

Overige Informatie

24

Overige Informatie

Offerte

Indien u een vrijblijvende offerte wenst te ontvangen dan zenden wij u deze graag toe.

Dranken zijn hierin niet meegenomen omdat deze op nacalculatie worden berekend, in de offerte wordt wel een gemiddelde prijs per drankje genoemd.

Dranken

Het is niet mogelijk om drankjes 'af te kopen', het berekenen per stuk is voor beide partijen het eerlijkst.

U kunt uiteraard wel een keuze maken voor een assortiment, zoals bijvoorbeeld alleen Hollands assortiment waarbij geen sterk alcoholische consumpties worden geschonken.

Faciliteiten

De BraZZerie beschikt over 2 ruimtes, De Serre en de Deel (het boerderij gedeelte). In totaal beschikken wij over 80 stoelen, indien nodig kunnen er extra stoelen worden gehuurd.

De serre is geschikt voor 20 tot 30 personen o.b.v. een diner aan tafel.

Voor een staande receptie is dit ongeveer 40 personen

De deel is geschikt voor 40 tot 60 personen o.b.v. een diner aan tafel.

Voor een staande receptie is dit ongeveer 90 personen

Terras

Het terras beschikt over 60 zitplaatsen.

Tevens is er een grote partytent aanwezig van 4x8 meter.

Wij beschikken over een eigen barbecue geschikt voor een gezelschap van ongeveer 25 personen.

Een barbecue voor grotere gezelschappen kan worden gehuurd, hiervoor bereken wij € 50,-

Besloten

Als de grootte van uw gezelschap ons gehele bedrijf of nagenoeg ons gehele bedrijf beslaat, dan word de BraZZerie besloten voor uw gezelschap gereserveerd.

Dit is tevens mogelijk als uw reservering een bepaald bedrag aan omzet genereert.

Informeert u hiervoor bij onze medewerkers.

Wat u verder nog moet weten.

Sluitingstijden

Wij sluiten op Dinsdag, woensdag, donderdag en zondag om 22:00.

Op vrijdag en zaterdag om 23:00

In overleg is hier een aanpassing in te maken.

Als u Live muziek of een Drive In Show heeft besteld moet deze qua volume in ieder geval worden bijgesteld om 23:30 uur in verband met bewoners boven en naast de boerderij.

Personeelskosten na sluitingstijden.

Indien op voorhand in overeenstemming met u andere sluitingstijden of een eindtijd wordt besproken dan worden extra kosten gerekend voor de personele bezetting.

Dit zijn op een avond minimaal 2 personen.

De kosten hiervoor bedragen € 35,- per personeelslid per uur.

Optionele reserveringen

Het is mogelijk om een optionele reservering te plaatsen.

In dat geval houden wij de optioneel gereserveerde ruimte voor u vast.

Mocht zich een andere reservering melden dan wordt uiteraard eerst met u contact opgenomen of er al meer bekend is. Er moet op dat moment dan wel besloten worden of de optionele reservering doorgaat of vervalt.

Leveringsvoorwaarden

Op al onze leveranties, gemaakte reserveringen en diensten zijn de algemene voorwaarden van Koninklijke Horeca Nederland van toepassing.

Een exemplaar van deze voorwaarden ligt ter inzage bij Brazzerie Abrona
Reserveringen voor het restaurant (groepen en partijen) kunnen tot uiterlijk 3 werkdagen voor aanvang gewijzigd of geannuleerd worden, hierna zijn wij helaas genoodzaakt 75 % van de besproken prijs te berekenen . Veranderingen in aantal van gasten op de dag van de reservering zelf zullen worden doorberekend.

29 Aantekeningen