

Prijslijst consumpties (feesten & partijen)

Koffie of thee*		€ 2,00
Frisdrank*		€ 2,25
Vruchtensappen (appelsap, jus d'orange)*		€ 2,25
Mineraalwater	fles 0,75L*	€ 6,50
Pils (Brand)	per glas*	€ 2,25
Pils (0,5 ltr)	per glas	€ 5,50
Alcoholvrij bier per flesje*		€ 3,00
Abdijbier Rolduc	per flesje	€ 4,50
Jenever, Vieux, Els		€ 3,50
Apfelkorn, Jägermeister		€ 3,50
Port*, Sherry*, Vermouth*		€ 3,50
Campari		€ 5,00
Buitenlands gedistilleerd		€ 4,50
Buitenlandse likeuren vanaf		€ 5,50
Huiswijn wit/rood/rosé*	glas	€ 4,00
	fles	€ 22,50
Frizzante (mousserende wijn)	fles	€ 22,50
Prosecco	fles	€ 29,50
Drankenarrangement 5 uur per persoon		€ 24,50
(* omvat alle drank zoals hierboven met een * aangeduid)		
→ per extra uur per persoon		€ 5,00

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2018.

Prijzen algemeen:

Voor bij de koffie:

Koffie/thee (2 kopjes) en vlaai, per persoon	€ 5,75
Koffie/thee (2 kopjes) en luxe vlaai, per persoon (vanaf 10 personen)	€ 6,50
Limburgse vlaai, per persoon	€ 2,25
Luxe Limburgse vlaai, per persoon (vanaf 10 personen)	€ 2,75
Muffin, per stuk	€ 3,00
Brownie, per stuk	€ 3,50
Assortiment mini-patisserie (Berliner bol, éclair, tom-pouce, donut), per persoon	€ 4,25
Warme appelstrudel met vanille-saus, per persoon	€ 3,75
Taart, per persoon vanaf	€ 3,60
Petit four, per stuk vanaf	€ 2,50
Belegde broodjes (witte puntjes), per stuk	€ 3,25
Belegde broodjes (focaccia of ciabatta of Tunnbröd), per stuk	€ 4,25

Hapjes voor bij de borrel/receptie:

Olijven, per persoon	€ 1,50
Nacho's met cheesdip, per persoon	€ 2,50
Abdijkaas, per persoon	€ 3,25
Assortiment mini-bruschettas (2 stuks), per persoon	€ 3,25
Mini-pitta, per stuk	€ 2,25
Mini-hamburger, per stuk	€ 2,25
Mini-wraps, per stuk	€ 2,25
Wraps (zalm, carpaccio of gerookte kip), per stuk van	€ 4,25
Frites, (puntzakje), per persoon	€ 3,50
Bittergarnituur (5 per persoon), bestaande uit: <i>bitterbal, vlammetje, gehakt-, nasi- en bamiballetje</i>	€ 2,85
Luxe canapés, per stuk (vanaf 25 canapés)	€ 3,25
Abdijhapjes (zure zult, zalm, kaas, worstjes, mosterd), per persoon	€ 5,75

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2018.

Overig:

Warme snack, per persoon	€ 3,25
Pasteitje, per stuk	€ 6,25
Koffietafel, per persoon	€ 15,00
Koffietafel de luxe, per persoon	€ 19,50
High Tea, per persoon	€ 18,50
Abdijarrangement, per persoon (vanaf 15 personen)	€ 16,50

Lunches & diners:

Lunchbuffet "Rolduc", per persoon <i>bestaande uit 2 soorten soep, een warm gerecht (vlees, vis of vegetarisch), seizoenssalades met diverse toppings & dressings, een royaal assortiment van belegde broodjes, focaccia's, wraps, sandwiches, fruitsalade, yoghurt, een dessert, koffie, thee, jus d'orange, appelsap & melk</i>	€ 19,50
--	---------

Dinerbuffet "Rolduc", per persoon <i>bestaande uit salades & toppings, diverse voorgerechtjes (vlees, vis en vegetarisch), een vegetarische soep, een vlees- en vishoofdgerecht, groente van het seizoen, pasta en aardappelgarnituur en een dessertbuffet</i>	€ 25,00
---	---------

Dinerbuffet "Rolduc" incl. 2 drankjes & 1 kopje koffie/thee, per persoon	€ 32,50
--	---------

Buffetten (min. 25 personen):

* <i>Limburgs buffet, per persoon</i>	€ 24,95
* <i>Abdijbuffet, per persoon</i>	€ 27,50
* <i>Buffet Rode-Le-Duc, per persoon</i>	€ 32,50
* <i>Ailbertusbuffet, per persoon vanaf</i>	€ 32,50
* <i>Kaasbuffet, per persoon</i>	€ 10,50
* <i>Dessertbuffet, per persoon</i>	€ 9,50

Menu's (min. 15 personen):

* <i>3-gangen (soep, hoofdgerecht, dessert)</i>	€ 29,50
* <i>3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)</i>	€ 35,00
* <i>4-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)</i>	€ 39,50
* <i>4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert)</i>	€ 42,50
* <i>5-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas, dessert)</i>	€ 47,50
* <i>5-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert)</i>	€ 52,50

Wijnarrangement:

* <i>bij een 3-gangenmenu (3 begeleidende wijnen), per persoon</i>	€ 19,50
* <i>bij een 4-gangenmenu (4 begeleidende wijnen), per persoon</i>	€ 24,50
* <i>bij een 5-gangenmenu (5 begeleidende wijnen), per persoon</i>	€ 28,50

Drankenarrangement (huiswijn, tafelwater en koffie of thee):

* <i>bij een buffet of een 3-gangenmenu, per persoon</i>	€ 9,50
* <i>bij een 4-gangenmenu, per persoon</i>	€ 12,50
* <i>bij een 5-gangenmenu, per persoon</i>	€ 15,50

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2018.

Koffietafel:

Standaard:

Diverse soorten belegde broodjes met een beleg van ham, kaas, cervelaat en fricandeau

Mini Berliner bol & chocoladecroissantjes
Limburgse vlaai (1,5 stukje per persoon)

Koffie en thee

€ 15,00 per persoon

Luxe:

Diverse soorten luxe belegde broodjes met een luxe beleg van o.a. rosbief, brie, gerookte zalm

Assortiment van mini-patisserie (Berliner bol, tompouce, éclair, donut)
Limburgse vlaai (1,5 stukje per persoon)

Koffie en thee

€ 19,50 per persoon

Supplementen (per persoon)

Pasteitje € 6,25

Kopje soep met stokbrood € 3,50

Wij hanteren een minimum van 20 personen.

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2018.

HIGH TEA

Eigenlijk is niets zo ontspannend als in "Engelse sfeer" te genieten van een kopje thee. Wat u ook te vieren heeft: een verjaardag of uw huwelijksdag, met een Engelse High Tea maakt u er een speciaal feest van.

Bij deze High Tea (op basis van reservering) kunt u met uw gasten heerlijk genieten van allerlei soorten thee (of koffie) met alles wat een echte Engelse High Tea zo bijzonder maakt.

Wij presenteren:

Soepje van de dag

Sandwich met kalkoenfilet en truffelcrème
Sandwich met abdijskaas en honing uit onze hertenweide
Wrap met roomkaas en rundvlees
Focaccia met huisgerookte zalm
Quiche

Cupcake
Scones met marmelade uit Eys
Brownie
Minicake
Macaron

Fruitsalade met half geslagen room

Diverse soorten thee

Prijs € 18,50 per persoon

Voor gezelschappen hanteren wij voor de high tea een minimum van 20 personen.

Prijzen zijn geldig voor het jaar 2018.



MENU'S

Wij serveren onderstaande menu's voor gezelschappen vanaf 15 personen.
U kunt zelf uw keuzediner samenstellen (maximaal 2 keuzes per gang).

Uiteraard kan onze Chef-kok ook voor eventuele dieetwensen
een passend alternatief bereiden.

Prijzen zijn per persoon en geldig in 2018.

3-gangen (soep, hoofdgerecht, dessert)	€ 29,50
3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)	€ 35,00
4-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)	€ 39,50
4-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert)	€ 42,50
5-gangen (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, kaas, dessert)	€ 47,50
5-gangen (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert)	€ 52,50
* wijnnarrangement bij een 3-gangenmenu (1 glas per gang)	€ 19,50
* wijnnarrangement bij een 4-gangenmenu (1 glas per gang)	€ 24,50
* wijnnarrangement bij een 5-gangenmenu (1 glas per gang)	€ 28,50
* drankenarrangement (huiswijn, tafelwater en koffie of thee):	
* <i>bij een 3-gangenmenu</i>	€ 9,50
* <i>bij een 4-gangenmenu</i>	€ 12,50
* <i>bij een 5-gangenmenu</i>	€ 15,50

Voorgerechten

Rundercarpaccio met pesto, truffelcrème, Parmezaanschilfers en rucola

Huisgerookte zalm met saffraan crème, paprikacompote en een kleine salade

Tataki van tonijn, marshmallow van wasabi, eiercrème,
kaviaar en een gelei van Kikkoman sojasaus

Aspic van vergeten groenten, tomatenschuim, maïspopcorn en bulgur

Trilogie van Livar: procureur, ham en gecarameliseerd buikspek,
pastinaakcrème en een sesamcrunch

Salade van de zee, de weide en de lucht: veldsla, buffelmozzarella, gebakken
kwartel, huisgerookte zalm, Hollandse garnalen, croutons, peterselie en scharrelei

(supplement € 4,50 per persoon)



Soepen

Heldere runderbouillon met mergballetjes, fijne look en peterselie

Aardappel/prei-crèmesoep verfijnd met truffelroom

Romige pompoensoep, Parmezaanschuim en geroosterde pompoenpitten

Tussengerechten

Heilbotfilet onder een krokant dakje van lavendel,
doperwtencrème en Funkelwijnsaus

Gebakken dorade op knolselderijpuree en tomaten antiboise
verfijnd met zomerdragon uit onze kruidentuin

24-Uur gegaarde varkenswang van Livar op Hollandse hutspot en eigen jus

Konijn op Limburgse wijze met gestoofde spitskool

Risotto van eekhoorntjesbrood met gebakken bospaddenstoelen en eigen schuim

Krokant gebakken kalfszwezerik op courgette chutney
(supplement € 4,50 per persoon)

Hoofdgerechten

In zijn geheel gebraden runderentrecote met een ragout van ossenstaart,
gekonfijte roseval aardappel, groenten van het seizoen en eigen jus

Eendenborstfilet gelakt met Szechuan en Schinse stroop
op een tagliatelle van groenten

Rosé gebraden kalfslede met aardappeltaart, auberginecompote
en gepofte Flandria tomaatjes met Val-Dieu saus

Kabeljauwfilet omwikkeld met Serranoham, lintpasta, tomatenconcassé,
olijfolie en basilicum

Geuldal forefilets uit de oven, gebakken witlof in onze eigen vlierbessensiroop,
een mousseline van "La Ratte-aardappel" en rode wijnjus

Gegrilde portobello, doperwtencrème, couscous met groenten
geserveerd met krokante aubergine en courgette



Kaas

Limburgs kaasplankje met stroop uit Schinnen en kletzenbrood

Desserts

Trio van chocolade: chocolademousse , taartje van chocoladebavarois
en chocolade brownie

Appeltaartje met lavendelsaus, kaneelijs en een compote van boerenjongens

Compositie van rode vruchten: crème brûlée, aardbeicrème,
frambozentaartje en cassis sorbet ijs

Dessertparade "Rolduc": van alle lekkernijen een beetje

Koffie met friandises: muffin, mini tarte tatin, petit-four en bavaroistaartjes

Buffetten

Limburgs Buffet

Runderbouillon met mergballetjes

Limburgse vleessalade:

rundvlees, haricots verts en rode uien verfijnd met een Limburgse mosterddressing

'Roseval' aardappelsalade met uitgebakken spekjes en augurk

'Livar' ham met meloen en kapperappeltjes

Huisgerookte zalm met mierikswortelsaus

Getrancheerde warme Limburgse 'Sjink' (ham)
met pepersaus en champignonroomsaus

Dit buffet wordt geserveerd met ambachtelijk gebakken brood

€ 24,95 per persoon (minimaal 25 personen)

Abdijs buffet

Terrine van Eisbein met truffel

Paté uit de Ardennen

Limburgs kaasplateau met kletzenbrood

Rilette van eend

Romige mosterdsoep

Ambachtelijk gebakken broodsoorten

'Livar' procureur 24 uur gegaard in zijn eigen jus

Zuurvlees bereid met Rolduc abdijbier

Seizoensgroenten

'Roseval' aardappeltjes uit de oven met tijm en rozemarijn

Uitgebreid saladebuffet met verschillende dressings

€ 27,50 per persoon (minimaal 25 personen)

Buffet Rode-le-duc

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas
Aspic van vergeten groenten
Gerookte makreel en forel met mierikswortelcrème
Limburgse vleessalade
Gegrilde groenten
'Livar' vleesparade: 'Livar' ham, 'Livar' coppa, 'Livar' pâté

Ambachtelijk gebakken broodsoorten

Runderentrecote in zijn geheel gebraden met ossenstaartsaus
Zalm, rode mul en snoekbaars op fijne groenten met kreeftensaus
Gevulde courgette met quorn
Ravioli gevuld met ricotta
Seizoensgroenten
Aardappelgratin

Uitgebreid saladebuffet met verschillende dressings

€ 32,50 per persoon (minimaal 25 personen)

Ailbertus buffet

Stel uw eigen buffet samen! (minimaal 25 personen)

De basis voor het Ailbertusbuffet bestaat uit 3 hoofdgerechten en 4 voorgerechten naar keuze à € 32,50 per persoon. Wilt u een extra voorgerecht dan kunt u dat reserveren à € 3,50 per persoon per voorgerecht.

Voorgerechten

Vis

- Huisgerookte zalm met mierikswortelsaus
- Gerookte makreel met dillesaus
- Gerookte forel met saffraanmayonaise
- Gepocheerde zalm "belle-vue"
- Tonijntartaar met koriander en sesamdressing
- Garnalencocktail
- Maatjesharing met rode uien
- Terrine van zalm, heilbot en makreel
- Gerookte Heilbot
- Oesters "klassiek"
- ½ Koude kreeft (supplement: € 9,95 per persoon)

Vlees

- Rundercarpaccio met truffelcrème en Parmezaanse kaas
- Ambachtelijke koude schotel
- Vitello tonnato: gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise
- 'Livar' vleesparade: 'Livar' ham, 'Livar' coppa, 'Livar' pâté
- Limburgse vleessalade
- Terrine van Eisbein verfijnd met truffel
- Cannelloni van 'Lakenvelder' rund met gemarineerde vergeten groenten en wakame

Vegetarisch

- Groententuintje: hangop van yoghurt, vergeten groenten en gedroogd 'Rolduc' brood
- Portobello gevuld met couscoussalade
- Salade Caprese
- Aspic van wortel met bulgur en tomatenschuim

Hoofdgerechten

Vlees

'Livar' varkensentrecote met pruimedanten
Runderlende met 'Mayschoss' saus
Konijn op Limburgse wijze
Kalfsentrecote met romige truffelsaus
Lamsbout uit de oven met rozemarijnsaus
Parelhoenfilet met dragonsaus

Vis

Zalm uit de oven op fijne groenten met witte wijnsaus
Gebakken snoekbaars met kreeftenjus
Forelfilet met gebruneerde amandeltjes
Baramundi met tomatenantiboise

Vegetarische gerechten

Gevulde courgette met quorn uit de oven
Geitenkaas met gegrilde aubergine
Gepocheerd ei op aardappelmousseline met truffelsaus
Vegetarische lasagne
Ravioli gevuld met geitenkaas en honing uit onze hertenweide
Groentespies gebakken in bierbeslag

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappeltjes uit de oven, seizoensgroenten en een uitgebreid saladebuffet

Kazen en desserts

Kaasbuffet

5 Soorten kazen uit de regio
Stroop uit Eys, kletzenbrood, druiven en walnoten

€ 10,50 per persoon

(minimaal 25 personen)

Dessertbuffet

Witte en bruine chocolademousse
Bombe van hazelnootchocolade
Soesjestaart
Bosvruchtenbavarois
Miserable
Mini tarte tatin
IJstaart met gebakken eiwitschuim
Fruitsalade
IJs van het seizoen
Vruchtensauzen

€ 9,50 per persoon

(minimaal 25 personen)