

DE ZWAAN *feestgids*

Een fantastische locatie voor elke gelegenheid!



Heeft u iets te vieren, dan is grand cafe de Zwaan de perfecte locatie hiervoor. Grand cafe de Zwaan beschikt over meerdere locaties zowel binnen alsook buiten, allemaal met hun eigen karakter. Uiteraard als het weer het toelaat een groot terras aan het prachtige dorpsplein van Borkel, een gezellige binnentuin en een fantastisch tuinterras aan de Dommel met diverse unieke "eiland" terrassen. Binnen vindt u ons Grand cafe, onze tuinzaal en de Dommelsalon met zijn huiskamerkarakter.

De binnenruimtes kunnen dusdanig ingedeeld worden dat deze precies op de grootte van uw gezelschap afgestemd kunnen worden, met behoud van alle faciliteiten en de gewenste sfeer. Hetgeen u kiest is afhankelijk van uw wensen en voorkeuren. Ook is er op culinair gebied van alles mogelijk, wij denken hierin graag met u mee om zodoende tot een voor u onvergetelijke dag te komen. In deze brochure informeren wij u alvast over de verschillende mogelijkheden.

ONZE LOKATIE UW FEEST

Beleef de gezellige Brabantse sfeer die alleen Grand Cafe De Zwaan u kan bieden. Zowel binnen als buiten beschikken wij over de ideale ruimtes, ieder met hun eigen karakter.



HEERLIJK BUFFET

Een buffet zodanig samengesteld zodat er voor ieder wat wils is. Het warme en koude buffet worden gelijktijdig geserveerd.

Koude gerechten:

- Diverse verse vissoorten zoals zalm en garnalen
- Rundvleessalade, rijk gegaarnd
- Parmaham met Meloen en Honing-mosterd saus
- Dingesneden Rundercarpaccio met zongedroogde tomaatjes, oude kaas en truffelmayonaise.
- Griekse Salade met Fêta-kaas en olijven
- Verse haring met gesnipperd uitje

Warme gerechten:

- Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus
- Biefstukpuntjes met romige pepersaus
- Huisgemaakt vispotje van diverse soorten vis

Bijgerechten:

- Stokbrood met kruidenboter
- Frietjes
- Gebakken krieltjes
- Warme groenten (optioneel tegen meerprijs)

Nagerecht:

- Optioneel tegen meerprijs

€ 24,50 p.p.

DINER BUFFET

U begint met een ruime keuze uit diverse kleine, overheerlijke voorgerechten die voor u in buffetvorm gepresenteerd worden:

- Garnalencocktail
- Parmaham met meloen
- Rundercarpaccio
- Beenham-mousse
- Vitello Tonato
- Cocktail van gerookte en verse zalm
- Soepje

Hoofdgerechtenbuffet:

- Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus
- Biefstukpuntjes met romige pepersaus
- Gemarineerde scampi's in een licht-pikante looksaus
- Malse kipstukjes in een goedgevulde kerriesaus

Bijgerechten:

- Stokbrood met kruidenboter
- Frietjes
- Gebakken krieltjes
- Warme groenten (optioneel tegen meerprijs)

Nagerecht:

- Optioneel tegen meerprijs

€ 28,50 p.p.

ONZE KEUKEN UW SMAAK

Geniet van onze gerechten in buffetvorm, als diner of als barbecue. Onze koks zorgen ervoor dat u en uw gasten culinair worden verwend!



WALKING DINNER

Een "walking Dinner" is een diner, waarbij u verspreid over de avond maar liefst 6 heerlijke gerechtjes gepresenteerd krijgt.

Het plezierige is dat de gasten niet gebonden zijn aan een bepaalde zitplaats en dat de gerechtjes ook staand genuttigd kunnen worden.

- Carpaccio van runderhaas met toast van pesto en Parmaham, gearneerd met zongedroogde tomaatjes, pestodressing en oude kaas
- Scampi's bereid in een licht pikante looksaus, geserveerd met een frisse salade en Hollandse garnaltjes
- Drinksoepje, afgestemd op het seizoen
- Gebakken zalmfilet met Hollandaisesaus, groenten- en aardappelgarnituur.
- Tournedos met rode portsaus, groenten- en aardappel garnituur.
- Verrassingsdessert, afgestemd op het seizoen

€ 29,50 p.p.

HET CULINAIRE GREEN EGG DINER

Genieten van een culinair diner vanaf de Green Egg (van 15 tot 30 personen) De geweldige tuin, prachtig terras, de volmaakte Green Egg BBQ en genieten van heerlijke wijnen en bieren...

Onze Green Egg staat voor u klaar.

Boek een tafel en geniet in onze tuin. Onze kok bakt voor u op de Green Egg de gerechten en serveert deze direct aan tafel bij u uit. U begint het culinaire Green Egg diner met een lekker voorgerechtje waarbij u kunt kiezen tussen rundercarpaccio en scampi's in looksaus.

Het hoofdgerecht wordt voor u per gang gegrild en uitgeserveerd :

- Huisgemaakte Hamburger
- Thai saté van kip, gearneerd in gember met pindasaus
- Gemarineerde Runder-ribeye
- Tournedos
- Pakketje van visfilet met olijfolie en knoflook

De garnituren brood, sausjes, salade en frietjes staan voor u op tafel

Nagerecht: optioneel tegen meerprijs

Voor kinderen geldt een prijs van € 15,00 en dan bestaat het green Egg diner uit: een tomatensoepje, een hamburger en Thai saté van de Green Egg. Daarbij mogen zij volop meegenieten van het brood, sausjes, salade en frietjes die op tafel staan. En natuurlijk krijgen ze een lekker ijsje na.

€ 29,50 p.p.

BARBECUE ARRANGEMENT

Een avond heerlijk genieten met uw gezelschap onder het genot van een drankje en een heerlijke barbecue? Ook dat is uiteraard mogelijk bij ons. In buffet vorm staat voor u klaar:

- Gemarineerd speklapje
- Hamburger
- Gemarineerde kipfilet
- Barbecue-worst
- Varkenshaas sate-spiesje

- Stokbrood met kruidenboter
- Satesaus en 3 koude sauzen
- Aardappelsalade met spekjes, ei en ui
- Mooi opgemaakte rundvleessalade
- Coleslaw
- Griekse salade
- Frisse komkommersalade

€ 19,50 p.p.

À LA CART DINER

Heerlijk uit eten met een grote gezelschap is bij ons natuurlijk ook mogelijk! We serveren kleine voorgerechtjes op etagères, met een ruime keuze uit vlees en vis en vegetarisch.

Wenst u als tussengerecht een kopje soep dan bieden we u de keuze uit 3 heerlijke soepen (meerprijs € 3,00).

Als hoofdgerecht kunnen uw gasten kiezen uit 5 gerechten, geserveerd met frietjes, aardappelgarnituur warme groenten en salade:

- Malse tournedos met saus naar keuze
- Kalfsoester met saus naar keuze
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Zeewolf-filet met een zachte witte wijnsaus gevuld met fijne groenten en garniaaltjes
- Zalmfilet met warm gerookte zalm en een romige Hollandaisesaus

U sluit uw diner af met een heerlijk dessert, ook weer gepresenteerd op etagères.

€ 32,50 p.p.



HAPJES ARRANGEMENTEN

Tijdens uw feest of bijeenkomst komen wij rond met heerlijke huisgemaakte hapjes. Hiervoor hebben we speciaal 3 arrangementen samengesteld:

€ 15,00 p.p.

Arrangement 1:

- Carpaccio van tonijn met wasabi mayonaise en kruim van pistachenootjes
- Cocktail van beenham mousse met champignonsalsa
- Luxe mini- sandwiches
- Varkenshaas satéspiesje met satésaus (warm)
- Gemarineerde gamba's in licht pikante looksaus (warm)

Arrangement 2:

- Duo van gerookte en verse zalm met dillen -hangop
- Cocktail van malse kipstukjes met ei, spekjes en cocktailsausje
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, kaassnippers en pijnboompitjes
- Mini hamburgerbroodje (warm)
- Gemarineerde gamba's in licht pikante looksaus (warm)

Arrangement 3:

- Garnalencocktail met natuurlijk een cocktailsausje
- Luxe belegd mini-broodje
- Serranoham met meloen en een honing-mosterd sausje
- Thaise saté van malse kip met satésaus (warm)
- Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus (warm)

U kunt bovenstaande arrangement eventueel uitbreiden met de volgende suggesties:

- Belgische bonbons op tafel (p.p. € 1,25)
- Mini gebakjes assortiment op tafel (p.p. € 2,00)
- Petit fours op tafel (p.p. € 2,00)
- Hapjesplateau bestaande uit: pinda's, borrelnootjes, olijven, kaasstengels, Spaanse worstjes en kaasblokjes (per plateau € 5,75)

- Ambachtelijke mini worstenbroodjes (25 stks. € 40,00)
- De Jong rundvleesbitterballen (50 stks. € 37,50)
- De Jong goulashbitterballen (50 stks. € 37,50)
- De Jong kipsaté bitterballen (50 stks. € 37,50)
- De Jong garnalenbitterballen (50 stks. € 50,00)
- De Jong La Trappe bitterballen (50 stks. € 50,00)



**Waar genieten en gezelligheid
elkaar ontmoeten!**

Grand Cafe
DE ZWAAN
Borkel

Grand Cafe De Zwaan Mgr. Kuijpersplein 18, 5556 VS Borkel & Schaft
T 040 206 83 26 - www.zwaanborkel.nl - info@zwaanborkel.nl