

4711.

Est. 2019

BANQUETING

Voorwoord

Food & Drinks 4711 is een jong restaurant vol ambitie. Door onze ervaring in het restaurant weten wij hoe belangrijk een positieve beleving voor u is. Laat u verrassen door de vele mogelijkheden die Food & Drinks 4711 te bieden heeft.

De prijzen in deze map zijn inclusief btw en gelden voor reserveringen van dinsdag tot en met zaterdag van 16:00 tot 22:00 uur. Voor reserveringen buiten de bovenstaande tijden gelden andere tarieven.

Afhankelijk van de reservering, is het mogelijk dat materiaal- of personeelskosten in rekening worden gebracht. Als dit het geval is, dan hoort u dat voor de uitvoering van u reservering.

Heeft u wensen die niet in deze map omschreven zijn, dan maken wij graag een voorstel op maat. U kunt hiervoor contact opnemen met onze restaurant manager.

Contactgegevens:

Restaurant manager: Gerben Grollé

Adres: Willemsoord 51 D, 1781 AS, Den Helder

Telefoonnr.: +31 223 747401

E-mailadres: gerben@horeca51.nl

www.47-11.nl

BANQUETINGACTIVITEITEN

Reserveren en termijnen

Reserveringen dienen uiterlijk zeven dagen van tevoren te worden doorgegeven.

Wij besteden veel zorg en aandacht aan elke activiteit om zo tot een optimale invulling te komen van uw diner, receptie of gezellige borrel. Wij adviseren u dan ook om in een zo vroeg mogelijk stadium contact met ons op te nemen.

Facturering

Alle genoemde prijzen in deze banquetingmap zijn aangegeven in euro's en inclusief btw. Nadat u activiteit heeft plaatsgevonden zullen wij de factuur via de email versturen. Deze kunt u binnen 14 dagen aan ons overmaken.

Dieetwensen

Wanneer één of meer van uw gasten vanwege een allergie, geloof, levensbeschouwing of een dieetadvies bepaalde producten niet mag eten of drinken dan willen wij dit graag van tevoren weten. Er zal dan in overleg met u en de gast een passend alternatief aangeboden worden.

Keuzemenu 1 | € 29,50 P.P.

Voorgerecht:

Broodplank

Geserveerd met drie verschillende soorten brood, tapende, aioli en kruidenboter.

Hoofdgerecht Keuze uit:

Spies van varkenshaas

Met buikspekreepjes en pepersaus, geserveerd met aardappelgarnituur en salade.

Visserijsalade

Gemengde salade met gamba's, gerookte paling en zalm.

Nagerecht

Dame Blanche

Vanille ijs, chocolade ijs en slagroom met warme chocoladesaus.

Keuzemenu 2 | € 39,00 P.P.

Voorgerecht Keuze uit:

Carpaccio

Dungesneden rundercarpaccio met julienne van knolselderij in truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zilveruitjes en pittenmix.

Gamba Pil Pil

Gebakken in knoflookolie, Spaanse peper en brood om te dippen.

Hoofdgerecht Keuze uit:

Burger

Rundvleesburger met augurk, bacon, sla, tomaat geserveerd met friet.

Keuze uit: Garlic, Spicy of Classic 4711.

Spareribs

Malse huisgemaakte spareribs met zoetzure komkommer, rode ui, koolsalade en spicy cocktailsaus.

Nagerecht Keuze uit:

Brownie

Geserveerd met ijs en slagroom.

Dame Blanche

Vanille ijs, chocolade ijs en slagroom met warme chocoladesaus.

Keuzemenu 3 | € 45,00 P.P.

Voorgerecht Keuze uit:

Broodplank

Geserveerd met drie verschillende soorten brood, tapende, aioli en kruidenboter.

Open Sushi

Sushirijst omwikkeld met geflambeerde zalm, norivellen, wasabimayonaise, yakitorisaus en kaviaar.

Hoofdgerecht Keuze uit:

Ossenhaasbiefstuk 180gr

In roomboter gebakken biefstuk, geserveerd met brood en kruidenboter (geen salade en friet)
Keuze uit: Classic, met knoflook of sambal en knoflook

Zalm

Op de huid gebakken zalm met bacon-mosselenroomsaus, geserveerd met aardappelgarnituur en salade

Nagerecht

Appel Crumble

Huisgemaakte appelkruimeltaartje geserveerd met vanille-ijs.

Brownie

Geserveerd met ijs en slagroom.

Keuzemenu 4 | € 49,50 P.P.

Voorgerecht Keuze uit:

Carpaccio

Dungesneden rundercarpaccio met julienne van knolselderij in truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zilveruitjes en pittenmix.

Suikerbrood met Paling

Gerookte paling op warm suikerbrood met zoetzure uienringen.

Hoofdgerecht Keuze uit:

Tournedos

Peppersteak geserveerd met seizoen groente.

Keuze uit: Whiskey Jus, Cognac Jus

Trio van Vis

Afhankelijk van het seizoen.

Nagerecht Keuze uit:

Sticky Toffee

Geserveerd met huisgemaakte toffeeaus en vanilleijs.

Banana Flambe

Geflambeerde banaan geserveerd met kokossorbet en chocoladeijs.

BORRELZ!

Jubileum of afscheid, gewoon zomaar wat te vieren of ongedwongen nog even napraten over een vergadering? De stemming komt er snel in met onze hapjes en drankjes.

Bij alle drankenarrangementen gaan wij uit van 2,5 consumpties per persoon en een gemiddelde duur van 1,5 uur. Extra verbruik wordt doorberekend op basis van nacalculatie. Bij ons kunt u de dranken afkopen bij u activiteit vanaf 8 personen met uitzondering van cocktails, champagne & shots. Natuurlijk hebben wij voor de BOB gasten een lekker alcoholvrij alternatief.

Bier, wijn en fris: € 10,- p.p. p/u.

Met keuze uit al onze wijnen, Heineken bier van de tap en speciaal bieren van de tap & alle frisdranken.

Bier, wijn, fris en binnenlandse likeuren € 13,- p.p. p/u.

Met keuze uit al onze wijnen, Heineken bier van de tap en speciaal bieren van de tap, alle frisdranken en alle binnenlandse likeuren.

Bier, wijn, fris, binnenlandse & buitenlandse likeuren € 16,- p.p. p/u.

Met keuze uit al onze wijnen, Heineken bier van de tap en speciaal bieren van de tap, alle frisdranken en alle binnenlandse en buitenlandse likeuren.

Bier, wijn, fris, binnenlandse & buitenlandse likeuren en Cocktails € 20,- p.p. p/u.

Met keuze uit al onze wijnen, Heineken bier van de tap en speciaal bieren van de tap, alle frisdranken en alle binnenlandse en buitenlandse likeuren en keuze uit alle cocktails.

BUFFET

Een buffet vormt natuurlijk een feestelijke aankleding voor elke gelegenheid. Daarom stellen wij deze helemaal op maat voor u samen. Al onze buffetten worden door onze creatieve koks bereid. Hieronder genoemde buffetten zijn voorbeelden. Buffetten en dessertbuffetten worden voor minimaal 25 personen geserveerd. Onze restaurant manager maakt graag een offerte op maat.

ALGEMENE VOORWAARDEN

ANNULEREN

Speciale wensen en maatwerk kunnen tot 5 dagen voor aanvang kosteloos worden geannuleerd. Bij annulering na bovenvermelde tijd worden de werkelijk gemaakte kosten doorbelast. De mogelijkheid bestaat dat u een banqueting activiteit (deels) annuleert maar dat er door ons al kosten zijn gemaakt. Denk bijvoorbeeld aan de huur van materialen en de inzet van personeel. Als wij deze niet kosteloos kunnen afbestellen worden de kosten hiervan aan u doorberekend, ongeacht het tijdstip van annuleren.

WIJZIGINGEN

Een lagere opkomst van uw activiteit kan 48 uur voor aanvang niet meer worden aangepast. Het daarvoor opgegeven aantal is bindend. Mocht u een wijziging hebben dan kan dat aan de restaurant manager worden doorgegeven.

SPECIALE WENSEN EN MAATWERK

Alle activiteiten worden verzorgd tijdens de reguliere werktijden. Speciale wensen en bestellingen die niet binnen deze tijden vallen zijn bespreekbaar. Als u vragen heeft over het organiseren van een receptie, buffet, evenement of andere wensen dan kunt u contact opnemen met de restaurant manager.

Verder van toepassing:

Algemene voorwaarden en UVH

Welke u kunt terugvinden op onze website

(<https://47-11.nl/uvh>)