



STADBROEKERMOLEN SITTARD

2022

Sehr geehrter Kunde,

Lernen Sie die Stadbroekermolen kennen als Lage für Ihre Hochzeit, Familien Feier, Taufe, Empfang, Firmen Feier, Versammlung, Seminar, Kommunion, Geburtstag Feier oder Produktpräsentation.

An Naturgebiet "Schwienswei" liegt die umfassende Mühlenanlage "De Stadbroekermolen". Durch ihre einzigartige Lage können viele Aktivitäten stattfinden.

Sie können unter dem Dach der monumentalen Mühlenanlage, Ihre eigene persönliche Interpretation geben an Ihrem Zusammenkommen oder Feier. Kombiniert mit der Gastfreundschaft von Savelkoul Catering, Meetings & Events werden Sie ein unvergessliches Ereignis beleben.

Anbei finden Sie Information mit Möglichkeiten für Buffets, Rezeptionhäppchen, Menüs Getränke und Miete der Lage. Sollten Sie fragen haben, spezielle Wünsche oder möchten Sie fakultativ einen Termin vereinbaren für die Organisation Ihrer Feier oder Versammlung, zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns.

Wir werden dann, zusammen mit Ihnen, Ihr Fest oder Ihre Versammlung kreativ und perfekt versorgen.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und hoffen Sie bald als geschätzter Gast zu empfangen.

*Mit herzlichen Grüßen,
Team Savelkoul*

Léon und Ron Savelkoul

STADBROEKERMOLEN

Culinair Zalencentrum

Jacqueline Roufsweg 1

6136 VG Sittard

T:003146-4200881 locatie Stadbroekermolen

E: info@stadbroekermolen.nl

Geschichte

Die Stadbroekermühle, auch Mühle van Roufs genannt, ist eine Turbinenmühle und befindet sich am rechten Ufer des Stromes Molenbeek, der mitten durch das Zentrum von Sittard fließt und eine Abzweigung ist vom Strom Geleenbeek. Am 12. Juli 1582 gab Herzog Willem van Gulik die Genehmigung zum Bau einer zweiten Wassermühle am Strom Molenbeek in Sittard an Dirk Jehw, dem Gutsverwalter von Born und Sibert Redinghoven, Sekretär des Rechnungshofes in Gulik. Ein Jahr später wird diese in Betrieb genommen als Rinden- und Schleifmühle. Die Mühle wird weit ausserhalb der Stadt gebaut in der Nähe der Swynsweide (heutige Schwienwei) wegen der starken Geruchsbelästigung, die entstand beim Mahlen von Eichenrinde welche verarbeitet wurde von den Sittardern Gerbern. Das Mahlen von Getreide blieb durch das Mühlenbannrecht vorbehalten an die erste Mühle, die Sittardermühle. In 1699 diente die Stadbroekermühle auch als Oelmühle und später nach der Aufhebung des Bannrechts aus der französischen Zeit, auch als Getreidemühle. Graf Guillaume De l'Eau von der französischen Verwaltung erwarb 1801 die Genehmigung um die Schleifmühle auf eigene Kosten umzubauen.

Müller Roufs

Dieser umfangreiche Mühlenkomplex ist in der Geschichte Eigentum von mehreren Müllern gewesen. Nach Graf Guillome l'Eau wird Jan Baptist Strijbos der Eigentümer. Nach seinem Ableben in 1814 verpachtete seine Witwe die Mühle. Im Jahre 1837 wird Edmond Francken der neue Besitzer. Die Müllersfamilie Roufs aus Echt, in der Person von Jan Peter Roufs, bekommt die Mühle in 1846 nach einem öffentlichen Verkauf im Besitz. Sein Nachfolger war sein Sohn Joseph Roufs, gefolgt durch dessen Sohn Andries Roufs. Die Familie Roufs hatte somit mehr als ein Jahrhundert die Getreidemühle in Gebrauch und verhandelte Weizen und Roggenmehl in ganz Süd-Limburg, Belgien und Deutschland. Im Jahr 1907 bekommt die Familie Roufs Zustimmung von der Provinzialverwaltung um das Wasserrad zu ersetzen und dafür eine Turbine mit Mahleinrichtung, geliefert durch die Firma Schneider, Jacquet & Cie aus Königshofen bei Strassburg, einzubauen. In 1955 verkauft Andries Roufs, auch weil er keinen Nachfolger hat, den Mühlenkomplex an die Gemeinde Sittard. Das veraltete Mühlengebäude fand keine Verwendung, die Mühle blieb für längere Zeit ausser Betrieb und verfiel komplett.

Restauration

In 1990 beschloss die Gemeinde Sittard diesen einzigartigen Komplex zu restaurieren und die Mühle wieder wie früher, inklusiv Wasserbautechnischem Antrieb, aufzubauen und wieder mahlbereit zu machen. In 2006 wird die Stadbroekermühle von den Gebrüdern Savelkoul umgebaut und eingerichtet als kulinarisches Saal- und Partyzentrum.

Zur Mühle gehört auch noch ein Alt-Niederländischer Garten.

Seit 2006 wird das Unternehmen von den Gebrüdern Savelkoul geführt.

Buffets und Häppchen, unsere Vorschläge:	Preis	Seite
Verkostungs Buffet	€ 37,50	4
Drei Länderbuffet 1	€ 24,50	5
Drei Länderbuffet 2	€ 26,75	6
Drei Länderbuffet 3	€ 32,00	7
Buffet "La Dolce Vita"	€ 39,75	8
Kombinationsbuffet 1	€ 28,00	9
Kombinationsbuffet 2	€ 31,00	10
Italienisches Buffet "Napoli"	€ 34,75	11
Italienisches Buffet "Bologna"	€ 29,50	12
Italienisches Häppchenbuffet "Piccoli Piatti"	€ 26,75	13
Euregional Buffet	€ 34,75	14
Tapas Buffet	€ 26,75	15
Dinerbuffet Exklusiv	€ 50,00	16
Diner Vorschläge		17
Desserts		19
Rezeption Arrangement Stadbroekermolen	€ 11,75	20
Luxuriöses Italienisches Häppchenarrangement	€ 17,00	21
Luxuriöses vielfältiges Häppchenarrangement	€ 19,00	22
Orientalisches Häppchenarrangement	€ 22,75	23
Walking Diner Arrangement ab	€ 35,50	24
Grill buffet 1	€ 21,00	25
Grill buffet 2	€ 23,50	25
Grill buffet 3	€ 27,50	26
Grill buffet 4	€ 30,50	27
Grill buffet 5	€ 35,00	28
Getränke		29
Raummiete		29
Heiraten		30

Kleine Vorspeisen in Gläßchen

- Gläßchen mit holländischen Garnelen und Gurke brunoise serviert mit Safran Dressing
 - Gläßchen mit geräuchertem Lachs und grüner Spargel serviert mit Rahmdressing
 - Gläßchen mit Hühnchencocktail serviert mit frischen Ananas und Melone serviert mit Mangosoße
-

Kleine Suppen serviert in Espressotassen

- Zucchinisuppe mit geräuchertem Forellefilet und Creme-fraiche
- ODER -
 - Italienische Tomatensuppe mit frischen Kräutern
-

Diner Buffet

- Putenfilet mit Zucchini und Karotten, serviert mit Kräuter-Rahmsoße
- Spanferkel Medaillons mit Honig-Lavendelsoße
- ODER -
- Roastbeef mit einer frisch süßschmeckender Portwein soße

- Kartoffelgratin
- Mini Kartoffeln mit Pilzen
- Ratatouille vom Saisongemüse

- Salat von Gurke und Radieschen mit Senfdressing
- Salat von Weißkohl mit Karotten Julienne und Rahmdressing
- Salat von grünem Spargel und geräuchertem Hühnchenfilet serviert mit Vinaigrette
- Luxuriöse Mini Brötchen
- Kräuterbutter

* Das Dinner-Buffet kann auch mit italienischen Gerichten zusammengestellt werden

Desserts in luxuriöse Dessertgläßchen

- Mouse au Chocolat Hausgemacht
- Mousse von Limonenmascarpone, Limoncello und roten Früchten
- Panna cotta mit frischem Obst

Preise € 37,50 Ab 30 Personen p/p

Unter 30 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Warmes Buffet bestehend aus:

- Hühnerfilet mit Pilze-Rahmsoße
 - Schweinestreifchen bereitet mit Belgischem Abtei Bier
- ODER -
 - Gegrillter Französischer Schinken serviert mit Limburgischer Senfsoße

 - Kartoffelgratin oder mini Kartoffeln auf Burgunder Art
-

Kaltes Buffet bestehend aus:

- Kartoffelsalat
- Gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme
- Schinken-Spargelröllchen
- Ardenner Schinken mit Melone
- Weißkohlsalat mit Rosinen
- Waldorfsalat
- Brokkolisalat mit Tomaten, Radieschen und Schalotten
- Frischer Obstsalat
- Gedünstete Birnen
- Luxe Mini brötchen
- Stangenbrot
- Kräuterbutter

Preise € 24,50 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Warmes Buffet bestehend aus:

- Gegrillter Schinken mit Pfefferrahmsoße
 - Hühnerfilet mit Tomaten-Basilikumsoße

 - Kartoffelgratin oder mini Kartoffeln auf Burgunder Art
 - Lasagna Bolognese
 - Penne im Rahmsoße mit geräuchertem Lachs
-

Kaltes Buffet bestehend aus:

- Kartoffelsalat
- Gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme
- Melone mit Ardenner Schinken
- Salat Tricolore mit Italienischen Kräutern
- Italienischer Rohkostsalat
- Gurkensalat mit Melone und Joghurtdressing
- Frischer Obstsalat
- Mix von Oliven
- Luxe Mini brötchen
- Stangenbrot
- Kräuterbutter

Preise € 26,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Warmes Buffet bestehend aus:

- Gegrillter Französischer Schinken serviert mit Pilzenrahmsauce und Stroganoffsoße
 - Hühnerfilet mit Tomaten-Basilikumsoße
 - Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
-

Kaltes Buffet bestehend aus:

- Kartoffelsalat
 - Gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme
 - Schinken-Spargelröllchen
 - Fussilissalat mit Broccoli und Pesto Mayonnaise
 - Frischer Salat von Stangensellerie, Möhrenjulienne, Trauben, Mandarinen und Radieschen
 - Rohkostsalat de Luxe
 - Italienischer Salat mit frischem Dressing
 - Frischer Obstsalat
 - Mix von Oliven
-

Fischbuffet bestehend aus:

- Pochierter Lachs oder Lachsfilet mit Oliventapenade
- Geräuchertes Forellenfilet
- Marinierte Jumbo Garnelen
- Cocktailsoße
- Luxe Mini brötchen
- Stangenbrot
- Kräuterbutter

Preise € 32,00 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Andere Fleischwahlen: (extra € 3,50 P/P)

- Kalbsstreifen in einer Rahmsauce mit Pesto
- Schweinemedallions mit Pilzesauce oder grüne Pfeffersauce
- Steakstreifen mit Stroganoffsoße
- Roastbeef mit einer leichten süßschmeckenden Portwein soße
- Schweinefilet Medaillons in Saté-soße
- Schweinefilet Medaillons in Salbei-Rahmsauce mit Parma Schinken
- Schweinefilet mit einer Käsesauce bereichert mit Gorgonzola Käse

Warmes Buffet bestehend aus:

- Lachsfilet serviert mit Safransoße
 - Scampi's von der Backbleche mit Knoblauch und frischen Kräutern
 - Streifen Kalbfleisch in Salbei-Rahmsoße und Parma Schinken
 - Schweinefilet mit Zucchini in Gorgonzolasaus
 - Risotto mit Italienischem Gemüse
 - Lasagne Bolognese
 - Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
-

Kaltes Buffet bestehend aus:

- Türmchen von Kartoffelsalat verpackt mit Gurke
- Carpaccio von Rinderentrecote mit Nussöl und Parmesan Käse
- Italienischer Salat mit frischem Dressing
- Mesclun von verschiedenen Salatsorten, Möhrenjulienne, Salatgurke mit einem Dressing von Nussöl
- Nudelsalat mit Melone und feingeschnittenem italienischem Schinken
- Salat mit Knollensellerie, Stangensellerie, Mandarinspalten und frischer Ananas
- Melone mit rohem Schinken
- Luxe Mini brötchen
- Ciabatta
- Kräuterbutter

Preise € 39,75 p/p

Fischbuffet bestehend aus:

- Lachsfilet mit Oliventapenade
- Geräuchertes Forellenfilet
- Cocktailsoße
- Meerrettichsoße

Preise: € 7,50 p/p

Preise € 39,75 Ab 30 Personen p/p

Preis: € 7,50 für das beipassende Fischbuffett ab 30 Personen p/p

Unter 30 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Kombination von Warm-, Kalt- und Fischbuffet

Warmes Buffet:

- Gegrillter Französischer Schinken mit Stroganoffsoße oder Pilzenrahmsoße
 - Hühnerfilet mit Paprikasoße oder Tomaten-Basilikumsoße
-

Kaltes Buffet:

- Kartoffelsalat
 - Gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme
 - Gefüllte Tomate mit Garnelen-, Krabben- oder Gemüsesalat
 - Pfirsich und Ananas
 - Schinken-Spargelröllchen oder Melone mit Ardenner-Schinken
 - Rahmpastete
 - Gegrilltes Frikandeau
 - Monegasque Schalotten
 - Salat von Weißkohl mit Karotten Julienne und Rahmdressing
 - Brokkolisalat mit Tomaten, Radieschen und Schalotten
 - Spitzkohlsalat mit Paprika brunoise und Schalotten
 - Frischer Obstsalat
-

Fisch Buffet bestehend aus:

- Frischer Lachs
- Garnelensalat mit Cocktailsoße
- Krabbensalat

- Luxe Minibrötchen
- Stangenbrot
- Kräuterbutter

Preise € 28,00 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Extra zu erweitern mit:

- Matjeshering mit Zwiebeln
Preise € 2,75 p/p

Kombination von Warm-, Kalt- und Fischbuffet

Warmes Buffet bestehend aus:

- Gegrillter Schinken mit Stroganoffsoße oder Pilzenrahmssoße
 - Hühnerfilet mit Paprikasoße oder Tomaten-Basilikumsoße
-

Kaltes Buffet bestehend aus:

- Kartoffelsalat
 - Hühnersalat mit Curry-Ananas Mayonnaise
 - Gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme
 - Gefüllte Tomate mit Garnelen-, Krabben- oder Gemüsesalat
 - Pfirsich und Ananas
 - Schinken-Spargelröllchen oder Melone mit Ardenner-Schinken
 - Gegrilltes Frikandeau
 - Rahmpastete
 - Spitzkohlsalat mit Paprika brunoise und Schalotten
 - Salat von Weißkohl mit Karotten Julienne und Rahmdressing
 - Brokkolisalat mit Tomaten, Radieschen und Schalotten
 - Monegasque Schalotten
 - Frischer Obstsalat
-

Fish Buffet bestehend aus:

- Frischer Lachs
- Garnelensalat mit Cocktailsoße
- Krabbensalat
- Geräuchertes Makreelfilet
- Geräuchertes Forellenfilet
- Cocktailsoße
- Luxe Minibrötchen
- Stangenbrot
- Kräuterbutter

Preise € 31,00 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Warmes Buffet bestehend aus:

- Hühnerfilet in rot Portweinsauce
 - Gebratenes Kalbshoilet in einer Rahmsauce mit Pesto
- ODER -
 - Italienischer Rinderrostbraten von Rotwein , Paprika, Champignons, Zucchini und frischem Kräutern

 - Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
 - Lasagna Bolognese
 - Tagliatelle in Käsesauce
-

Kaltes Buffet bestehend aus:

- Italienischer Rohkostsalat
- Salat von Artischockenherzen mit sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico Dressing
- Mischung von verschiedenen Salatarten, Möhrenjulienne, Salatgurke mit einem Dressing von Nussöl
- Fusillensalat mit Broccoli und Kräutermayonnaise
- Italienischer Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern und Oliven

- Carpaccio von Roastbeef mit Basilikumöl und geröstete Pinienkernen
- Marinierte Pilze mit frischen Kräutern
- Italienische Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Melone mit Ardenner-Schinken
- Mix von Oliven

- Luxe Minibrötchen
- Ciabatta
- Kräuterbutter

Preise € 34,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Warme Speisen:

- Italienischer Rinderrostbraten von Rotwein , Paprika, Champignons, Zucchini und frischem Kräuter
 - Schweine-Scheiben mit Gorgonzola Käsesoße
- ODER -
 - Hühnerfilet mit Tomaten-Basilikumsoße

 - Bratkartoffeln mit Rosemarin und Knoblauch
 - Lasagna Bolognese
 - Tagliatelle in Käserahmsoße
-

Kalte Vorspeisen:

- Tomatensalat mit Fetakäse und Oliven
- PastaSalat Tricolore mit und frischen Italienischen Kräutern
- Salat von Artischockenherzen mit sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico Dressing
- Italienischer Rohkostsalat
- Marinierte Pilzen mit frischen Kräutern
- Melone mit rohem Schinken
- Mix von Oliven

- Luxe Minibrötchen
- Ciabatta
- Pesto-Kräuterbutter

Preise € 29,50 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Extra zu erweitern mit:

- Lachsfilet mit Oliventapenade

Preise € 3,75 p/p

Buffet bestehend aus:

- Mehrere ausländische Käsesorten
 - Pastete Di Napoli
-

- Thunfischsalat mit Kapern
 - Eiersalat mit Schnittlauch
 - Salat Tricolore mit frische Italienische Kräutern
 - Cacciatore
 - Italienische Hackfleischklößchen
 - Italienische Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - Filetto di Tonato
 - Marinierte Pilzen mit frischen Kräutern
 - Melone mit Parma Schinken
 - Pimento / Paprika
 - Mix von Oliven
-

- Lachsrosen mit Oliventapenade und sonnengetrockneten Tomaten
- Gerauchertes Forellenfilet mit Zitrone
- Carpaccio von mariniertem Lachs
- Tapenade von sonnengetrockneten Tomaten und Oliven
- Ciabatta
- Foccacia Stangenbrot
- Luxe Minibrötchen
- Kräuterbutter

Preise € 26,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Extra zu erweitern mit warme Speisen u.a.:

- Penne Pasta in Rahmsoße mit geräucherten Lachsstreifen
- Poulet in Pesto-Rahmsoße
- Lachsfilet mit Oliventapenade
- Hackfleischklößchen in Italienischer Tomatensoße

Die obenstehenden Gerichte können auch als Snacks in Buffettform den ganzen Abend serviert werden

Preise € 22,00 p/p

Warme Speisen:

- Gebratener Roastbeef mit dunkler Schalottensoße
 - Spanferkel Schweinsmedaillons mit Limburg Senfsoße
 - Mechelser Kuckuck mit einem Orangencompote und Kumquats

 - Bratkartoffeln mit Speck
 - Mini Baby-Kartoffeln in Rahm mit Pilze und Gartenkräutern gratiniert
 - Pfannengerührtes Frühling Gemüse
 - Zuidlimburgische Mergelpilze in einer rahmigen Soße mit Bourguignonne Kräuter
-

Kalte Speisen:

- Parmentier Turm von Sint Pieterse Kartoffeln und Ochenschwanz mit einer Belgisch-Limburger Senf Estragon Soße
 - Französischer Salat von Feldsalat, Radieschen mit einem frischen Apfel-Essig und Sonnenblumen Öl
 - Frischer Salat von Sellerie, Karotten Julienne, Trauben, Mandarine und Radieschen
 - Fenchel-Schinken Salat
 - Roastbeef mit Haricoverts
 - Carpaccio von leicht geräuchertes Rindfleisch Rippen mit einer Walnuß Dressing und Salat
 - Perlhühner Pastete mit einem Compote von roten Zwiebeln
 - Verschiedenen lokalen Brotsorten mit Butter
-

Preise € 34,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Dessert in kleinen Apperativ Glässchen.

- Hausgemachter Schokoladen Mousse von Belgischer Schokolade
- Mousse von Limonenmascarpone, Limoncello und roten Früchten
- Makronen Mousse

Preis: € 3,95 / Glässchen p/p

Tapas Häppchen Buffet bestehend aus:

- Verschiedene Käsesorten
 - Verschiedene Pasteten
-

- Salpicon von Rindfleisch
- Chorizowurst
- Cajun Hackfleischklößchen
- Spießen mit scharfem Hühnerfilet
- Hühnersalat mit Kurry-Ananas Mayonnaise
- Thunfischsalat mit Kapern

- Kleiner Maiskolb
 - Mix von Oliven
 - Gurke / Paprika
 - Marinierte Pilze
-

Fisch Buffet bestehend aus:

- Lachsrosen mit Oliventapenade
 - Geräuchertes Lachsfilet
 - Geräuchertes Forellenfilet
 - Jumbo Garnelenspießen
 - Oliven mit Sardellenspießen
 - Dipsoßen
 - Tortilla Chips
 - Stangenbrod Minibrötchen
 - Kräuterbutter
-

Preise € 26,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Die obenstehenden Gerichte können auch als Snacks in Buffettform den ganzen Abend serviert werden

Preise: € 22,00 p/p

Kalte Vorspeisen

- Carpaccio von geräuchertem Rinderentrecote
 - Chaud froid von Geflügel

 - Frischer Broccolisalat
 - Geflügelsalat mit frischem Obst, Lauch und Mango Mayonnaise
 - Spinatsalat mit Speck serviert mit Rahmdressing
 - Salat von Artischockenherzen mit sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico Dressing

 - Bavaroise von geräucherten Regenbogenforellen mit geräuchertem Lachs
 - Pochiertes Lachsfilet und Bellevue

 - Luxe Minibrötchen
 - Ciabatta Stangenbrot
 - Kräuterbutter
-

Warme Speisen

- Schweinefilet in Boursinsoße von Knoblauch und grüne Kräutern
 - Roastbeef in roter Portweinsoße
 - Gebratenes Roastbeef in einer frisch/süßen roten Portweinsoße
 - Lachsfilet auf der Haut gebraten, serviert mit Garnelen und einer Krebssoße
-

- Kartoffelgratin mit Spinat und Gorgonzola Käse
 - Roseval Kartoffeln aus dem Ofen
 - Tagliatelle mit Olivenöl und Knoblauch

 - Geschmorter Chicorée in Schinken und Käse
 - Haricots Verts mit leichtem geräucherten Schinken und Zwiebeln
-

Preise € 50,00 Ab 30 Personen p/p

Unter 30 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Diner Vorschläge

Vorspeisen

Ab

€ 10,50

- Creme von geräucherter Regenbogenforelle in einem Mantel von geräuchertem Lachs
- Carpaccio von Rinderentrecote mit frischem Salat von säurem Apfel, Sellerie und Mohnsamen
- Salat von Brie, gebackenes Speck serviert mit Himbeer Dressing

- Vitello tonnato begleitet von einer Thunfischcreme mit Dille und einem knackigen Salat von Sojasprossen und Kapern
- Dreierlei von einer gekräuterten Tomatensuppe mit Petersilienschaum, krokanter Jakobsmuschel mit Safrancreme und einem Tartar vom Rinderfilet mit Trüffelcreme

Suppen

Ab

€ 6,50

- Crèmesuppe von Limburgischer Forelle mit Crème Fraiche
- Brokkolisuppe mit Knoblauch Croutons
- Hummersuppe mit holländischen Garnelen und Croutons mit Rouille
- Spargelboullion mit Spargeleinlage und Kerbel (Saisonabhängig)
- Tomaten-/Paprikasuppe mit Sahnetopping

Zwischengerichte

Ab

€ 12,50

- Schweinemedallions mit Gemüse Tagliatelle und Kräuter-Käsesoße
- Pochiertes Tilapiafilet mit Karotten Julienne serviert mit Sektsoße
- Lachsfilet mit Wildreis serviert mit Weißweinsauce

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Parmaschinken, sonnengetrockneten Tomaten und Petersilie
- Auf der Haut gebackene rote Meerbarbe auf Ratatouille mit Antiboise-Soße

Diner Vorschläge

Hauptgerichte Fleisch

Ab

€ 29,50

- Schweinefilet Medaillons serviert mit Limburgischer Senf-Soße
- Tournedos von holländischer Rinderlende auf einem Püree von Sellerie, serviert mit roter Johannisbeer-Soße

- Kalbsmedaillon auf einem Püree von rohen Endivie, serviert mit cremiger Calvados-Soße
- Kalbsmedaillon mit Basilikumpesto, Kartoffel/Trüffelpüree, sommerliches Gemüse und einer kräftigen Portweinsoße
- Saltimbocca vom Kalbsmedaillon mit einer hellen Salbeisoße auf einem Bett von Frühlingsgemüse serviert mit Ravioli

- Rosa gebratenes Lammfilet serviert mit einer Rotweinsoße und Urgemüse (Möhren, Pastinaken, Rettich und Kohlrabi)

Hauptgerichte Fisch

Ab

€ 29,50

- Auf der Haut gebackener Zanderfilet mit einem Gemüsebett, serviert mit Safransoße
- Auf der Haut gebackener Lachsfilet mit panierten Riesencrevetten, serviert mit orientalischer Soße

- Auf der Haut gebackener Kabeljau mit gebratenem Spinat, begleitet von einer milden Currysoße
- Gebratener Seewolf auf einem Bett von Saisongemüse
- Heilbuttfilet aus dem Ofen mit einer Süsskartoffelcreme serviert mit einer Soße von Brunnenkresse

Desserts

Ab

€ 10,50

- Mousse au Chocolat hausgemacht mit Advokaatsoße
 - Karamellisierter Haselnuss-Mousse mit Amaretto
 - Earl Grey Tee Bavaroise mit Vanille-Minzsoße
 - Schokoladentörtchen mit gebranntem Eiweisschaum, Gelee von roten Früchten und eine Creme von Mandeln und Zitronen
 - Himbeermousse serviert mit weisser Schokolade und einer Kugel Sahneis
 - Mousse von Limonenmascarpone, Limoncello und roten Früchten
-

Desserts

Bunt garnierte Desserts

Preise pro Person

- Kirschenbavaroise € 4,75
- Erdbeerenbavaroise € 4,75
- Zitronenbavaroise € 4,75
- Mandelcreme mit einem Hauch Amaretto € 4,75
- Kaffee-Karamelbavaroise € 4,75
- Mousse au Chocolat hausgemacht von Belgische Chocolat € 4,75
- Vanillemousse € 4,75
- Erdbeerenmousse € 4,75

Käseplatte

- Verschiedene Sorten Käse € 9,95
(Rahmbrie, Port Salut, Rambol-Nuß,
Frischer Ananaskäse, Roquefort)
- Serviert mit Schwarzbrot, Stangenbrot, Blaue Trauben und Rahmbutter

Desserts in luxuriöse Dessertgläserchen:

- Mousse au Chocolat hausgemacht von Belgische Chocolat € 3,95
- Vanillemousse mit Rotfrüchten € 3,95
- Panna cotta mit frischem Obst € 3,95
- Tiramisu € 3,95
- Erdbeerenparfait € 3,95
- Mousse von Mascarpone mit Limoncello und roten Früchten € 3,95

Dessertbuffet

- Mousse au Chocolat hausgemacht von Belgische Chocolat
- Erdbeerenbavaroise
- Mandelcreme mit einem Hauch Amaretto
- Tiramisu
- Vanillemousse mit Rotfrüchten
- Advokatpudding mit Obst
- Frischer Obstsalat
- Schlagsahne

Preise € 11,50 Ab 30 Personen p/p

Unter 30 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Rezeption Arrangement Stadbroekermolen

€ 11,75

Verschiedene Toasts und Roggenbrote

Verschiedene kleine Toasts und Roggenbrötchen, farbig garniert und belegt mit:

- Toast mit geräuchertem Lachsfilet und Pesto Dressing
- Toast mit Krabbensalat und geräucherter Forelle
- Toast mit Salat und Walnüsse
- Roggenbrötchen mit Limburger rohem Schinken und Melonenperlen
- Roggenbrötchen mit Brie und Mandelspäne

Luxuriösische Tapas Cocktailspieße

Vielfalt an exklusiven Cocktailhäppchen, bestehend aus:

- Cocktailspieße mit Hühnerfilet, Toscanisch gewürzt und eingehüllt mit Schinken
- Cocktailspieße mit Tomate Cerise, Mozzarella und Basilikum
- Cocktailspieße mit Italienischen gewürzten Fleischklößchen mit ein Stückchen Peppadew
- Cocktailspieße mit Käse und blaue Trauben
- Cocktailspieße mit Cacciatore Cervelatwurst und Oliven

Mini Brötchen

Verschiedene luxes Minibrötchen bunt garniert und belegt mit:

- Minibrötchen mit Pastete und sonnengetrockneten Tomaten
- Minibrötchen mit Schinken serviert mit Senfdressing
- Minibrötchen mit Hühner-Kurry Salat
- Minibrötchen mit geräuchertes Forellefilet und Dill-Kräuter
- Minibrötchen mit geräuchertem Lachsfilet und roter Pesto-Crème
- Minibrötchen mit Brie und Mandeln

Warmen Snacks

- Kleine Rindfleisch Kroketten
- Niederländische Mini Frikandellen
- Chicken Nuggets
- Serviert mit Mayonnaise, Senf und gewürzte Soße

Preise € 11,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Luxuriöse Tapas Cocktailspießen

Vielfalt an exklusiven Cocktailhäppchen, bestehend aus:

- Cocktailspieße mit Hühnerfilet, Toscanisch gewürzt und umhüllt mit Schinken
- Cocktailspieße mit Tomate Cerise, Mozzarella und Basilikum
- Cocktailspieße mit Italienischen gewürzten Fleischklößchen mit ein Stückchen Peppadew
- Cocktailspieße mit Cacciatore Cervelatwurst und Oliven
- Cocktailspieße mit marinierten Jumbo Garnelen
- Cocktailspieße mit geräucherten Lachsrollen und Knoblaucholiven

Italienische Domino's

Minisandwiches (domino) von verschiedenen italienischen Brotsorten, edel garniert und belegt mit

- Domino mit Mozzarella, Pesto, Basilikum und Tomaten
- Domino mit Tapenade von sonnengetrockneten Tomaten, Salat und geräuchertes Hühnerfilet
- Domino mit grünem Pesto, Salat und geräuchertem Lachs
- Domino mit roter Pesto-crème, Salat und geräuchertem Schinken

Amuseglas (kubus)

- Kubus mit holländischen Garnelen und Gurke brunoise serviert mit Safran Dressing
- Kubus mit geräuchertem Lachs und Spargel serviert mit Rahmdressing
- Kubus mit gebratenen Hähnchenstreifen mit frischer Ananas und Melone serviert in einer Mangosoße

Heiße Canapés

- Canapé überbacken mit Käse und Italienischer Pizza Garnitur von Salami und Schinken
- Canapé überbacken mit Käse, geräuchertem Lachs und Dill-Kräuter
- Canapé überbacken mit Käse, Thunfish und Kapern

Kleine Suppen serviert in Espressotassen

- Italienische Tomatensuppe mit frischen Tomaten und Kräutersahne
- Leicht gebundene Zucchini-suppe auf einem Bett von frischer Forelle mit einem Häubchen Creme-Fraîche

Preise € 17,00 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Kleine Pommes-Frites Tütchen und Mayonnaise € 2,00 p/p

Exklusive vielfältiges Häppchenarrangement

€ 19,00

Exklusieve Toast

Kleine Toasts, edel garniert und belegt mit:

- Toast mit geräuchertem Lachsfilet und Pesto Dressing
- Toast mit rohem Schinken und Melonenperlen
- Toast mit Forellenmousse garniert mit Dill-Kräuter und Forelleneier
- Toast mit Ziegenkäse und Feigenchutney

Kalte Canapés

- Canapé mit Forellenmousse und Dill-Kräutern
- Canapé mit rohem Schinken und Melonenperlen
- Canapé mit Brie und Mandeln
- Canapé mit geräuchertem Lachsfilet
- Canapé mit Pastete und sonnengetrockneten Tomaten

Amuseglas (kubus)

- Kubus mit holländische Garnelen und Gurke brunoise serviert mit Safrandressing
- Kubus mit geräuchertem Lachs und Spargel serviert mit Rahmdressing
- Kubus mit gebratenen Hähnchenstreifen mit frischer Ananas und Melone serviert in einer Mangosoße
- Kubus mit Artischockenmousse in Tomaten concassé und Feta Käse

Kleine, warme Speisen

- Pastete mit Wildragout (Saison)
- Pastete mit Ziegenkäse und Mohnsamen
- Pastete mit Fischpanada
- Quiche Lorraine Ecken mit Speck, Käse und Zwiebeln
- Quiche Ecken mit Pilzenragout

Kleine Pastagerichte serviert in Espressotassen

- Penne Pasta serviert mit Italienischer Bolognesesoße und Hackfleischklößchen
- Tagliatelle serviert mit Pesto-Rahmsoße und Pilzen
- Penne Pasta serviert mit Gorgonzolasoße und geräuchertem Lachs

Preise € 19,00 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Luxuriösische Wraps

- Wrap gefüllt mit orientalischem Hühnersalat mit Creme Fraiche und Koriander
- Wrap gefüllt mit geräuchertem Lachs und Wasabi Mayonnaise
- Wrap gefüllt mit Virginiaschinken, Melonensalat und Preiselbeer-Chutney

Amuseglas (kubus)

- Kubus mit Garnelen und Paprika mit Safrandressing
- Kubus mit Tomatentapenade, Forellenmousse und grünem Kräutergelee
- Kubus mit orientalischem Hühnerfilet und frische Ananas und Melone

Mini Cornet gefüllt mit:

- Cornet gefüllt mit Brokkolimousse und sonnengetrockneten Tomaten
- Cornet gefüllt mit Schinkenmousse und Petersilie
- Cornet gefüllt mit Krabbensalat und Fischeier

Kleine Suppen serviert in Espressotassen:

- Thai Kokossuppe mit einem Spieß von Zitronengras und Jumbo Garnelen
- Chinesische Gemüsesuppe mit Eiernudeln

Kleine, warme Speisen:

- Orientalisches Huhn Adobo mit Curry-Soße serviert in einem Bambus-Boot mit Tjap Tjoi
- Eiernudeln mit Hummersoße, frisch gebratenes orientalisches Gemüse und drei herrliche Scampi's serviert in thaipanbakje

Preise € 22,75 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Luxuriöses Weißtoast

- Kleine Toasts, edel garniert und belegt mit:
- Toast mit geräuchertem Lachsfilet und Pesto Dressing
- Toast mit rohem Schinken und Melonenperlen
- Toast mit Forellencrème garniert mit Dill-Kräutern und Forelleneier
- Toast mit Ziegenkäse und blauem Pflaumen-Kompott

Amuseglas

- Gläßchen mit holländische Garnelen und Gurke brunoise serviert mit Safrandressing
- Gläßchen mit geräuchertem Lachs und grünem Spargel serviert mit Rahmdressing
- Gläßchen mit Hühnchencocktail und frische Ananas und Melone mit Mangosoße
- Gläßchen mit Artischockenmousse in Tomaten concassé und Feta Käse

Kleine Suppen serviert in Espressotassen

- Italienische Tomatensuppe mit frischen Kräutern
- Leicht gebundene Zucchini-Suppe auf einem Bett von frischer Forelle mit einem Häubchen Creme-Fraîche

Side-plate Hauptgericht 1:

- Auf der Haut gebackenes Zanderfilet auf einem Bett von milanischem Risotto und Saisongemüse, serviert mit Safransoße

Side-plate Hauptgericht 2:

- Tournedos von holländischer Rinderleende auf einem Püree von Sellerie mit Saisongemüse, und serviert mit einer roten Cassis-Soße

Desserts in luxus Dessertgläßchen:

- Mousse au Chocolat hausgemacht von Belgische Chocolat
- Mousse von Limonenmascarpone, Limoncello und roten Früchten
- Panna cotta mit frischem Obst

5 Häppchen pro Person mit 1 Hauptgericht ab € 35,50 p/p

6 Häppchen pro Person mit 2 Hauptgerichte ab € 44,50 p/p

Unter 30 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Grill buffet 1

€ 21,00

Fleischspießern bestehend aus:

- Hühnerfilet naturel oder mariniert
 - Grillwurst
 - Hamburger
 - Speck mariniert
-

Salate

- Spitzkohlsalat mit einer Garnitur von sehr fein geschnittener Paprika und Silberzwiebeln
- Rohkostsalat
- Gurkensalat mit Melone und Joghurtdressing

- Cocktailsoße
- Knoblauchsoße
- Stangenbrot

Preise € 21,00 Ab 20 Personen p/p

Grill buffet 2

€ 23,50

Fleischspießern bestehend aus:

- Souvlaki (mit Griechischen Kräutern)
 - Hühnerfilet mariniert
 - Halskotelett (gedünstet und mariniert)
 - Schaslick
 - Hamburger
-

Salate

- Spitzkohlsalat mit einer Garnitur von sehr fein geschnittener Paprika und Silberzwiebeln
- Rohkostsalat
- Gurkensalat mit Melone und Joghurtdressing

- Cocktailsoße
- Knoblauchsoße
- Stangenbrot

Preise € 23,50 Ab 20 Personen p/p

Fleischspießen bestehend aus:

- Hühnerfilet, mit toscanischen Kräutern, umhüllt mit rohem Schinken
 - Saté vom Schwein
 - Schweinefilet mit italienischer Anfertigung
 - Hamburger oder Grillwurst
-

Salate

- Spitzkohlsalat mit einer Garnitur von sehr fein geschnittener Paprika und Silberzwiebeln
 - Tomatensalat mit Zwiebeln
 - Gurkensalat mit Melone und Joghurtdressing
 - Frischer Obstsalat
 - Kartoffelsalat

 - Knoblauchsoße
 - Cocktailsoße
 - Satésoße

 - Kräuterbutter
 - Stangenbrot
-

Preise € 27,50 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Fleischspießen bestehend aus:

- Hühnerfilet, mit toscanischen Kräutern, umhüllt mit rohem Schinken
 - Spieß von Rindersteak
 - Spieß von Schweinefilet
 - Schweinefilet mit italienischer Anfertigung
-

Salate

- Gemischter Rohkostsalat du chef
 - Tomatensalat angemacht mit Feta und Oliven
 - Broccolisalat mit Tomaten, Radieschen und Schalotten
 - Gurkensalat mit Melone und Joghurtdressing
 - Frischer Obstsalat
 - Kartoffelsalat

 - Knoblauchsoße
 - Cocktailsoße
 - Barbecuesoße

 - Kräuterbutter
 - Stangenbrot / Minibrötchen
-

Preise € 30,50 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Italienisches Barbecue**Fleish- Fischgerichte bestehend aus:**

- Hühnerfilet, mit toscanischen Kräutern, umhüllt mit rohem Schinken
- Schweineauster mit Gartenkräutermarinade
- Schweinefilet gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Salami, ausgefertigd mit Pesto
- Spieß von Rindersteak
- Spieß von Schweinefleisch mit Paprika und Pilze
- Lachsfilet mit Oliventapenade

Basierend auf 4 Stück Fleisch / Fisch p.p.

- Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
 - Italienisches Risotto
-

Salate

- Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und einem Aceto Balsamico Dressing
 - Nudelsalat tricolore mit Salami und frischen Gartenkräutern
 - Broccolisalat mit Tomaten, Radieschen und Schalotten
 - Italienischer Rohkostsalat mit frischem Dressing
 - Italienischer Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven
 - Mesclun von verschiedenen Salatsorten mit Möhrenjulienne und Radieschen
 - Frischer Obstsalat

 - Knoblauchsoße
 - Cocktailsoße
 - Mediterrane Tomatensoße

 - Kräuterbutter
 - Stangenbrot
-

Preise € 35,00 Ab 20 Personen p/p

Unter 20 Personen können Inhalt und Preis angepaßt werden

Getränke Preise

- Kaffee, Thee € 2,35
- Alkoholfreie Getränke pro Glass:
Cola, Cola light, Fanta, Wasser mit oder ohne Gas, Spa Zitrone,
Bitter Lemon, Cassis, Tonic und FruchtSäfte. € 2,35
- Gulpener Bier from Fass € 2,35
- Bier ohne Alkohol 0.0 , Radler 0.0 und Dunkles Bier € 2,35

- Wein vom Haus pro Glass, Rot, Rose und Weiss € 4,25
- Spezielle Weinsorten Rot und Weiss. ab € 6,00

- Prosecco € 4,50
- Cava € 4,50
- Champagner pro Flasche ab ab € 55,00
- Portwein € 4,25
-

Bei Gruppen ab 50 Personen besteht die Möglichkeit ein Getränke Angebot zu benutzen. Preise ab € 23,50 pro person, basiert auf 4 Stunden.

Raummiete

Mit seiner wunderschönen Aussicht auf den alt-niederländischen Garten ist der Mühlenbachsaal die ideale Räumlichkeit für Ihre romantische Trauzeremonie. Der Saal ist klimatisiert.

Getreidesaal - ab € 300,00

Im Getreidesaal wurde, wie der Name es schon sagt, früher das Getreide gelagert. Eindruckweckend ist dort die grandiose hölzerne Balkendecke. Die Galerie bietet Ihnen die Möglichkeit Ihr Event zu überschauen.

Müllersaal mit Wintergarten- ab € 350,00

Im Müllersaal befindet sich, dekorativ ausgeleuchtet, das Uhrwerk der Mühle. Stützpfeiler aus Holz, die hohe ursprünglich Holzdecke und ein schöner Steinboden mit Bodenheizung sorgen für die richtige Atmosphäre. Der Müllersaal, der mit dem gemütlichen Wintergarten in Verbindung steht, hat zusätzlich einen eigenen Aussenbereich direkt am Wasser. Hier kann im Sommer auch gegrillt werden.

Entertainment, Musik oder sportliche Aktivitäten:

Für die Musikbegleitung Ihrer Feier können wir gerne vermitteln. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten wie Duos, Orkestern, Jazzbands oder Dj's.

Auch können Sie Ihre Feier eine zusätzliche Dimension geben wie zum Beispiel einen Magic Table act oder Themafeste wie Maffia, Country und Western, Tropical Party, Schlagerfestival oder einer der vielen anderen Möglichkeiten. Für diese Vermittlung erheben wir je nach Art oder Grösse eine Gebühr.

Für sportliche Aktivitäten gibt es auch zahlreiche Möglichkeiten, wie ein Survival parcour in der Nähe der Mühle, Teambuilding auf dem Seil Wanderweg, Mountainbiken oder Hexathlon.

Dekoration:

Blumendekorationen auf Stehtische oder Dinner Tische sind möglich. Falls Sie eigene Wünsche haben qua Farbe of Blumensorte können Sie das mit uns besprechen. Auch für übrige Dekoration Ihrer Feier geben wir Ihnen gerne Vorschläge.

Heiraten in der Stadbroekermolen:

Wenn Sie Ihre Hochzeit feiern bei der Stadbroekermolen kann die Feierlichkeit wie sie wünsche

Hochzeits Salon Montags bis Samstags € 190,00

Falls Sie sich entscheiden nur die Hochzeitszeremonie in der Stadbroekermolen zu feiern, dann ist dies möglich zwischen 10:30 und 12:00 Uhr

Hochzeits Salon – Montag bis Freitags € 350,00

Hochzeits Salon – Samstags € 450,00

Es ist nicht zugestanden in und um die Gebäude der Stadbroekermolen mit Konfetti, Reis, Blütenblättern oder anderes Streusel zu werfen.

Feuerwerk ist verboten

Preise gelten bis einschliesslich 31-12-2022

Artikel 9 Annuleringen

9.1 Annulering door klanten, algemeen

9.1.1 De klant is niet bevoegd een horecaovereenkomst te annuleren, tenzij hij tegelijkertijd onherroepelijk aanbiedt de hierna bepaalde bedragen te betalen. Iedere annulering wordt geacht een dergelijk aanbod te omvatten. Een dergelijk aanbod wordt geacht te zijn aanvaard indien het horecabedrijf het aanbod niet overwijd verwerpt. Annulering dient schriftelijk en gedateerd te geschieden. Aan een mondelinge annulering kan de klant geen rechten ontleen. Het bepaalde in artikel 9 geldt onverminderd het bepaalde in andere artikelen.

9.1.3 Het bepaalde in de artikelen 13.1 en 14.6 is ook op annuleringen van toepassing.

9.1.4. Ingeval van de no-show zal de klant in alle gevallen verplicht zijn de reserveringswaarde te betalen.

9.1.5 Indien niet alle overeengekomen horecadiensten worden geannuleerd zijn op de geannuleerde horecadiensten onderstaande bepalingen pro rata van toepassing

9.1.7 Bedragen die het horecabedrijf met het oog op de geannuleerde horecaovereenkomst ten tijde van de annulering reeds aan derden verschuldigd is geworden dienen door de klant te allen tijde volledig aan het horecabedrijf te worden vergoed, mits het horecabedrijf niet onredelijk gehandeld heeft door de betreffende verplichtingen aan te gaan. De betreffende bedragen strekken in mindering op de in de navolgende bepalingen bedoelde reserveringswaarde.

9.4 Annulering andere horecaovereenkomsten

9.4.1 Voor annulering van alle reserveringen niet vallende onder de artikelen 9.2 en 9.3 zal het navolgende gelden.

9.4.2 Wanneer een reservering is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van die reservering het navolgende:

1. Bij annulering meer dan 6 maanden voor het tijdstip waarop krachtend de desbetreffende horecaovereenkomst de eerste horecadienst zou moeten worden verleend is de klant niet gehouden enige vergoeding aan het horecabedrijf te betalen.
2. Bij annulering meer dan 3 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 10 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
3. Bij annulering meer dan 2 maanden voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 15 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
4. Bij annulering meer dan 1 maand voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 35 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
5. Bij annulering meer dan 14 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 60 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
6. Bij annulering meer dan 7 dagen voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 85 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.
7. Bij annulering 7 dagen of minder voor bedoeld tijdstip is de klant gehouden 100 % van de reserveringswaarde aan het horecabedrijf te betalen.

Artikel 10 Waarborgsom en tussentijdse betaling

10.1 Het horecabedrijf kan te allen tijde van de klant verlangen dat deze onder het horecabedrijf deponeert of doet deponeren een waarborgsom ter hoogte van maximaal de reserveringswaarde minus eventuele reeds verrichte tussentijdse betalingen. Ontvangen waarborgsommen worden deugdelijk geadministreerd, dienen uitsluitend tot zekerheid voor het horecabedrijf en gelden uitdrukkelijk niet als reeds gerealiseerde omzet.

10.2 Het horecabedrijf kan telkens tussentijds betaling verlangen van inmiddels verleende horecadiensten.

10.3 Het horecabedrijf mag zich verhalen op het ingevolge de voorgaande bepalingen gedeponeerde bedrag ter zake al datgene wat de klant uit welken hoofde ook aan hem verschuldigd is. Het overschot diert door het horecabedrijf onverwijld aan de klant te worden terugbetaald.

Op verzoek kan een volledige versie van de Uniforme Voorwaarden Horeca toegezonden worden of bekeken op: <http://www.khn.nl/smartsite.dws?id=3245>
