



STADBROEKERMOLEN SITTARD

2019

Geachte lezer,

Graag laten wij u kennis maken met De Stadbroeckermolen te Sittard, Limburg als locatie voor uw trouwdag, familiefeest, doopfeest, receptie, vergadering, seminar, bedrijfsfeest of presentatie. In de wijk Molenbeek aangrenzend aan het natuurgebied de Schwienswei ligt het omvangrijke molencomplex De Stadbroeckermolen. Mede door de unieke ligging kunnen er tal van activiteiten plaats vinden. Geef onder het dak van dit monumentale molengebouw uw eigen persoonlijke invulling aan uw bijeenkomst en combineer het samen met ons gastheerschap tot een onvergetelijke gebeurtenis.

Bijgaand treft u informatie aan met de mogelijkheden van buffetten, receptiehapjes, menu's, dranken en zaalhuur. Mocht u over de inhoud van deze informatie nog vragen hebben, heeft u speciale wensen of wilt u vrijblijvend een afspraak maken om van gedachten te wisselen over de invulling van uw feest of evenement, dan kunt u te allen tijde contact met ons opnemen.

Wij danken u voor uw belangstelling en hopen u spoedig als gewaardeerde gast te mogen ontvangen.

Met vriendelijke groet,

Team Savelkoul

Léon en Ron Savelkoul

STADBROEKERMOLEN

Culinair Zalencentrum

Jacqueline Roufsweg 1

6136 VG Sittard

T: 046-4200881 locatie Stadbroeckermolen

E: info@stadbroekermolen.nl

Geschiedenis

De Stadbroekermolen, ook wel Molen van Roufs genaamd, is een turbinemolen en is gesitueerd op de rechteroever van de Molenbeek die dwars door het centrum van Sittard loopt en een aftakking is van de Geleenbeek. Op 12 juli 1582 gaf hertog Willem van Gulik een vergunning af aan Dirk Jehw, rentmeester van Born, en Sibert Redinghoven, secretaris van de Gulikse rekenkamer, voor de bouw van de tweede watermolen aan de Molenbeek te Sittard. Een jaar later werd deze molen in bedrijf genomen als schors- en slijpmolen. De molen werd ver buiten de stad gebouwd vlak bij de Swynsweide (huidige Zwienswei) vanwege de stankoverlast die gepaard ging met het malen van de eikenschors, die werd verwerkt door de Sittardse leerlooiers. Het malen van graan bleef door het molenbanrecht voorbehouden aan de eerste molen, de Sittardermolen. In 1699 diende de Stadbroekermolen ook als oliemolen en later, na de opheffing van het banrecht in de Franse tijd, tevens als graanmolen. Graaf Guillaume De l'Eau van de Franse Prefectuur verwierf in 1801 de vergunning om de slijpmolen op eigen kosten om te bouwen .

Molenaars Roufs

Dit omvangrijke molencomplex is in de geschiedenis eigendom geweest van meerdere molenaars. Na De l'Eau werd Jan Baptist Strijbos de eigenaar en na diens overlijden in 1814 verpachtte zijn weduwe de molen. In 1837 werd Edmond Francken de nieuwe eigenaar. De molenaarsfamilie Roufs uit Echt in de persoon van Jan Peter Roufs, kreeg de molen in 1846 na een openbare verkoop in eigendom. Zijn opvolger was zijn zoon Joseph Roufs, gevolgd door diens zoon Joseph Andries Roufs. De familie Roufs heeft aldus de molen meer dan een eeuw gebruikt voor het malen van graan en het verhandelen van tarwe en roggemeel door geheel Zuid-Limburg, België en Duitsland. In het jaar 1907 kreeg familie Roufs toestemming van het provinciaal bestuur om het waterrad te vervangen voor een turbine met maalinrichting, geleverd door de firma Schneider, Jacquet & Cie te Königshofen bij Straatsburg. In 1955 verkocht Roufs, mede door het ontbreken van een opvolger, het molencomplex aan de gemeente Sittard. Het verouderde molengebouw bleef zonder bestemming en de molen bleef voor langere tijd buiten bedrijf en raakte geheel in verval.

Restauratie

In 1990 besloot de gemeente Sittard tot restauratie over te gaan van dit unieke complex en de molen weer als vanouds, inclusief waterkundige aandrijvingen, op te bouwen en weer maalvaardig te maken.

In 2006 werd de Stadbroekermolen ingericht als culinair zalen- en partycentrum. Bij de molen bevindt zich nog een Oud-Hollandse tuin. Vanaf 2006 wordt de exploitatie van het complex verzorgd door de gebroeders Savelkoul.

BUFFETTEN EN HAPJES, onze suggesties:	Prijs	BLZ
Proeverijbuffet	€ 34,00	4
Drielandenbuffet 1	€ 22,50	5
Drielandenbuffet 2	€ 24,50	6
Drielandenbuffet 3	€ 29,00	7
Buffet "La Dolce Vita"	€ 36,50	8
Combinatiebuffet 1	€ 25,50	9
Combinatiebuffet 2	€ 28,50	10
Italiaans Buffet "Napoli"	€ 31,50	11
Italiaans Mediterraans Buffet "Bologna"	€ 26,00	12
Italiaanse hapjes "Piccoli Piatti"	€ 25,50	13
Euregionaal Buffet	€ 31,50	14
Tapas	€ 24,50	15
Dinerbuffet exclusief	€ 45,50	16
Diner suggesties		17
Desserts		19
Receptie arrangement Stadbroekermolen	€ 10,50	20
Luxe Italiaanse hapjesarrangement	€ 15,50	21
Luxe gevarieerd hapjesarrangement	€ 17,50	22
Oosters hapjesarrangement	€ 20,50	23
Walking Diner arrangement vanaf	€ 31,50	24
Barbecue buffet 1	€ 19,00	25
Barbecue buffet 2	€ 21,00	25
Barbecue buffet 3	€ 25,00	26
Barbecue buffet 4	€ 27,50	27
Barbecue buffet 5	€ 31,50	28
Dranken		29
Zaalhuur		29
Trouwen		30

Alle in deze brochure vermelde prijzen zijn inclusief BTW

Voorgerechtjes / Amuseglaasjes

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
 - Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
 - Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus
-

Kleine soepjes geserveerd in espressokopjes

- Courgettesoep met stukjes gerookte forel en crème fraîche
- of -
 - Italiaanse tomatensoep met verse tuinkruiden
-

Dinerbuffet

- Kalkoenfilet op een bedje van julienne gesneden courgette en bospeen geserveerd in verse kruidenroomsaus
- Speenvarkenmedaillons met honing-lavendelsaus
- of -
- Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus

- Aardappelgratin
- Ratatouille van seizoensgroenten
- Gebakken krielaardappeltjes met champignons

- Salade van komkommer en radijs met mosterddressing
- Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
- Salade van groene asperges en gerookte kip geserveerd met vinaigrette
- Luxe minibroodjes
- Kruidenboter

* Het dinerbuffet kan eventueel ook met Italiaanse gerechten worden samengesteld

Dessert in kleine amuseglaasjes

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Vanille mousse op een bodem van rood fruit
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit

Prijs: € 34,00 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Kempener kipfilet met champignonroomsaus
 - Varkensreepjes bereid met Belgisch abdijbier
- of -
 - Gegrilde beenham met Limburgse mosterdsaus

 - Aardappelgratin of mini-krieltjes op Bourgondische wijze
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Ham-aspergerolletje
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Witte koolsalade met rozijnen
- Waldorfsalade de luxe
- Broccolisalade met een garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
- Verse fruitsalade
- Gestoofde peertjes
- Minibroodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 22,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham met groene peperroomsaus
 - Kipfilet in tomaten-basilicumsaus

 - Aardappelgratin of gebakken mini-krieltjes met champignons
 - Lasagne Bolognese
 - Penne in een zachte roomsaus met gerookte zalmreepjes
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
- Italiaanse salade met frisse dressing
- Komkommersalade met roomdressing
- Verse fruitsalade
- Mix van olijven
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 24,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus en Stroganoffsaus
 - Kipfilet met tomaten-basilicumsaus
 - Aardappelgratin of geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en knoflook
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Ham-aspergerolletjes
 - Fussilisalade met broccoliroosjes met een romige kruidenmayonaise
 - Frisse salade van bleekselderij, worteljulienne, druiven, mandarijn en radijs
 - Rauwkostsalade de luxe
 - Italiaanse salade met frisse dressing
 - Verse fruitsalade
 - Mix van olijven
-

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm of zalmootjes met olijventapenade
- Gerookte forelfilet
- Gemarineerde reuze garnalen
- Romige cocktailsaus
- Luxe minibroodjes
- Stokbrood en kruidenboter

Prijs: € 29,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Andere vleeskeuzes: (met een bijbetaling van € 3,00 p.p.)

- Gebakken kalfspoulet vergezeld van een pestoroomsaus
- Varkenshaasmedaillons met champignonsaus of groene pepersaus
- Biefstukreepjes met Stroganoffsaus
- Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus
- Varkenshaasmedaillons in satésaus
- Varkenshaasmedaillons in salieroomsaus met Parmaham
- Varkensfilet begeleid door zachte kaassaus met Gorgonzolakaas

Warm buffet bestaande uit:

- Zalmootjes geserveerd in saffraansaus
 - Scampi's van de bakplaat met knoflook en verse tuinkruiden
 - Reepjes kalfsvlees in salieroomsaus met Parmaham
 - Zacht gegaarde varkenshaas op een bedje van courgette in Gorgonzolasaus
 - Risotto met Italiaanse groentegarnituur
 - Lasagne Bolognese
 - Geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en knoflook
-

Koud buffet bestaande uit:

- Torentje van aardappelsalade omwikkeld met komkommerlint
- Carpaccio van runderentrecôte, licht gepekeld en gerookt met notenolie en Parmezaanse kaas
- Italiaanse salade met frisse dressing
- Mesclun van diverse slasoorten, wortel julienne, komkommer en een dressing van notenolie
- Pastasalade met meloen en julienne gesneden Italiaanse ham
- Salade met selderij, bleekselderij, mandarijnpartjes en verse ananas
- Italiaanse rauwe ham met meloen partjes
- Luxe minibroodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 36,50

Bijpassend visbuffet:

- Gepocheerde verse zalmootjes met olijventapenade
- Gerookte forelfilet
- Cocktailsaus
- Mierikswortelsaus

Prijs: € 7,50

Prijs: € 36,50 vanaf 30 personen p/p

Prijs: € 7,50 voor het bijpassend visbuffet vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Combinatie van warm-, koud- en visbuffet

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus of Stroganoffsaus
 - Kempener kipfilet in romige paprikasaus of tomaten-basilicumsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Gevulde tomaat met garnaal-, krab- of groentesalade
 - Perzik en ananas
 - Ham-aspergerolletje of partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
 - Roompaté
 - Gegrilde fricandeau
 - Uitjes Monegask
 - Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Verse fruitsalade
 - Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
-

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm
- Salade van garnalen met romige cocktailsaus
- Salade van krab

- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 25,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Uit te breiden met:

- Maatjesharing met ui
Prijs : € 2,50

Combinatie van warm-, koud- en visbuffet

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus of Stroganoffsaus
 - Kempener kipfilet in romige paprikasaus of tomaten-basilicumsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Kipsalade aangemaakt met kerriemayonaise en ananas
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Gevulde tomaat met garnaal-, krab- of groentesalade
 - Perzik en ananas
 - Ham-aspergerolletje of partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
 - Gegrilde fricandeau
 - Roompaté
 - Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
 - Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Uitjes Monegask
 - Verse fruitsalade
-

Visbuffet bestaande uit:

Gepocheerde verse zalm

- Salade van garnalen met romige cocktailsaus
- Salade van krab
- Gerookte forelfilet
- Cocktailsaus
- Luxe minibroodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 28,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Getrancheerde kipfilet in friszoete rode portsaus
 - Gebakken kalfspoulet vergezeld van pestoroomsaus
- of -
 - Italiaans runderstoofpotje van rode wijn-sjalotjes en verse basilicum

 - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
 - Lasagne Bolognese
 - Tagliatelle in kaas roomsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Italiaanse rauwkostsalade
- Salade van artisjokhartes met zongedroogde tomaten en aceto balsamico dressing
- Mesclun van diverse slasoorten, wortel julienne, komkommer en een dressing van notenolie
- Fussilisalade met broccoliroosjes vergezeld van een romige kruidenmayonaise
- Italiaanse aardappelsalade met zongedroogde tomaatjes, kappertjes en olijven

- Carpaccio van zachtgegaarde rosbief met basilicumolie en geroosterde pijnboompitten
- Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
- Italiaanse tomaten met mozzarella en verse basilicum
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Mix van olijven

- Luxe minibroodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 31,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warme gerechten:

- Italiaans runderstoofpotje met rode wijn-sjalotjes en verse basilicum
 - Varkensreepjes in Gorgonzola kaassaus
- of -
 - Kipfilet in tomaten-basilicumsaus

 - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
 - Lasagne Bolognese
 - Tagliatelle met olijfolie en knoflook
-

Koude voorgerechten:

- Tomatensalade met fetakaas en olijven met frisse dressing
- Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
- Salade van artisjokharten met zongedroogde tomaat en aceto balsamico dressing
- Italiaanse rauwkostsalade met een frisse dressing
- Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
- Partjes meloen omwikkeld met Italiaanse rauwe ham
- Mix van olijven

- Luxe minibroodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 26,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Uit te breiden met:

- Zalmootjes met een olijventapenade

Prijs: € 3,50

Buffet bestaande uit:

- Diverse buitenlandse kaassoorten
 - Paté Di Napoli
-

- Tonijnsalade met kappertjes
 - Eiersalade met pijpjeskruid
 - Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
 - Cacciatore
 - Italiaanse gehaktballetjes
 - Italiaanse tomaten met mozzarella en verse basilicum
 - Vitello tonato
 - Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
 - Partjes meloen omwikkeld met Italiaanse ham
 - Pimento/paprika
 - Mix van olijven
-

- Zalmroosjes met tapenade van olijven en zongedroogde tomaat
- Olijven met ansjovisspiesjes
- Gerookte forelfilet met citroen
- Carpaccio van gemarineerde zalm
- Tapenade van zongedroogde tomaat en olijven
- Ciabatta
- Focaccia
- Luxe mini broodjes
- Kruidenboter

Prijs: € 25,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Uit te breiden met warme gerechten o.a.:

- Penne in zachte roomsaus met gerookte zalmreepjes
- Gebakken kalfspoulet vergezeld van een pestoroomsaus
- Zalmootjes gebakken met olijventapenade
- Gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus

Bovenstaand buffet kan tevens als hapjesbuffet (avondvullend) worden geserveerd

Prijs: € 20,50

Warme gerechten:

- Mooi gebraden rosbief met donkere jus van sjalotjes
 - Speenvarkenmedaillons met Limburgse mosterdsaus
 - Mechelse koekoek met sinaasappelcompôte en kumquats

 - Geroosterde aardappelen met spekjes
 - Mini-krieltjes in room met champignons en tuinkruiden gegratineerd
Gewokte lente-groentes
 - Zuid-Limburgse mergelchampignons in een romige saus met Bourguignonne kruiden
-

Koude gerechten:

- Parmentier torentje van Sint Pieterse aardappel en ossenstaart met een Belgisch-Limburgse mosterd-dragonsaus
 - Franse salade van veldsla, radijs met een frisse dressing van appelazijn en zonnebloemolie
 - Frisse salade van bleekselderij, worteljulienne, druiven, mandarijn en radijs
 - Venkel-beenhamsalade
 - Rosbiefrolletjes met haricotsverts
 - Carpaccio van licht gerookte runderentrecôte met notendressing en geplukte sla
 - Parelhoenderpaté met compôte van rode uien
 - Diverse streekbroden met roomboter
-

Prijs: € 31,50 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel
de samenstelling worden aangepast

Dessertglaasjes:

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Vanillemousse op een bodem van rood fruit
- Bitterkoekjes-mousse

Prijs: € 3,95 / glaasje

Tapas hapjes buffet bestaande uit:

- Diverse kaassoorten
 - Diverse soorten paté
-

- Salpicon van rundvlees
 - Chorizoworst
 - Cajun gehaktballetjes
 - Spiesjes van pikante kipfilet
 - Kipsalade aangemaakt met kerrie-ananasdressing
 - Tonijnsalade met kappertjes

 - Baby-maïskolfjes
 - Mix van olijven
 - Augurkjes/paprika
 - Gemarineerde champignons
-

Visbuffet bestaande uit:

- Zalmroosjes met olijventapenade
 - Gerookte zalmfilet
 - Gerookte forelfilet
 - Jumbo garnalenspiesjes
 - Olijven met ansjovisspiesjes
 - Dipsausjes
 - Tortillachips
 - Stokbrood en minibroodjes
- Kruidenboter
-

Prijs: € 24,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Bovenstaand buffet kan tevens als hapjesbuffet (avond vullend) worden geserveerd

Prijs: € 20,50

Koude voorgerechten

- Carpaccio van licht gepekeld en gerookte runderentrecôte
 - Chaud-froid van gevogelte

 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Salade van gevogelte met vers fruit, prei en mangomayonaise
 - Spinaziesalade met uitgebakken spekjes geserveerd met roomdressing
 - Salade van artisjokharten met zongedroogde tomaat en aceto balsamico dressing

 - Bavarois van gerookte regenboogforel in een jasje van gerookte zalm
 - Gepocheerde zalmfilet en bellevue

 - Luxe minibroodjes
 - Ciabatta stokbrood
 - Kruidenboter
-

Warme gerechten

- Getrancheerde varkenshaas in romige saus van kruidenkaas met knoflook en groene kruiden
 - Gebakken rosbeef in friszoete rode portsaus
 - Zalmfilet op de huid gebakken met garnaaletjes geserveerd met kreeftensaus
-
- Aardappelgratin met spinazie en Gorgonzolakaas
 - Roseval aardappelen uit de oven
 - Tagliatelle met olijfolie en knoflook

 - Gebraiseerde witlof met ham en kaas
 - Haricots verts met licht gerookte ham en gebakken uitjes
-

Prijs: € 45,50 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Diner suggesties

Voorgerechten

vanaf

€ 9,00

- Bavarois van gerookte regenboogforel in een jasje van gerookte zalm
- Carpaccio van runderentrecôte met een frisse salade van zure appel, selderij en maanzaad
- Salade van brie, gebakken spekjes geserveerd met frambozendressing

- Vitello tonato begeleid met romige tonijn crème met dille en een knapperige salade met taugé en kappertjes
- Drieluik van een kruidige tomatensoepje met peterselieschuim, coquille in krokante korst met een saffraan crème en tartaar van ossenhaas met truffel crème

Soepen

vanaf

€ 6,50

- Crèmesoep van Limburgse forel met crème fraîche en pijpjeskruid
- Romige broccolisoepe met knoflookcroutons
- Dubbelgetrokken runderbouillon met fijne groentegarnituur en Madeira
- Cappuccino van bospaddestoelen met bundelzwammetjes en fijne kruiden

- Bisque de Homard met Hollandse garnaltjes en crouton met rouille
- Aspergebouillon met stukjes asperge en kervel (seizoensgebonden)
- Tomaten- /paprikasoepe met een wolkje room

Tussengerecht

vanaf

€ 11,00

- Varkenshaasmedaillons op een bedje van groente-tagliatelle met kruidenkaassaus
- Gepocheerde tilapiafilet op een groentejulienne geserveerd met champagnesaus
- Gebakken zalmfilet op wilde rijst geserveerd met witte wijnsaus

- Ricotta ravioli's met Parmahamreepjes, zongedroogde tomaatjes en peterselie
- Op de huid gebakken rode mul op een ratatouille met een antiboise

Diner suggesties

Hoofdgerechten vlees

vanaf

€ 28,50

- Varkenshaasmedaillons geserveerd met Limburgse mosterdsaus
- Tournedos van Hollandse ossenhaas op een puree van knolselderij geserveerd met rode casissaus
- Kalfsoester op een stampotje van rauwe andijvie geserveerd met romige Calvadossaus
- Kalfsoester met basilicumpesto, aardappel/truffelpuree, zomerse groenten en een krachtige kalfjus met rode port
- Saltimbocca van kalfsoester met een heldere saliesaus op een bedje van lentegroentes geserveerd met ravioli's
- Lamsfilet rosé gebakken en geserveerd met rode wijnsaus en oergroenten (wortel, pastinaak, rettich en koolrabi)

Hoofdgerechten vis

vanaf

€ 28,50

- Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een bedje van groenten, begeleid door saffraansaus
- Op de huid gebakken zalmfilet met een gepaneerde reuzenscampi met Oosterse saus
- Op de huidgebakken kabeljauw met gebakken spinazie begeleid met een zachte kerriesaus
- Gebakken zeewolf op een bedje van seizoensgroenten
- Heilbotfilet uit de oven met een crème van zoete aardappel geserveerd met een waterkerssaus

Desserts

vanaf

€ 8,50

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade met een sausje van advocaat
- Gekaramelliseerde hazelnootmousse met Amaretto
- Earl grey thee bavarois met vanille-mintsaus
- Chocoladetaartje met gebrand eiwitschuim een gelei van rode vruchten en een crème van amandel en citroen
- Frambozenmousse geserveerd met witte chocolade en een bolletje boerenroomijs
Mousse van limoenmascarpone, limoncello en rood fruit

Desserts

Kleurrijk gegarneerde desserts:

Prijzen per persoon

- Kersenbavarois € 4,75
- Aardbeienbavarois € 4,75
- Citroenbavarois € 4,75
- Amandelbavarois met een vleugje Amaretto € 4,75
- Koffie-karamelbavarois € 4,75
- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade € 4,75
- Vanille mousse € 4,75
- Aardbeienmousse € 4,75

Kaasplankje

- Div. kaassoorten (roombrie, Port-Salut, rambol-noot, verse ananaskaas, Roquefort) en blauwe druiven geserveerd met roggebrood, stokbrood en roomboter € 9,95

Desserts geserveerd in luxe glaasjes:

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade € 3,95
- Vanille mousse op een bodem van rood fruit € 3,95
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit € 3,95
- Tiramisu-mousse € 3,95
- Parfait van aardbeien € 3,95
- Mousse van mascarpone met limoncello en rood fruit € 3,95

Dessertbuffet

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Aardbeienbavarois
- Amandelbavarois met een vleugje Amaretto
- Tiramisu
- Vanille mousse op een bodem van rood fruit
- Advocaatpudding met vruchten
- Verse fruitsalade
- Slagroom

Prijs: € 9,50 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Toastjes / roggebroodjes gevarieerd:

Diverse kleine toastjes en roggebroodjes, kleurrijk gearneerd en belegd met :

- Toastje met gerookte zalmfilet en pestodressing
- Toastje met krabsalade en gerookte forel
- Toastje met salade en gehakte walnoten
- Roggebroodje met Limburgse rauweham en meloenparel
- Roggebroodje met brie en geroosterde walnoot

Luxe tapas prikkertjes:

Diversiteit aan luxe prikkers, bestaande uit:

- Prikker met Toscaans gekruide kipfilet en omwikkeld met ham
- Prikker met cherrytomaatje, verse mozzarella en basilicum
- Prikker met Italiaans gekruid gehaktballetje met een stukje peppadew
- Prikker met kaas en blauwe druiven
- Prikker met cacciatore cervelaat en olijven

Minibroodjes:

Diverse luxe kleine minibroodjes kleurrijk gearneerd en belegd met:

- Minibroodje met paté en zongedroogde tomaatjes
- Minibroodje met beenham geserveerd met mosterd dressing
- Minibroodje met kip-kerriesalade
- Minibroodje met gerookte forelfilet en dille
- Minibroodje met gerookte zalmfilet en rode pestocrème
- Minibroodje met brie en geroosterde walnoot

Warme snacks:

- Kalfsbitterballen
- Mini frikandellen
- Kipnuggets
- Geserveerd met mayonaise, mosterd en pikante saus

Prijs: € 10,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Luxe tapas prikkertjes:

Diversiteit aan luxe prikkers, bestaande uit:

- Prikker met Toscaans gekruide kipfilet en omwikkeld met ham
- Prikker met cherrytomaatje, verse mozzarella en basilicum
- Prikker met Italiaans gekruid gehaktballetje met een stukje peppadew
- Prikker met cacciatore cervelaat en olijven
- Prikker met gemarineerde jumbo garnalen
- Prikker met gerookte zalmrolletjes en knoflookolijfjes

Italiaanse domino's:

Kleine sandwiches (domino) van diverse Italiaanse broodsoorten, luxe gearneerd en belegd met

- Domino met mozzarella, pesto, verse basilicum en Italiaanse tomaat
- Domino met tapenade van zongedroogde tomaatjes, garnituur en gerookte kipfilet
- Domino met groene pesto, garnituur en gerookte zalm
- Domino met rode pestocrème, garnituur en gerookte magere ham

Amuseglaasjes (kubus):

- Amuseglaasje met garnaaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
- Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
- Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus

Canapés warm:

- Canapés gegratineerd met kaas en Italiaanse pizzagarnituur van salami en ham
- Canapés gegratineerd met kaas, gerookte zalm en dille
- Canapés gegratineerd met kaas, tonijn met kappertjes

Espressokopjes met soep:

- Italiaanse tomatensoep met verse tomaten en kruidenroom
- Lichtgebonden courgettesoep op een bedje van verse forel met een toefje crème-fraîche

Prijs: € 15,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Kleine puntzakjes met frietjes geserveerd met mayonaise á € 2,00 p.p.

Luxe uitgestoken toastjes:

Toastjes gemaakt van witbrood, luxe gearneerd en belegd met:

- Toast met gerookte zalm gemarineerd met pesto
- Toast met Italiaanse rauwe ham met meloenparel
- Toast met forelmousse gearneerd met foreleitjes en dille
- Toast met geitenkaas en vijgenchutney

Canapés koud:

- Canapés met forelmousse en dille
- Canapés met ham van het Livar varken met meloenparel
- Canapés met Brie en geroosterde walnoot
- Canapés met gerookte zalmfilet
- Canapés met paté en zongedroogde tomaat

Amuseglaasjes (kubus):

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
- Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
- Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus
- Amuseglaasje met artisjokbasilicum mousse in tomaat concassé met kleine stukjes fetakaas

Gerechtjes warm geserveerd:

- Pasteibakjes met wildragout (seizoen)
- Pasteibakjes met geitenkaas gearneerd met maanzaad
- Pasteibakjes met vispanada
- Puntjes quiche Lorraine met spekjes, kaas en ui
- Puntjes quiche met champignonragout

Kleine kopjes met een pasta gerecht:

- Penne pasta geserveerd met Italiaanse bolognesesaus en kleine gehaktballetjes
- Tagliatelle geserveerd met pestoroomsaus en champignons
- Penne pasta geserveerd met Gorgonzolasaus en gerookte zalm

Prijs: € 17,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Luxe gevulde wraps:

- Wrap gevuld met Oosterse kipsalade met crème-fraîche en koriander
- Wrap gevuld met gerookte zalm met Wasabimayonaise
- Wrap gevuld met Virginiaham met dun gesneden meloensalade en cranberrychutney

Amuseglaasjes (kubus):

- Amuseglaasje met garnaaltjes op mousse van paprika en dressing van saffraan
- Amuseglaasje met trifle van tomatentapenade, forelmousse en groene kruidengelei
- Amuseglaasje met Oosters gemarineerde kipfilet met verse ananas en meloen

Mini cornet gevuld met:

- Cornet gevuld met broccolimousse en zongedroogde tomaatjes
- Cornet gevuld met hammousse en peterselie
- Cornet gevuld met krabsalade en viseitjes

Espressokopjes met soep:

- Thaise kokossoep met een spiesje van sereh en jumbogarnaal
- Chinese groentesoep met egg noodles

Warme gerechtjes:

- Oosterse kip Adobo in kerriesaus, geserveerd in een bamboeschuitje op een bedje van tjap tjoi
- Egg noodles met zachte kreeftensaus, vers gewokte oosterse groenten en afgemaakt met drie heerlijke scampi's, geserveerd in een thaipanbakje

Prijs: € 20,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Luxe uitgestoken toastjes:

- Toastjes gemaakt van witbrood, luxe gegarneerd en belegd met:
- Toast met gerookte zalm gemarineerd met pesto
- Toast met rauwe ham van het Livar varken met meloenparel
- Toast met forelmousse gegarneerd met foreleitjes en dille
- Toast met geitenkaas en blauwe pruimencompôte

Amuseglaasjes:

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
- Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
- Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus
- Amuseglaasje met artisjokbasilicum-mousse in tomaat concassé met kleine stukjes fetakaas

Espressokopjes met soep:

- Italiaanse tomatensoep met verse tomaten en kruidenroom
- Lichtgebonden courgettesoep op een bedje van verse forel met een toefje crème-fraîche

Side-plate hoofdgerecht ronde 1:

- Op de huid gebakken snoekbaarsfilet op een bedje van Milanese risotto met seizoensgroenten en geserveerd met saffraansaus

Side-plate hoofdgerecht ronde 2:

- Tournedos van Hollandse ossenhaas op een puree van knolselderij met seizoensgroenten en geserveerd met rode cassissaus

Dessertglaasjes:

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Vanille mousse op een bodem van rood fruit
- Panna cotta met vers fruit ratatouille

Uitgaande van 5 gerechtjes met 1 hoofdgerecht vanaf € 31,50 p.p.

Uitgaande van 6 gerechtjes met 2 hoofdgerechten vanaf € 39,50 p.p.

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Barbecue buffet 1

€ 19,00

Vleesgerechten bestaande uit:

- Kipfilet naturel of gemarineerd
 - Grillworst
 - Hamburger
 - Speklapje gemarineerd
-

Salades

- Spitskoolsalade met garnituur van paprika brunoise en zilveruitjes
- Rauwkostsalade
- Komkommersalade met roomdressing

- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbrood

Prijs: € 19,00 vanaf 20 personen p/p

Barbecue buffet 2

€ 21,00

Vleesgerechten bestaande uit:

- Souvlaki (met Griekse kruiden)
 - Kipfilet gemarineerd
 - Halskarbonade (voorgegaard en gemarineerd)
 - Shaslick
 - Hamburger
-

Salades

- Spitskoolsalade met garnituur van paprika brunoise en zilveruitjes
- Rauwkostsalade
- Komkommersalade met roomdressing

- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbrood

Prijs: € 21,00 vanaf 20 personen p/p

Vleesgerechten bestaande uit:

- Kipfilet Toscaans gekruid en omwikkeld met rauwe ham
 - Saté van varkensvlees
 - Filetlapje met Italiaanse marinade
 - Hamburger of grillworst
-

Salades

- Spitskoolsalade met garnituur van paprika brunoise en zilveruitjes
 - Tomatensalade met uienringetjes
 - Komkommersalade met roomdressing
 - Verse fruitsalade
 - Huisgemaakte koude schotel

 - Knoflooksaus
 - Cocktailsaus
 - Satesaus

 - Kruidenboter
 - Stokbrood
-

Prijs: € 25,00 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel
de samenstelling worden aangepast

Vleesgerechten bestaande uit:

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
 - Brochette van runderbiefstuk
 - Brochette van varkenshaas
 - Filetlapje met Italiaanse marinade
-

Salades

- Gemengde rauwkostsalade du chef
 - Tomatensalade aangemaakt met feta en olijven
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Komkommersalade met roomdressing
 - Vers fruitsalade
 - Huisgemaakte koude schotel

 - Knoflooksaus
 - Cocktailsaus
 - Barbecuesaus

 - Kruidenboter
 - Stokbrood/minibroodjes
-

Prijs: € 27,50 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel
de samenstelling worden aangepast

Italiaanse barbecue**Vlees - vis gerechten bestaande uit:**

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
- Filetlapje met Italiaanse marinade
- Filetlapje gevuld met zongedroogde tomaat en salami gemarineerd met pesto
- Brochette van runderbiefstuk
- Spies van varkensvlees met paprika en champignons
- Zalmfilet met een tapenade van olijven

Uitgaande van 4 stuks vlees/vis p.p.

- Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
 - Risotto met Italiaans garnituur
-

Salades

- Tomatensalade met mozzarella, basilicum en een aceto balsamico dressing
 - Pastasalade tricolore met salami en verse tuinkruiden
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Italiaanse rauwkostsalade met frisse dressing
 - Italiaanse aardappelsalade met zongedroogde tomaatjes en olijven
 - Mesclun van diverse slasoorten met worteljulienne en radijs
 - Vers fruitsalade

 - Knoflooksaus
 - Cocktailsaus
 - Mediterrane tomatensaus

 - Kruidenboter
 - Stokbrood
-

Prijs: € 31,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Drankenprijzen

● Koffie, thee		€ 2,10
● Frisdranken per glas:		
● Cola, cola light, fanta, spa rood, spa blauw, spa citroen		
● bitter lemon, cassis, tonic en vruchtensappen		€ 2,10
● Gulpener bier van het vat		€ 2,10
● Bier per fles: malt, donker		€ 3,65
● Huiswijnen per glas, rood, rosé en wit		€ 3,75
● Speciale wijnen per glas, rood en wit	vanaf	€ 5,00
● Mousserende wijn		€ 3,95
● Limburgse champagne, Scorpion		€ 5,75
● Champagne per fles	vanaf	€ 49,50
● Port		€ 3,75
● Sherry		€ 3,75

Bij groepen vanaf 50 personen bestaat de mogelijkheid om gebruik te maken van een drankenarrangement. Prijzen vanaf € 21,00 p.p. gebaseerd op 4 uur

Zaalhuur

Molenbeekzaal - vanaf	€ 185,00
Graanzaal - vanaf	€ 275,00
Molenaarszaal - vanaf	€ 350,00

Entertainment, muziek of sportieve activiteiten:

Voor de muzikale omlijsting van uw feest kunnen wij bemiddelen. Er zijn tal van mogelijkheden zoals duo's, orkesten, pianisten, jazzband of DJ's. U kunt uw avond ook een extra dimensie geven, denk bijvoorbeeld aan een table magic act of themafeesten zoals maffia, country en western, tropical party, een smartlappenfestival of een van de vele andere mogelijkheden. Voor deze bemiddeling kunnen wij, afhankelijk van de aard en grootte, een fee in rekening brengen.

Voor sportieve activiteiten zijn er ook tal van mogelijkheden, zoals een survivalparcours in de nabijheid van de molen, teambuilding op het touwparcours, mountainbiken of zeskamp

Decoratie:

Bloemversiering voor staantafels of dinertafels behoren tot de mogelijkheden. Indien u eigen wensen heeft qua kleur of bloemsoort is het mogelijk om dit met ons te bespreken. Ook overige aankleding van uw feest kunnen wij verzorgen.

Trouwen in de Stadbroekermolen:

Wanneer u ook de bruiloft viert op de Stadbroekermolen, dan kan de ceremonie plaatsvinden tussen 10:30 en 12:00 uur en tussen 13:30 en 15:00 uur.

Trouwzaal maandag tot en met zaterdag € 190,00

Indien u er voor kiest om alleen de huwelijksceremonie in de Stadbroekermolen te houden, dan kan dit tussen 10:30 en 12:00 uur

Trouwzaal maandag t/m vrijdag € 350,00

Trouwzaal zaterdag € 450,00

U dient het tijdstip ook af te stemmen met de ambtenaar van de Burgerlijke Stand

Het is niet toegestaan om in en rondom de gebouwen van de Stadbroekermolen met confetti, rijst, bloemblaadjes of ander strooisel te gooien.

Prijzen zijn geldig tot en met 31-12-2019

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 deponereert 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>
