

Geachte gast,

Hartelijk dank voor uw belangstelling in Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud!

Bijgevoegd vindt u een informatiemap waarin o.a. informatie over het hotel, de zalen en de vergaderarrangementen zit.

Informeer ook eens vrijblijvend naar de mogelijkheden voor bijvoorbeeld een receptie, personeelsfeest of feestelijke diners!

Natuurlijk bieden wij altijd service op maat. Daarom nodigen wij u graag in Tjaarda uit om een origineel programma samen te stellen.

Wanneer u vragen heeft, een reservering wilt maken of een wijziging wilt doorgeven zijn wij u graag van dienst!

*Wij zijn alle dagen tijdens kantooruren aanwezig. Ons directe telefoonnummer is **0513 - 433 533** of u kunt mailen naar reserveringen@tjaarda.nl.*

*Met vriendelijke groet,
Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud*

Directie en medewerkers



Geldigheidsdatum 1 januari 2017 tot 31 december 2017

1

Inhoudsopgave

Algemene Informatie	3
Virtueel binnenkijken in Tjaarda	6
Hotelinformatie	7
Vergadermogelijkheden	9
Vergaderzalen	10
Plattegrond Tjaarda	11
Inhoud vergaderarrangementen 2017	12
Tarieven zaalhuur	13
Menusuggesties 2017	15
Buffetsuggesties 2017	20
Lunch/Brunch/High Tea 2017	24
Bittergarnituren 2017	28
Speciale feestarrangementen	32

Algemene Informatie

Op een unieke locatie midden in de bossen van Oranjewoud (Heerenveen) ligt het stijlvolle **** *Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud*. Uitgestrekte lanen en statige landhuizen herinneren aan de tijd dat de koninklijke familie in Oranjewoud verbleef. Een hotel met een luxe, historische ambiance en toch een ongedwongen sfeer. Door de persoonlijke aandacht zult u er zich direct thuis voelen!



Restaurant 'De Oranjetuin'

Combineert culinaire hoogwaardigheid en gulle gastvrijheid. De warme kleuren en speelse vormen van het klassieke interieur zijn extra ingrediënten voor een smakelijke lunch of diner! Tevens is restaurant 'De Oranjetuin' aangesloten bij Fryslân Culinair.

Grand Café 1834

Vanaf 10.00 uur 's ochtends tot 01.00 uur 's avonds de plek bij uitstek in het hotel om gezellig bij te praten. Onder het genot van een goede kop koffie, een borrel, lunch of diner is het heerlijk toeven in een informele, persoonlijke sfeer. 's Zomers is het heerlijk genieten op het terras.



Zalencomplex

Uw bijeenkomst tot in de puntjes verzorgd... Van formeel congres tot gezellig themafeest, flexibiliteit en functionaliteit zijn onmisbaar om een bijeenkomst te doen slagen. Met een maximale capaciteit van 500 personen kunnen er diverse zakelijke activiteiten worden georganiseerd, zoals jaarvergaderingen, presentaties, congressen, seminars, trainingen en jubilea.

Feesten en partijen

Tjaarda is ook dé locatie voor uw huwelijksdag of feest indien u alles tot in de puntjes verzorgd wilt hebben! Wij denken van begin tot eind met u mee en zorgen ervoor dat u op de dag zelf niets anders hoeft te doen dan puur genieten!

Trouwlocatie

Tjaarda is dé locatie voor uw huwelijksdag, u kunt namelijk ook uw huwelijksvoltrekking bij Tjaarda laten plaatsvinden. Tjaarda is namelijk sinds 2008 trouwlocatie! Dus van begin tot eind op één locatie? Bij Tjaarda is het mogelijk!





Wellness & Spa Tjaarda Oranjewoud

Een gezellig en geavanceerd beautycentrum waarin u als gast centraal staat. Het centrum is 6 dagen per week geopend, van 09:30 uur tot 16:30 uur. Heren zijn welkom op donderdag tot en met zondag.



Arrangementen

In deze informatiemap informeren wij u over onze arrangementen. Heeft u specifieke wensen, dan maken wij uiteraard een prijsopgave op maat. Ook wanneer u denkt geregeld bij Tjaarda te komen vergaderen, kunnen wij u een aantrekkelijk contract aanbieden.

Hotelarrangementen

Deze kunt u vinden in de arrangementen brochure of op de website www.tjaarda.nl.



Openingstijden

Ontbijtbuffet		Ma-Vr	07:00 – 10:00 uur
		Za-Zo	08:00 – 10:30 uur
Restaurant	Diner	Ma-Zo	17:30 – 21:00 uur
Grand Café	Lunch	Ma-Zo	12:00 – 17:00 uur
Grand Café	Diner	Ma-Zo	17:00 – 21:30 uur
Bar 't Haagje		Ma-Zo	10:00 – 01:00 uur
Wellness & Spa		Ma-Zo	09:30 – 17:00 uur
Roomservice		Ma-Zo	07:00 – 01:00 uur
Zwembad		Ma-Zo	07:00 – 22:00 uur



In- en uitchecken

De hotelkamers zijn op de dag van aankomst vanaf 14:00 uur beschikbaar. Op de vertrekdag verzoeken wij u de kamer voor 12:00 uur te verlaten.

Parkeergelegenheid

Er is voldoende gratis parkeergelegenheid op de twee naastgelegen parkeerplaatsen.

Audiovisuele middelen

Audiovisuele apparatuur kunt u vooraf reserveren en staat vervolgens gebruiksklaar voor u in de zaal. Elders in deze informatiemap informeren wij u uitgebreid over de mogelijkheden.

Decoratie

Wij regelen het graag conform uw wensen.

Entertainment

Bij Tjaarda hebben wij vaak te maken met artiesten, bands en ander entertainment. Wij hebben erg goede ervaringen met diverse bureaus. Zij kennen Tjaarda door en door.

Incentives/ groepsactiviteiten

Bij het organiseren van bijvoorbeeld uw zakelijke bijeenkomst of gezellige uitje komt vaak een recreatieve onderbreking aan bod. Het team van Tjaarda kan dit moeiteloos voor u organiseren.

Menukaarten

Menukaarten verzorgen wij a € 1,95 per stuk.

Hierop kan uiteraard een logo, foto of speciale tekst worden gedrukt.

Virtueel binnen kijken in Tjaarda Oranjewoud

Hieronder vindt een overzicht van onze 360° filmpjes:

Zalen

Bierumazaal: <https://goo.gl/maps/q8Y8cQbDqLu>

Tjeerd Roszaal & Marijke Muoizaal: <https://goo.gl/maps/PbUL5TA9Bf32>

Albertine Agneszaal: <https://goo.gl/maps/pfM6BDv9kcB2>

Lounge Jagtlustzaal: <https://goo.gl/vEOqtl>

Oranjezaal I: <https://goo.gl/maps/MQ8TaiWYWz72>

Oranjezaal II: <https://goo.gl/maps/6Mht6WASLZ72>

Oranjezaal III: <https://goo.gl/maps/XG28r4DzkipJ2>

Kamers

Comfort kamer: <https://goo.gl/maps/PhMqttoiijn>

Luxe kamer: <https://goo.gl/maps/6fdyp2t3U692>

Amalia Suite: <https://goo.gl/maps/KS72MiGUuLz>

Familiekamer met slaapbank: <https://goo.gl/maps/HW3RlFGrslH2>

Restaurant en Grand Café 1834

Grand Café 1834: <https://goo.gl/maps/w3iUQ25K5L62>

Terras Grand Café 1834: <https://goo.gl/maps/e7NkjMseZEE2>

Restaurant de Oranjetuin: <https://goo.gl/maps/uL8gh4FbcmF2>

Terras restaurant de Oranjetuin: <https://goo.gl/maps/wLkoQGz5wLB2>

Wellness & Spa

Brasserie: <https://goo.gl/maps/6ghaXnkHAH62>

Saunaplein: <https://goo.gl/maps/c5HtjtiHwWn>

Fitness: <https://goo.gl/maps/mDxUsExytCP2>

Algemeen

Parkeerplaats hotel: <https://goo.gl/maps/E1wNniaNacr>

Hotel lobby: <https://goo.gl/maps/V4gZGN7BpXF2>

Zwembad: <https://goo.gl/maps/RTrDJV5Auwz>

Hoofdentree: <https://goo.gl/maps/3GFCx7awaJK2>

Hotelinformatie

Tjaarda beschikt over een bruidssuite, 3 juniorsuites, 3 familiekamers, 43 comfort en 20 luxe kamers (met terras en boszicht).

Alle kamers zijn luxe en klassiek ingericht en voorzien van alle gemakken!

Ter ontspanning en voor optimaal relaxen is elke kamer standaard voorzien van o.a.:

- minibar
- telefoon
- draadloos internet (gratis)
- broekenpers
- faciliteiten voor het maken van koffie en thee (gratis)
- LCD- TV
- kluis
- douche en/of bad
- dubbele wastafel
- toilet
- föhn



Overnachten in Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud (****) is mogelijk op basis van logies en ontbijt of op basis van een arrangement.

Zwembad



Kamerprijzen 2017

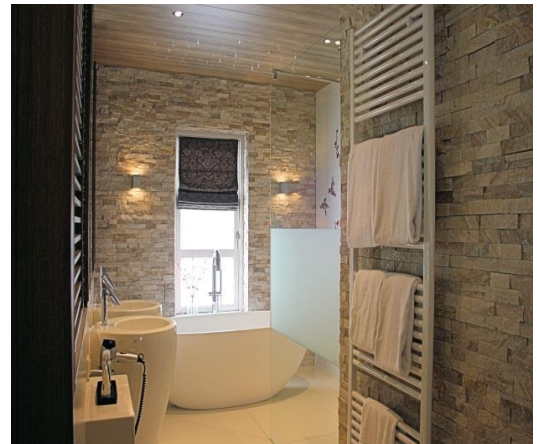
Één overnachting met ontbijt:

Comfortkamer vanaf	€ 109,00
Luxekamer vanaf	€ 126,50
Suite vanaf	€ 134,00
Bruidsuite vanaf	€ 225,00
Speciaal bruidsarrangement (2p.)	€ 227,50



Twee overnachtingen met ontbijt:

Comfortkamer vanaf	€ 199,00
Luxe kamer vanaf	€ 234,00
Suite vanaf	€ 249,00



Exclusief toeristenbelasting € 1,00 p.p.p.n..

Extra's:

- Fietsuur € 10,00 per dag / € 5,- per dagdeel
- Huisdieren € 12,50 per nacht
- Babybed € 12,50 per nacht
- Extra bed € 27,50 per nacht
- Wasservice: op aanvraag
- Roomservice
- Day-use kamers € 85,00 per dag



Vergadermogelijkheden

Uw bijeenkomst tot in de puntjes verzorgd...

Van formeel congres tot gezellig themafeest, flexibiliteit en functionaliteit zijn onmisbaar om een bijeenkomst te doen slagen. Met een maximale capaciteit van 400 personen kunnen er diverse zakelijke activiteiten worden georganiseerd, zoals jaarvergaderingen, presentaties, congressen, seminars, trainingen en jubilea.



Deze flexibele zaal (**Oranjezaal**) is op te delen in 5 separate zalen (**Oranjezaal I, Oranjezaal II, Oranjezaal III, Jagtlust en Lounge**) zodat voor iedere groep een passende ruimte is.

Naast onze flexibele grote zaal zijn er nog verschillende besloten zalen. Hier kunt u uitstekend een subgroep laten plaatsnemen, trainen, dineren of vergaderen.



In de **Albertine Agneszaal** kunt u zowel vergaderen (tot 25 personen) als dineren (tot 60 personen). U voelt zich vast en zeker direct thuis in deze sfeervol ingerichte zaal!

U kunt in de **Bierumazaal** bijeenkomen in stijl (maximaal 16 personen). Deze zaal is voorzien van een ovale directietafel en heeft een schitterend uitzicht op Tjaarda's laan.









Naast de **Bierumazaal** zijn twee kleine subzalen: de **Tjeerd Roszaal** en **Marijke Muoizaal**. Deze zalen zijn voorzien van een ronde tafel en met maximaal 4 personen geschikt voor sollicitatiegesprekken, overleggen of brainstormsessies.

Naast het restaurant bevindt zich de **Prinsentuin**. Deze zaal met allure heeft naast een eigen terras een flexibele wand, waardoor de ruimte geschikt is voor groepen van 10 tot 60 personen.



Vergaderzalen

Zaalnaam	m2	Lengte	Breedte	Hoogte	U-vorm	Carré	Cabaret	Theater	Diner	Receptie
										
Jagtlust	77	11	7	3.49	30	36	40	65	60	60
Lounge/Jagtlust	176	16	11	3.49	-	-	-	-	80	90
Oranjezaal I	42	6	7	3.49	10	12	12	30	20	-
Oranjezaal II	70	10	7	3.49	21	26	40	40	50	50
Oranjezaal III	128	16	8	3.49 - 5.8	34	32	80	120	80	80
Oranjezaal *	240	16	15	3.49	-	-	100	300	150	160
Grote zaal **	416	26	16	3.49	-	-	300	400	300	300
Bieruma	33	11	3	2.5	-	16	-	-	16	-
Tjeerd Ros	12.5	3.5	3.5	2.5	-	-	-	-	4	-
Marijke Muoi	12.5	3.5	3.5	2.5	-	-	-	-	4	-
Albertine Agnes	72	12	6	2.5	25	26	40	60	50	50
Prinsentuin	49	7	7	2.5	-	-	-	-	40/60 ***	60

* Dit is Oranjezaal I, II en III tezamen

** Dit is de Oranjezaal tezamen met de Lounge / Jagtlustzaal

*** Door middel van een schuifwand is deze zaal te vergroten/verkleinen

Geldigheidsdatum 1 januari 2017 tot 31 december 2017

10

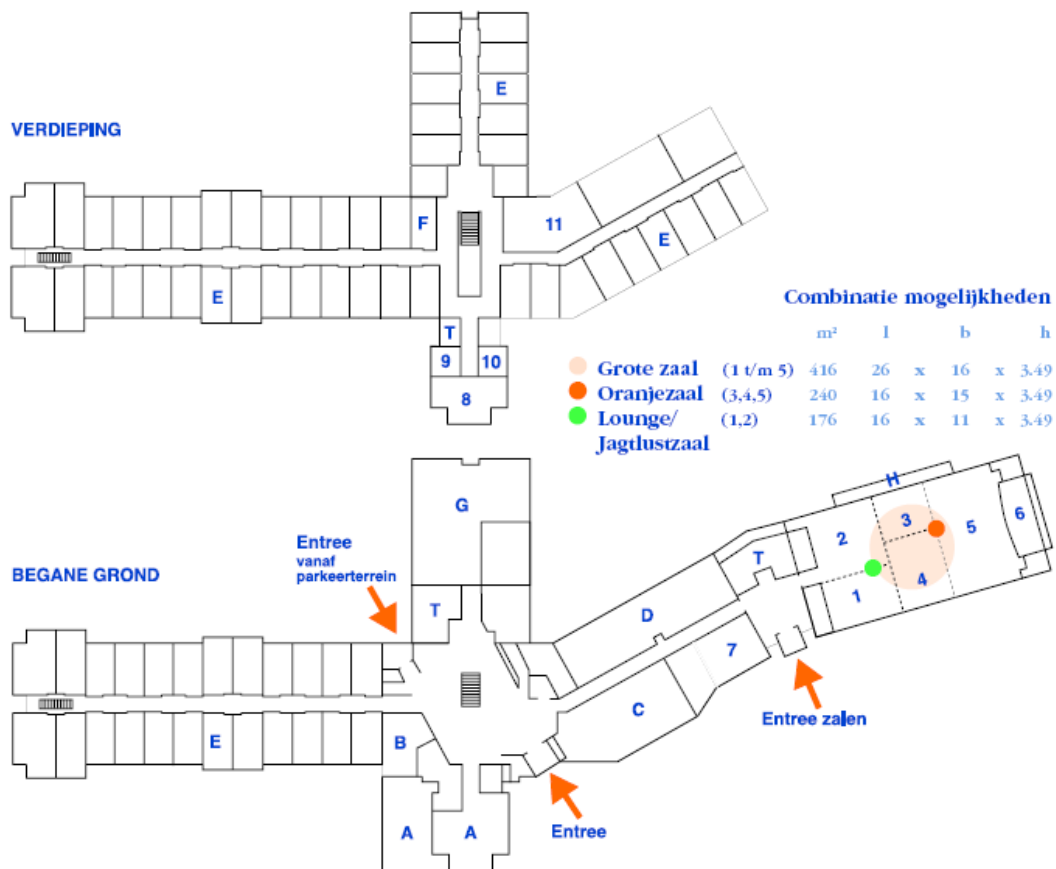




GOLDEN TULIP

TJAARDA ORANJEWOUD

Plattegrond Tjaarda



	m ²	l	b	h
A Grand Café Tjaarda	1	Jaglustzaal	77	11 x 7 x 3,49
B Bar 't Haagje	2	Lounge/Jaglustzaal	176	16 x 11 x 3,49
C Restaurant 'De Oranjetuin'	3	Oranjezaal I	42	6 x 7 x 3,49
D Keuken	4	Oranjezaal II	70	10 x 7 x 3,49
E Hotelkamers	5	Oranjezaal III	128	16 x 8 x 3,49 - 5,8
F Invalidenkamer	6	Podium		
G Beauty- en Kuurcentrum Oranjewoud	7	Prinsentuin	49	7 x 7 x 2,5
H Corridor	8	Bierumazaal	33	11 x 3 x 2,5
T Toilet	9	Tjeerd Roszaal	12,5	3,5 x 3,5 x 2,5
	10	Marijke Muoizaal	12,5	3,5 x 3,5 x 2,5
	11	Albertine Agneszaal	72	12 x 6 x 2,5

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017



Tjaarda/Oranjewoud

Inhoud Vergaderarrangementen 2017

Onze vergaderarrangementen zijn te reserveren vanaf 10 personen. Al onze vergaderarrangementen zijn inclusief zaalhuur*, onbeperkt koffie, thee en water, gebruik van blocnote en pen, flipover en scherm en gebruik van draadloos internet.

12-uursarrangement (€ 69,- p.p.)

Mogelijk van 09.00 uur tot 21.00 uur

* Vergaderlunch

* Een heerlijk drie- gangendiner, ingevuld door onze culinaire brigade

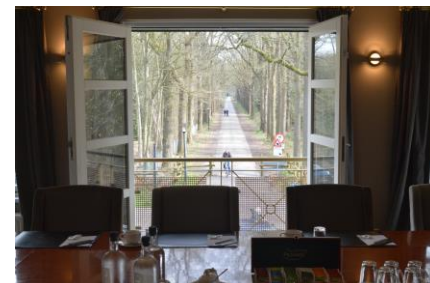
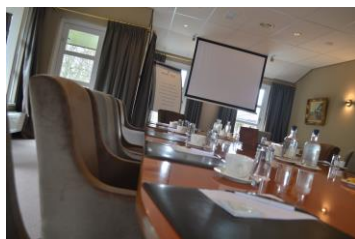
8-uursarrangement (€ 39,50 p.p.)

Mogelijk van 09.00 uur tot 18.00 uur

* Inclusief vergaderlunch

* Het is ook mogelijk dit arrangement te

reserveren van 13.00 tot 21.00 uur. U krijgt dan een driegangen diner in plaats van een lunch. De kosten voor deze variatie bedragen € 64,50.



4-uursarrangement (€ 18,50 p.p.)

Dagdeel 09:00 – 13:00 uur

13:00 – 17:00 uur

17:30 – 21:30 uur

* Uitgebreid met een heerlijke lunch bedraagt dit arrangement € 28,50 p.p.

One Hour Meeting (€ 21,50 per uur) voor max. 4 personen

Inclusief:

* Gebruik van flipover

* Zaalhuur

* Onbeperkt koffie, thee, water en vergadermints

* Blocnote en pen



Enkele uitbreidingsmogelijkheden:

* Worstebroodje met salade melange	€ 5,75 p.p.
* Tournesol bolletje met 'pulled pork, huisgemaakte BBQ saus en gemengde sla	€ 5,75 p.p.
* Trifle van witte chocolade mouse, woudvruchten	
Compote en crumble van roomboterkoekjes	€ 5,75 p.p.
* Pauzebuffet met fruitmand en vruchtensappen	€ 3,75 p.p.
* Granola met boerenyoghurt en honing	€ 5,75 p.p.
* B'Tween gezonde reep	€ 2,40 p.p.
* Overnachting	€ 89,50 p.p. **

** *Exclusief ontbijt à € 13,- p.p. en toeristenbelasting € 1,00 p.p.p.n..*

Informeert u ook eens naar de mogelijkheden om een pakket op maat voor u samen te laten stellen!

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

12

Tarieven zaalhuur

Zaalnaam	Dagdeel	Dag
Jagtlust	€ 195,-	€ 295,-
Lounge/ Jagtlust	€ 295,-	€ 395,-
Oranjezaal I	€ 150,-	€ 205,-
Oranjezaal II	€ 195,-	€ 295,-
Oranjezaal I & II	€ 345,-	€ 500,-
Oranjezaal III	€ 225,-	€ 415,-
Oranjezaal *	-	€ 685,-
Grote zaal **	-	€ 995,-
Bieruma	€ 210,-	€ 310,-
Marijke Muoi	€ 80,-	€ 110,-
Tjeerd Ros	€ 80,-	€ 110,-
Albertine Agnes	€ 195,-	€ 295,-
Prinsentuin	€ 195,-	€ 295,-

* Dit is Oranjezaal I, II en III tezamen

** Dit is de Oranjezaal tezamen met de Lounge / Jagtlustzaal

- Bij besloten diner voor minder dan 15 personen wordt zaalhuur in rekening gebracht

- Zaalhuren en extra's zijn exclusief 21% btw (verrekenbaar)

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

13

Tarieven Presentatiemiddelen (Audio Visuele Middelen) en extra's

Item	Prijs per dag
Katheder	€ gratis
Flipover	€ 23,50
Voetbalbord	€ 23,50
Laserpointer	€ 25,-
Laptop	€ 50,-
Beamer	€ 50,-
Laptop met beamer	€ 100,-
Beamertafel	€ 25,-
Projectiescherm normaal	€ 29,50
Projectiescherm groot	€ 47,50
Spanscherm	€ 115,-
Plasma TV (inclusief DVD speler)	€ 50,-
TV	€ 25,-
DVD speler	€ 25,-
Overhead projector	€ op aanvraag
Podium delen	€ op aanvraag
Geluid (excl. BTW)	
Microfoon met snoer	€ 45,-
Geluidstinstallatie met 1 microfoon	€ 95,-
Geluidsinstallatie met 2 microfoons	€ 105,-
Geluidsinstallatie met 3 microfoons	€ 115,-
Geluidsinstallatie met 4 microfoons	€ 125,-
Geluidsinstallatie met max. 8 microfoons	€ 150,-
Overige items	Op aanvraag
<i>*Zaalhuren en extra's zijn exclusief 21% btw (verrekenbaar)</i>	



Menusuggesties 2017

In Tjaarda kunt u tot en met twaalf personen à la carte lunchen of dineren in het grand café of in het restaurant.

Bent u met meer personen, kunt u een menu uit bijgaande suggesties reserveren.

Deze menu's kunnen tevens in alle besloten zalen worden geserveerd.

Wij gaan ervan uit dat alle gasten hetzelfde menu hebben.

Uiteraard kunnen we op aanvraag altijd een menu op maat voor u samenstellen!

Voor het maken van reserveringen en/of afspraken kunt u terecht bij de afdeling reserveringen:

Telefoonnummer: 0513 - 433 533

Direct e-mailadres: reserveringen@tjaarda.nl

Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

www.tjaarda.nl



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017



Marijke Muoi menu

€ 39,50 p.p. (zonder tussengerecht € 34,50 p.p.)

Friese Carpaccio

Van fries roodbont en op turf gerookt met basilicumpesto , mayonaise van zwarte knoflook en met biologische Friese kaas

Gegrilde coquille

Met citroen risotto en kruidensla

Wellington van Veenweide lam uit Rohel
Lamsfilet gebakken in korstdeeg met lam jus

Grand dessert

proeverij verschillende patisserie

Albertine Agnes menu

€ 39,50 p.p. (zonder tussengerecht € 34,50 p.p.)

Ambachtelijk gerookte zalm
met avocado crème zure room en radijs

Krokante buikspek van Fries kruidvarken
met een crème soep van rode biet

Rundvlees uit Schotland : puur natuur
Black Angus biefstuk met huisgemaakte frites
en jus van groene peper en armagnac

Limoen Cheese cake

met frambozen gevuld met hangop en vanille roomijs

Tjeerd Ros menu

€ 39,50 p.p. (zonder tussengerecht € 34,50 p.p.)

Pastrami van "Friberne" varkenshaas met zoetzure pompoen ,vadouvan mayonaise en roomse kervel

Consommé double en croute

Dubbel getrokken runderbouillon, geserveerd als een ware verrassing onder gebakken korstdeeg

Gebakken kabeljauwfilet MSC gekeurd met risotto van rode biet en appel met een frisse citroen jus

Terrine van fruitsorbet met vers fruit salade en fruit coulli

Kindermenu 3 of 4-gangen

€ 12,75 of € 17,50 p.p.

Tomatensoep en/of fruitcocktail

Plate met frites met daarbij keus uit een frikadel, kroket, kipnuggets of een schnitzel

Verrassingsijsje

Staatsbanket € 42,50 p.p.

4 vrouwen van Oranjewoud

Henriette Amalia van Anhalt “Princesse Orange “

A la Orange

Bonbon van gerookte Friese woud ham met knolselderij sinaasappel
en zwarte peper

Albertine Agnes van oranje

“Crème Agnes”

Velouté van gevogelte met reepjes ossentong en chiffonade van bladpeterselie

Maria Louise van Hessen-Kasse – Marijke Menu

A la Princesse

Gepocheerde zalm met groene asperge en truffel

Spoom met champagne sorbet

Anna van Hannover ” Princesse royale”

A la royale

Rouleau van parelhoender met quenelles Jus met paddenstoelen uit de bossen van
Oranjewoud

Dessert du Chef

Grand café menu

Speciaal menu alleen geserveerd in ons grand café à € 29,50 p.p.

(niet in een besloten zaal)

Rundercarpaccio met mayonaise van gebrande “pake oeds” mosterd, zonnebloempitten, bio oude Fryslâner kaas , frisse salade en een dressing van pesto

Gebakken kabeljauwfilet onder een korst van groene kruiden uit Tjaarda’s tuin en een frisse saus van “Yuzu” Japanse citroen

Of

Runderbiefstuk van de Schotse “black angus” met jus van rode wijn en gekarameliseerde uitjes

Trio van Desserts:

Frambozen bavarois taartje, mousse van witte en bruine chocolade, mango coulis en roomijs van “bourbon” vanille

Vegetarisch of een ander dieet? In overleg stellen wij dit met u af.

Buffetsuggesties 2017

In Tjaarda kunt u tot en met twaalf personen à la carte lunchen of dineren in het Grand café of in het restaurant.

Voor groepen vanaf 12 personen bieden wij diverse menusuggesties.

Voor groepen vanaf 25 personen kunt u een buffet uit bijgaande suggesties kiezen. Deze buffetten kunnen in alle besloten zalen geserveerd worden.

Voor het maken van reserveringen en/of afspraken kunt u terecht bij de afdeling groepsreserveringen:

Telefoonnummer: 0513 - 433 533

Direct e-mailadres: reserveringen@tjaarda.nl

*Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud*

www.tjaarda.nl



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

Buffet 'Tjaarda'

€ 32,50 p.p.

Koude gerechten

Italiaanse Serrano- en Parmaham met rucola en tomaat

Gerookte forel, makreel en zalm

Rundercarpaccio met basilicum, grana padano en ingelegde Parijse paddenstoeltjes

Ceasar-, ijsberg- en wedgesalade met gerookte kipfilet, ceasar dressing, rode ui en knoflookcroutons

Watermeloen gevuld met gemarineerde gamba's

Salade van penne en gedroogde tomaat

Salade van Friese aardappelen met knoflook en bieslook

Warme Gerechten

Gegrilde medaillons van Black Angus biefstuk met geroosterde tomaat en saliesaus

Parelhoenfilet gegaard in morielje roomsaus

Gegrilde tong-scharfilet met bouillabaisse saus

Gepocheerde zalmfilet met saus van witte wijn en roze gepofte pepertjes

Bijgerechten

Geroosterde Roseval aardappeltjes met knoflook en tijm

3 seizoen groenten

Geurige jasmijn rijst

Wit en bruin stokbrood met boter en kruidenboter

Streekgerechten buffet 'Fryslân'

€ 36,50 p.p.

Amuselepels

Zalm van 'Everen de Vries': Ambachtelijk gerookt op turf-, eiken- en beukenspaanders
Ossenworst met mosterdsla en oude Friese kaas crumble

Gazpacho glaasjes

Gazpacho van biologische bietensap met geitenkaas
Gazpacho van biologische knoflook met bieslook

Kaasplank

5 soorten kaas van kaasboerderijen uit de regio, met mosterd van pake Oeds, marmelade van 't
Hummelhûs, walnoten en roggebrood

Salades

Penne met zongedroogde tomaat
Aardappelsalade met Friese turfgerookte worst
Selderijsalade met walnoot en gepocheerde kipfilet
Gerookte Veenweide runderlende met rundvleessalade, alde Fryslâner, truffelmayonaise en
geroosterde pijnboompitten
Charcuterie van Friese hammen en patés met aardappelsalade, zoetzure groentes en meloen

Warme Gerechten

Black Angus biefstuk met rode wijnsaus en bospaddenstoelen
Zacht gegaarde Hollandse boerderij eendenborstfilet met een balsamicosaus
Snoekbaarsfilet uit het IJsselmeer met een Hollandaise saus
Bouillabaisse van rotsvisjes met wadgarnalen en schaal- en schelpdieren

Bijgerechten

Curry van vergeten groenten
Groente van het seizoen
Haricot verts geglaceerd met uitgebakken spekjes
Aardappelgratin met truffel
Oud Hollandse poffertjes met roomboter en bakkerspoeder
Luxe brood geserveerd met boter, kruidenboter, pesto en aioli

Culinair 'Amuse' Buffet

€ 42,50 p.p.

Amuse gerechten

Geitenkaas met walnoot en kervel
Rilette van eend met gedroogde vijg
Ossenworst met gemarineerde tomaat
Carpaccio van gerookte Veenweide runderlende met rucola, grana padano en taggiasche olijf
Gerookte zalm met Friese wadgarnalen, citroencrème en dille
Waddenoesters op crushed ijs met Wakame, citroen,
rode ui en rode wijn azijn
Iberische 'boerderij ham' met aardappelsalade en truffel
Salade caprese van trostomaatjes, parels van buffelmozzarella, basilicum en raketkruid
Glaasjes met gazpacho van groene tomaten
Glaasjes met gazpacho van biologische knoflook
Glaasjes met gazpacho van tomaat en rauwe groente

Warme gerechten

Hollandse ossenhaas "Rossini" met truffel jus, gevogeltelever en portsaus
2 bereidingen van Gaasterlands kruidvarken met bospaddenstoelenragout en saliesaus
Zeebaarsfilet met saffraansaus
Bouillabaisse stoverij van rotsvisjes met schaal- en schelpdiertjes

Bijgerechten

Roseval aardappelen, geroosterd met knoflook en tijm
Geurige jasmijn rijst
3 seizoenen groenten
Ambachtelijk molensteenbrood en stokbrood met boter, kruidenboter, pesto en tapenade

Buffet 'Heerenveen'

€ 29,50 p.p.

Koude gerechten

Rundercarpaccio "royaal" met rucola sla, pijnboompitten, gedroogde tomaat en Âlde Fryslâner
Ceasarsalade van Romeinse sla met daarbij apart geserveerd: gerookte kip, ansjovis, grana
padano kaas, krokante bacon, knoflookcroustons en klassieke Caesardressing
Turfgerookte zalm met boerensalade en mayonaise van Pake Oeds mosterd
Gazpacho van tomaat en rauwe groente met knoflook en crostini
Salade van penne en zongedroogde tomaat
Salade van Friese aardappels met uitgebakken spekjes en bieslook
Salade van tomaat, komkommer en rauwkostsalade

Warme gerechten

Medaillons van eerlijk Iers Black Angus rund met café de Paris saus
"Hin in Wyn": stoofschotel gebaseerd op de klassieke Coq au vin met
scharrelkip uit Nes, gestoofd in rode wijn van wijngaard 'de Heidepleats' in Sint Nicolaasga
"Bouillabaissestoof". Een stoverij van diverse vissoorten
Kabeljauw met witte wijn en citroensaus

Bijgerechten

Geroosterde rode aardappel van 't Hummelhûs met knoflook en tijm
3 seizoens groenten
Geurige jasmijn rijst
Wit en bruin stokbrood met boter, kruidenboter en tapenade

Buffet 'Flavours of the world'

(alleen mogelijk voor groepen vanaf 50 personen)

Buffet met de lekkerste gerechten uit alle windhoeken van de wereld

39,50 p.p.

Franse gerechten

Pommes gratin

Coq au vin

Bouillabaise

Salade nicoise

Plateau met verschillende soorten paté

Plateau met Franse kaassoorten

Italiaanse gerechten

Plateau met verschillende Italiaanse worst en ham

Italiaans kaasplateau

Warme penne met gerookte zalmsnippers en pesto

Italiaanse salade caprese

Traditionele lasagne bolognese

Carpaccio met rucola, gebrande pitten en gedroogde tomaatjes

Mini pizza

Nederlandse gerechten

Beenham in cognacsaus

Hollandse hutspot met gehaktballetjes in grootmoeders jus

Plateau met Hollandse Nieuwe

Goudse kaassalade

Aziatische gerechten

Witte rijst, rendang

Saté met pindasaus

Indonesische spekkoek

Amerikaanse gerechten

Texaanse spare ribs, hot chickenwings

Jambalaya, rijstgerecht met kip, chorizo en sperziebonen

Chickensalade

Spaanse gerechten

Paella

Tortilla met chorizo

Patatas bravas, gefrituurde aardappeltjes

Gazpacho

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

25

Dessertsuggesties als uitbreiding op uw buffet

Dessertbuffet

€ 7,50 p.p.

Vanille ijs geserveerd met warme kersen
Appeltaart met slagroom
Oud Hollandse poffertjes
Vers fruitsalade
Vruchtenbavaroise met klets kopjes en slagroom
Mousse van aardbei
Mousse van citroen

Dessertbuffet

€ 9,50 p.p.

Diverse luxe taarten
Variatie aan sorbetijs
Vers fruitsalade
Mousse van aardbei
Mousse van bruine en witte chocolade
Slagroomsoesjes overgoten met karamelsaus
Vanille ijs
Warme flensjes

Desserts op bord geserveerd

Klassieke Dame blanche

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom € 4,75 p.p.

Terrine van sorbetijs met een salade van vers fruit

Met slagroom en een klets kopje € 4,75 p.p.

Grand dessert

Parade van verschillende patisserie € 7,50 p.p.

Kaasplankje

Vier verschillende regionale kaassoorten met vijgenbrood en appelstroop € 7,50 p.p.

Lunch/Brunch/High Tea 2017

*In Tjaarda kunt u tot en met twaalf personen à la carte lunchen
of dineren in het grand café of in het restaurant.*

*De mogelijkheden voor een lunch, brunch en high tea staan beschreven in
onderstaande suggesties.*

*De lunch, brunch en/of high tea voor groepen van 20 gasten of meer kunnen
tevens in alle besloten zalen worden geserveerd*

**Voor het maken van reserveringen en/of afspraken
kunt u terecht bij de afdeling groepsreserveringen:**

Telefoonnummer: 0513 - 433 533

Direct e-mailadres: reserveringen@tjaarda.nl

Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

www.tjaarda.nl



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017



Broodjes buffet 'wâldbreek'

€ 20,50 p.p.

Uitgebreid buffet met huisgemaakte soep
Diverse belegde broodjes: met gerookte zalm, kaas van zuivelboerderij 'de Gelder, Friese schouderham, turf gerookt rundvlees en aardappelsalade
Fries suikerbrood en Friese kruidkoek
Kroket van lakenvelder rund van Boer Bertus uit Oosthem
Dagelijks wisselend warm gerecht
Pasta salade met Albacore tonijn, olijven en fetakaas
Friese caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum
Verse fruitsalade met yoghurt
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk, karnemelk, koffie en thee

Tafel vol gezelligheid (tot 15 personen)

€ 18,50 p.p.

Uitgeserveerde huisgemaakte soep, etagères met wit-bruin-krenten en suikerbrood diverse luxe broodjes o.a. chocoladebroodjes en roomboter croissants, variatie van boerderijkazen en ambachtelijke vleeswaren. Tipjes aardappelsalade met gerookte vis, komkommer en gemengde salade, glaasjes fruitsalade en boerenkward. Als warme item een ambachtelijke kroket.
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk, karnemelk, koffie en thee

Geserveerde broodjes lunch

€ 13,75 p.p.

Kop soep van de chef, Friese broodjes op bord geserveerd
Mini bio broodje met "bio oude Fryslâner kaas" gemengde sla, walnoten en kruidendressing
Mini piramide waldkornbroodje met Friese ossenworst, Hollandse sla, rode ui en mini augurk
Plak desembrood met turf gerookte zalm en Griekse tzatziki
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

12 uurtje op bord geserveerd

€ 13,75 p.p.

Kop soep van de chef
Biologisch broodje "brostei" met gerookte zalm en avocadosalade
Pistoletje met oude bio Fryslâner kaas, gemengde slasoorten en spread van pesto
Tramezzine rouleau sandwich met kruidencrème en Friese coppaham
Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

Extra uitbreidingen

Een kwekkenboomkroket met brood en boter en mosterd € 2,75
Een vers gebakken saucijzenbroodje € 3,25
Een kwekkenboom goudse kaassouffle € 2,75
Wâldvruchten Smoothie € 4,50 p.p.
Mand met vers fruithand à € 2,75 p.p.

Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

28

Brunchbuffet
(vanaf 20 personen)
€ 24,50 p.p.

Uitgeserveerd:

Een kopje huisgemaakte soep

Op tafel staan etagères met hartige en zoete broodjes

Koude gerechten

In zijn geheel gerookte zalm met een zalmsalade en gemarineerde olijven
Selectie van gerookte vissoorten met een aardappelsalade
Plateaus met luxe vleeswaren
Carpaccio van rundermuis met “oude Fryslâner” kaas en cornichons
Plateau met 4 verschillende regionale kaassoorten met appelstroop en roggebrood
Parma – en Coppa ham geserveerd met selderij­salade en gedroogde tomaat
Diverse broodsoorten met boter en kruidenboter
Verschillende salades, tomaat, komkommer en gemarineerde olijven

Warme gerechten

Warme beenham met een mosterdsaus
Vegetarische quiche van spinazie
Rosbief met een rozemarijn­jus en zoete uitjes
Roerei met Noordzeegarnalen en passend garnituur
Ragout van gevogelte en bospaddenstoelen met pasteitjes
Saffraanrijst met tuinerwten

High Tea

(vanaf 2 personen en alleen op reservering te bestellen)

€ 22,50 p.p.

(Mogelijk van 14.00 uur tot 17.00 uur)

Als start een pasteitje met kippenragout en bospaddenstoelen
Diverse mini sandwiches met o.a. gerookte zalm en biologische kaas
Variatie van muffins o.a. vanille , chocolade en blauwe bessen muffins
Zoete scones geserveerd met biologische jam van aardbei en munt
Banket bakkersroom ,geslagen slagroom en bloemenhoning
Bonbons van Fryske dûmkes , paté de fruit ,nougat en macarons
Mini petit fours

Geserveerd met diverse soorten thee, losse thee, melk en citroen



Bittergarnituren 2017

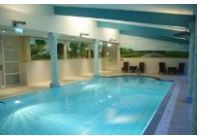
Voor tijdens uw receptie, feestavond of afsluitende borrel hebben wij diverse mogelijkheden. U kunt kiezen uit een bittergarnituur (hierbij gaan wij rond met de koude hapjes en staan de warme hapjes op tafel)

Voor het maken van reserveringen en/of afspraken kunt u terecht bij de afdeling reserveringen:

Telefoonnummer: 0513 - 433 533
Direct e-mailadres: reserveringen@tjaarda.nl

Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

www.tjaarda.nl



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

Bittergarnituren

Bij onze bittergarnituren gaan wij uit van 5 hapjes per persoon

Hollandse Glorie

€ 7,50 p.p.

Bij binnenkomst staan er nootjes en kaasstengels op tafel
Crème van bospeen met krokante spek en een zoetzuur zilveruitje
Turf gerookte droge worst
Puntje kaas van de Gelder
Haring met rode bieten gel en een mini augurkje op brioche
Loempiaatjes van goudse kaas
Gehaktballetjes
Bitterballen

Frysk culinair

€ 7,75 p.p.

Bij binnenkomst staan er nootjes en kaasstengels op tafel
Friese ossenworst met mayonaise van grove mosterd
Op Friese turf gerookte zalm in een jasje van sesam
Crème van geitenkaas uit Sint Anna Parochie met gebrande walnoten en bloemen honing
van de natuurtuin
Pompernikkel van roggebrood en Bleu de Wolvega
Bitterballen
Gehaktballetjes
Assortiment met bladerdeeghapjes

Koud bittergarnituur exquisite

€ 8,50 p.p.,

Bij binnenkomst staan er nootjes en kaasstengels op tafel
Terrine van Friese coppaham en lardo met een ingelegd uitje
Dadel gevuld met gevogelteleverparfait gerold in spek
Blini vitello tonato met gebraden kalfsrosbief en crème van albacore tonijn
Glaasje kabeljauw rillette en zoetzuur bospeen
Amuse lepel met geitenkaas in rode biet gelei
Glaasje met crème van bleu de Wolvega en een krokantje van
bladerdeeg en kummel

Losse hapjes om zelf iets samen te stellen of extra uit te breiden:

Los tafelgarnituur:

€ 3,95 p.p.

Friese droge worst, gemengde noten, gemarineerde olijven en kaasstengels

Amuse:

€ 2,25 p.p.

Wanneer u wilt voorkomen dat uw gasten na het aperitief de 'lekkere trek' al gestild hebben, kunt u in plaats van een bittergarnituur ook amuses bestellen.

Per stuk te bestellen:

Kwekkenboom rundvleesbitterbal met mosterd à € 0,95 per stuk

Bladerdeeghapje met kipkerrie à € 0,95 per stuk

Bladerdeeghapje met kaas à € 0,95 per stuk

Vegetarisch mini loempiaatje met zoete chilisaus à € 0,50 per stuk

Blokje kaas met ananas à € 0,50 per stuk

Stukje Friese droge worst à € 0,50 per stuk

Rouleau wrapje van gerookte zalm met kruidenroomkaas à € 0,95 per stuk

Borrelbuffet

€ 21,50 p.p.

Borrelbuffet te bestellen als bittergarnituur tijdens een feestavond of verjaardag.

Buffet met de lekkerste gerechten alle windhoeken van de wereld.

Italiaans:

Penne pasta met chutney van tomaat, sjalotjes en verse basilicum. Rucala salade met Parmezaanse kaas

Grieks:

Kleine pita sandwich met pikante gyros, ijsbergsla en tzazikisaus

Aziatisch

“wok to walk”

Gewokte noodles met soja en sesam

Oosterse kipspiesjes met chilisaus

India

Pandanrijst “tikka masala”

Hollands

Kaasbuffetje met rogge en kletsenbrood

Mexicaans

Maissalade met Cotijakaas, chili en koriander

Mexicaans gehaktballetjes in pikante saus

Speciale feestarrangementen

In Tjaarda kunt u vanaf twintig personen een feestarrangement reserveren.

De mogelijkheden voor een arrangement staan beschreven in de onderstaande suggesties.

Deze speciale arrangementen kunnen tevens in alle besloten zalen worden geserveerd.

Voor het maken van reserveringen en/of afspraken kunt u terecht bij de afdeling groepsreserveringen:

Telefoonnummer: 0513 - 433 533

Direct e-mailadres: reserveringen@tjaarda.nl

Golden Tulip Tjaarda Oranjewoud
Koningin Julianaweg 98
8453 WH Oranjewoud

www.tjaarda.nl



Geldigheidsdatum 1 januari tot 31 december 2017

Borrelarrangement à € 12,50 p.p.

Gebaseerd op 1 uur

Inbegrepen:

Onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment
Bij binnenkomst staan er zoutjes en nootjes op tafel
Turf gerookte worst en kaas
Een ronde met bitterballen

Bij een eventuele verlenging wordt er € 2,75 per persoon per half uur berekend.

Verjaardag of receptie arrangement à € 22,50 p.p.

Gebaseerd op 3 uren

Inbegrepen:

Ontvangst met twee keer koffie of thee met gesorteerd gebak
Vervolgens onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment
Nootjes en kaasstengels op tafel gepresenteerd
2 warme hapjes en 2 koude hapjes

Bij een eventuele verlenging wordt er € 2,75 per persoon per half uur berekend.

Ontvangstsuggesties:

Glas prosecco € 6,50
Glas champagne € 6,95
Cocktail € 4,75
Alcoholvrije cocktail à € 3,25
Bruidstaart € 7,50
Petit four € 2,50
Gesorteerd gebak € 3,25
Oranjekoek € 2,50
Logo op het gebak € 0,50
Koffie/thee € 2,40

**Speciaal feestarrangement à € 29,50 p.p.
gebaseerd op 4 uren**

Prosecco om een feestelijke toast uit te brengen!
Onbeperkt drankjes uit het Hollands assortiment
Uitgebreid garnituur uitgaande 5 hapjes per persoon
Nootjes en kaasstengels op tafel
Crème van bospeen met krokante spek en een zoetzuur zilveruitje
Turf gerookte droge worst
Puntje kaas van de Gelder
Haring met rode bieten gel en een mini augurkje op brioche
Loempiaatjes van goudse kaas
Gehaktballetjes
Bitterballen

Bij een eventuele verlenging wordt er € 2,75 per persoon per half uur berekend.

Uitbreidingen:

Soep en een broodje à € 6,75
Puntzak frites met mayonaise à € 3,50
Koffie met een broodje à € 4,75
Saucijzenbroodje à € 3,25
Uiteraard zijn alle suggesties welkom!