



Prijzen zijn "vanaf" prijzen. Bij levering buiten Heijenrath worden andere prijzen gehanteerd.

Ontbijt

Luxe ontbijt (met vers geperste jus d'orange € 14,50)

Croissantje, vers gebakken broodjes en gesneden brood. Diverse fijne vleeswaren, kaas, jam en een eitje.
Koffie, thee en jus d' orange

Bourgondisch €17,50 p.p.

Croissantje, vers gebakken broodjes en diverse broodsoorten, Diverse fijne vleeswaren, kaas, jam
Koffie, thee, verse Jus d Orange, Spek en ei

Lunch

Smockelaers lunch €14.50 p.p.

Mand met versgebakken broodjes te beleggen met:
diverse fijne vleeswaren, kazen & diverse zoetwaren

Vers hand fruit

~~~~~

koffie, thee en melk.

#### **Aanvullingen voor de lunch**

Diverse soepen € 4,50

Spek en ei € 4,50

Salade op schalen € 4,50

Limburgs kippenpasta € 6.50

Saucijzenbroodje € 4,50

Kroket € 3,00

Varkenshaas saté € 7,50

Punt heerlijke vlaai € 3.50

Limburgs zuurvlees € 7,50

Elske (Limburgse kruidenbitter) € 2,50

Verse jus d' orange € 2,75

---

#### **Koffie-vlaai arrangement**

In buffetvorm; koffie/thee met ruime punt huisgemaakte vlaai

€ 6,50 pp

## Diner

### Grensmenu 3-gangen € 24,50

Tomatensoep

~~~~~

Saté; huisgemaakte varkenshaas-saté met kroepoek atjar en gebakken uitjes en frietjes of witte rijst.

~~~~~

Dessert van de chef

### Week Vakwerk Menu

3-gangen / 4-gangen

€ 29,50 / € 35,00

3- of 4-gangenmenu, u kiest het uit....

Vis

Vlees

Vegetarisch

**En onze chef, die doet de rest!**

### Menu Slenaken

3-gangen / 4-gangen

€ 34,95 / € 39,95

Onze kok maakt een uitgebreid seizoensgebonden menu voor u.

### Shared Dining

Dineren op 'de Italiaanse manier' zoals de Italianen met de hele familie rond de tafel zitten: Mooie kommen en schalen met lekker eten, flessen wijn op tafel, (meerdere mogelijkheden)

#### Voorbeeld Shared Dining The Italian Way € 37.50 p.p.

Parmaham, coppa di Parma, gegrilde courgette en paprika en *Carpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en truffel crème.*

Vers gebakken boeren hoeve brood met olijven tapenade, pesto boter en bruschetta.

Gegrilde Entrecote geserveerd met seizoens groentjen, gebakken krieltjes en jus met Sangiovese en oregano of Gebakken Snoek baars geserveerd met tagliatelle en frisse groenten in een romige witte wijn saus.

Per persoon serveren of ook in Schalen Limburgse boeren yoghurt in smaken naar keuze en Frambozen soep huisgemaakt van eigen frambozen met vanille ijs en verse rode vruchten

Optioneel kunnen we ook nog een kaasdessert serveren zodat uw gasten de keuze hebben uit kaas en/of zoet..

## Buffet

### Buffet 1 á € 19,50

*Vanaf 30 personen*

Limburgse aardappel-rundvlees salade  
Tonijn-salade  
coppa di Parma en meloen  
Huisgemaakte rosbief met remoulade saus  
Boeren-paté met uitjes Monegask  
Griekse Salade  
  
Cocktailsaus  
Knoflooksaus  
Stokbrood  
Kruidenboter

#### Uitbreiding mogelijkheden, koud:

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Graved Lachs       | € 7,50 p.p. |
| Gerookte forel     | € 6,50 p.p. |
| Gepocheerde Dagvis | € 7,50 p.p. |
| Kaasbuffet         | € 9,50 p.p. |
| Dessert buffet     | € 8,50 p.p. |

#### Uitbreiding mogelijkheden warm:

|                                                       |              |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Varken aan het Spit                                   | €15,50 p.p.  |
| Huis gemaakte varkenshaas saté                        | € 7,50 p.p.  |
| Limburgs zuurvlees                                    | € 6,50 p.p.  |
| Entrecote met honing thijm of roquefort saus (+€2,50) | € 12,50 p.p. |
| Snoekbaars filet met een lichte stroopsaus            | € 7,50 p.p.  |

### Buffet 3 du Chef á € 22,50

*Vanaf 20personen*

Puur verwennerij Smockelaer's plank.  
Coppa di parma met meloen  
Pate met uitjes monegask  
Bourgondische huisgemaakte vlees Rilette  
Gerookte forel en gerookte makreel  
Rommedoe kaas  
Camembert kaas  
Limburgs landbrood met kruidenboter

**Buffet 3 du Chef á € 29,00**

*Vanaf 30 personen*

Vispallet met diverse koude en gerookte vis soorten

Runder rosbief met rucola en Gran Padano snippers  
Carpaccio met truffel crème pijnboompitjes en rucola  
Parma ham met zon gedroogde tomaten en olijven

Gebakken krielaardappeltjes met spek knoflook en prei  
Griekse boerensalade met olijven, tomaat, ui en feta

Gebakken varkenshaas met een peperroomsaus  
Snoekbaars filet op fijne groente en een sauce beurre blanc  
Groentjes van het seizoen

Uitbreiding mogelijkheden:

|                                                             |             |
|-------------------------------------------------------------|-------------|
| Varken aan het Spit                                         | €15,50 p.p. |
| Filet van boerderij kip met een honing mosterdsaus          | € 5,50 p.p. |
| Gebakken scampi met een romige knoflooksaus                 | € 6,50 p.p. |
| Zuurvlees, zacht gegaard in donkerbier met uien en selderij | € 6,50 p.p. |
| Krokant gebakken zwezerik met kerrie schuim                 | € 6,50 p.p. |

**Winter Stamppotbuffet á €19,50**

*Vanaf 30 personen*

Keuze uit een 3 tal stampotten zoals zuurkoolstampot, boerenkoolstampot, wortelstampot of andijviestampot  
Aangevuld met boerenbraadworst met overheerlijke jus en mosterd  
Gebakken speklappen en rookworst

**Boeren Stamppotbuffet á €29,50**

*Vanaf 30 personen*

Seizoen soep met stokbrood en kruidenboter  
Boerenkoolstampot, zuurkoolstampot en wortelstampot  
Zuurvlees  
Grootmoeders gehaktbal gesmoord in eigen jus  
Zacht gegaarde varkens lende met een Limburgse mosterd saus  
Rookworst met mosterd

\* Ook verkrijgbaar zonder soep á € 25,00

**High-Tea € 22,50 p.p.**

*Vanaf 30 personen*

Onbeperkt thee (diverse smaken)  
Sandwiches (3 soorten)  
soepje  
Huisgemaakte quiche  
Muffins  
Scones met clotted cream & diverse marmelades  
Kleine zoetigheden (bonbons, petit-fours etc).  
Cake of taart van de Chef

**Bent u met minder personen? Dan maken wij graag een aangepast buffet voor u.**

**BBQ bij de Smockelaer. (vanaf 10 personen)**

**Enkel BBQ-huur €30,00 per dag**

Weber barbecue inclusief alle toebehoren, kolen en aanmaakvloeistof.

**Enkel BBQ-huur Ofyr € 120,00 per dag**

Ofyr barbecue inclusief spatel en hout.



**BBQ-pakket het melkhuisje á € 26,50**

Weber barbecue inclusief alle toebehoren, kolen en aanmaakvloeistof. Compleet verzorgde BBQ

Huisgemaakte aardappel rundvlees salade  
Tomatensalade met ui grof zeezout aceto balsamico en olijfolie  
Griekse boerensalade van komkommer, feta en olijven  
Fruitsalade

Cocktailsaus, knoflooksaus, pindasaus  
Stokbrood met kruidenboter

Van de barbecue:  
Hamburger, huis gemaakt van 100% rundvlees  
Gemarineerde Mechelse boerderijhoen  
Spiesje van scampi

*\*extra te bestellen*

Barbecueworst **€ 2,00 p.p.**

## **BBQ-pakket Grenspaal á €37,50**

Weber barbecue inclusief alle toebehoren, kolen en aanmaakvloeistof. (vanaf 20 personen Ofyr BBQ mogelijk in overleg)

Huisgemaakte aardappel rundvlees salade  
Tomatensalade met ui grof zeezout aceto balsamico en olijfolie  
Griekse boerensalade van komkommer, feta en olijven

Cocktailsaus, knoflooksaus, pindasaus  
Stokbrood met kruidenboter  
Rauwkostsalade  
Fruitsalade

Van de barbecue:  
Entrecote met Provençaalse kruiden  
Seizoens-vis  
Gemarineerde varkenshaasspies  
Hamburger, huis gemaakt van 100% rundvlees  
Barbecueworst

*\* Bij de barbecuesamenstelling wordt uitgegaan van 4 items p.p.*

### **Eventuele uitbreidingsmogelijkheden BBQ**

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Limburgse beekforel    | € 6,25 p.p.  |
| Scampies aan een spies | € 7,00 p.p.  |
| Lamsracks 2 stuks      | € 6,50 p.p.  |
| Halve kreeft           | € 12,50 p.p. |
| Coquilles 2 stuks      | € 7,50 p.p.  |

### **Speen varken aan het BBQ-Spit De Bourgondier € 750 tot 20 personen elke persoon extra € 35.00**

Huisgemaakte aardappel rundvlees salade  
Tomatensalade met ui grof zeezout aceto balsamico en olijfolie  
Griekse boerensalade van komkommer, feta en olijven

Speenvarken aan het spit

Champignon roomsaus, pindasaus  
Stokbrood met kruidenboter

## **Dessert**

### **Dessert en kaas buffet 1 á € 12,50**

Vanaf 15 personen

Diverse soorten binnen- en buitenlandse kazen, bananen-noten brood en honing

### **Dessert buffet 2 á € 11,00**

Vanaf 30 personen

Panna cotta

Tiramisu

Crème Brûlée

Fruitsalade



## Borrel

Prijs = per persoon  
Vanaf 50 personen

### **Borrel garnituur 1 € 4,95 pp / combinatie van diverse garnituur**

olijven, nootjes  
kaas en worst

### **Borrel garnituur 2 € 7,95 pp / combinatie van diverse garnituur**

olijven, nootjes, kaas en worst  
3 gefrituurde hapjes

### **Borrel garnituur 3 € 9,95 p.p.**

crostini met kippenlever mousse  
tartaar van rund met kwarteleitje

### **Borrelgarnituur 4 € 14,95 p.p.**

Carpaccio van kalfsmuis met aceto balsamico  
Rouleau van gerookte zalm met kruidenkaas  
Amuse bakje met eendenlever mousse en frambozen compote  
Bitterbal "van Dobben"  
Scampilolly met een pestodip  
Spiesje van varkenshaas met pindasaus

## Receptie

### **Receptie A: 1 ½ uur €12,50 p.p vanaf 30 personen.**

Onbeperkt consumpties uit Hollands assortiment  
Elk ½ uur extra 3,50 p.p.  
Knabbels op tafel

### **Receptie B: 1 ½ uur €14,50 p.p vanaf 30 personen.**

Onbeperkt consumpties uit Hollands assortiment Elk ½ uur extra 3,50 p.p.  
2 maal warm bittergarnituur.  
Knabbels op tafel.

### **Receptie C: 1 ½ uur €16,50 p.p. vanaf 30 personen.**

Onbeperkt consumpties uit ons gehele assortiment. Elk ½ uur extra 3,50 p.p.  
3 maal warm bittergarnituur.  
Knabbels op tafel.

### **Receptie D 1 ½ uur € 19,50 p.p. vanaf 30 personen.**

Onbeperkt consumpties uit ons gehele assortiment. Elk ½ uur extra 3,50 p.p.  
2 maal warm bittergarnituur.  
2 maal luxe hapje  
Knabbels op tafel

## Drankarrangementen

*vanaf 15 personen (minimaal 4 uur)*

Bij de dranken op afkoop wordt van tevoren een vast bedrag afgesproken per gast, waarvoor uw gasten onbeperkt gebruik mogen maken van het aangeboden assortiment. Verlenging geldt altijd voor het aantal gasten vermeld op de offerte

Inbegrepen zijn de volgende dranken: coca cola, coca cola Light, ice tea, fanta, sprite, mineraal water stil en bruis, jus d'orange en appelsap, pils, huiswijnen rood, rosé en wit. Koffie en thee.

Waarvoor uw gasten onbeperkt gebruik mogen maken van het aangeboden assortiment. Prijs per persoon: de eerste vier uren € 22,50, elk volgend uur € 5,00

### Ontvangst met Champagne, Prosecco of Kir Royal

Prosecco € 27,75 per fles  
Kir Royal € 30,00 per fles  
Champagne € 39,50 per fles

## Kleine Hapjes

*minimaal 30 personen*

- Punt zak Belgische frieten en mayonaise € 4,00 pp
- Bitterhapjes (mix van verschillende soorten gefrituurde hapjes) € 5,50 pp
- Kaas-buffet Smockelaer € 12,50 pp  
(uitgebreid assortiment verschillende streekkazen met ambachtelijk brood)
- Nootjes, olijven en zoutstokjes € 2,75 pp

## Overige extra's

Linnen tafellakens en linnen servetten € 3,50 pp  
Zaalhuur Vakwerk € 750,- (inclusief Linnen tafellakens en servetten)

Onze eigen kok & patissier, maakt ook zelf graag een bruidstaart naar wens voor u.  
Hij bespreekt persoonlijk uw wensen. Vanaf € 7,00 p.p.  
Verzorgt u zelf de bruidstaart, dan wordt daarvoor € 2,75 pp in rekening gebracht voor servies, bestek, bediening

## Auberge de Smockelaer

Givelderweg 2  
6276 PB Heijenrath – Slenaken (NL)  
043 457 4445

[www.smockelaer.nl](http://www.smockelaer.nl)  
[info@smockelaer.nl](mailto:info@smockelaer.nl)



**Feest Arrangementen  
(14.30 -/- 24.00 of 1.30)**

Winter Huwelijk, borrel, diner & feest

Een huwelijk op de Smockelaer is een gebeurtenis om nooit te vergeten. De Grote Zaal staat klaar voor de huwelijksvoltrekking. De fakkels branden bij aankomst, binnen brandt de haard en zijn de kaarsen aan. Ons team staat klaar om u te ontvangen en een geweldige dag te bezorgen!

U krijgt een compleet verzorgde bruiloft op de Smockelaer voor een erg aantrekkelijke prijs. De kosten voor dit arrangement bedragen gedurende de winter € 5855,- een speciaal seizoen tarief.

Arrangement:

Huwelijksvoltrekking, huwelijksborrel & diner voor 30 gasten. Feest voor 100 gasten.

14.30 uur

Ontvangst van uw ceremoniegasten in t'Vakwerkhuis  
met een kopje koffie of thee en appelsap uit eigen Boomgaard

15.00 uur

Huwelijksvoltrekking in de Grote Zaal

16.00 uur

Toost & Taart

aansluitend een huwelijksborrel met drankjes naar keuze (Hollands assortiment)  
en een mooie selectie van winterse koude en warme hapjes

17.30 uur

Diner in het Restaurant aan één of meerdere stijlvol gedekte dinertafels

Wij serveren een driegangen Menu du Chef uit onze eigen keuken,  
waarbij wij rekening houden met voorkeuren voor vis, vegetarisch en vlees.

Wij schenken onze uitstekende huiswijnen, drankjes naar keuze (Hollands assortiment) en tafelwaters

20.00 uur

Ontvangst van uw feestgasten in de t'Vakwerkhuis

Tijdens het feest schenken wij drankjes naar keuze (Hollands assortiment),  
zorgen voor originele tafelgarnituren en serveren een selectie van winterse koude en warme hapjes.

00.00 uur

Einde U wordt uitgezwaaid door uw gasten

Uw gasten kunnen (optioneel) terecht in een van onze kamers, verdeeld over de verschillende gebouwen.

De kosten voor dit volledige arrangement bedragen € 5855,- .

Feesten tot 1.30 verder gelijk hierboven € 6530,-

De prijs per extra dag gast is € 88,50 en per extra feestgast € 35,-. (bij 1.30 uur einde € 95,50 -/- € 41,75)

Voorwaarden:

Het Winterhuwelijk arrangement is geldig van 1 november 2018 tot en met 21 maart 2019 met uitzondering van de feestdagen in december en Valentijnsdag.

Het tarief is inclusief BTW en gebaseerd op 30 dag gasten en 100 avondgasten.

Uiteraard kan in overleg het arrangement worden uitgebreid qua tijd en hapjes en drankjes.

Het is mogelijk voor u en uw gasten Bed & Breakfast kamers te boeken.

Niet inbegrepen in het tarief zijn: leges voor de huwelijksvoltrekking; de bruidstaart; de kosten van muziek en de overnachtingen.

**Feest Arrangementen**  
**(14.30 -/- 22.00)**

Winter Huwelijk, borrel, diner & feest

Een huwelijk op de Smockelaer is een gebeurtenis om nooit te vergeten. De Grote Zaal staat klaar voor de huwelijksvoltrekking. De fakkels branden bij aankomst, binnen brandt de haard en zijn de kaarsen aan. Ons team staat klaar om u te ontvangen en een geweldige dag te bezorgen!

U krijgt een compleet verzorgde bruiloft op de Smockelaer voor een erg aantrekkelijke prijs. De kosten voor dit arrangement bedragen gedurende de winter € 3255,- een speciaal seizoen tarief.

Arrangement:

Huwelijksvoltrekking, huwelijksborrel & diner voor 30 gasten.

14.30 uur

Ontvangst van uw ceremoniegasten in t'Vakwerkhuis  
met een kopje koffie of thee en appelsap uit eigen Boomgaard

15.00 uur

Huwelijksvoltrekking in de Grote Zaal

16.00 uur

Toost & Taart

aansluitend een huwelijksborrel met drankjes naar keuze (Hollands assortiment)  
en een mooie selectie van winterse koude en warme hapjes

18.00 uur

Diner in het t Vakwerkhuis aan één of meerdere stijlvol gedekte dinertafels

Wij serveren een driegangen Menu du Chef uit onze eigen keuken,

waarbij wij rekening houden met voorkeuren voor vis, vegetarisch en vlees.

Wij schenken onze uitstekende huiswijnen, drankjes naar keuze (Hollands assortiment) en tafelwaters

22.00 uur

U sluit de dag af met koffie of thee met bonbons

Het Winterhuwelijk arrangement is geldig van 1 november 2018 tot en met 21 maart 2019 met uitzondering van de feestdagen in december en Valentijnsdag.

Het tarief is inclusief BTW en gebaseerd op 30 dag gasten en 100 avondgasten.

Uiteraard kan in overleg het arrangement worden uitgebreid qua tijd en hapjes en drankjes.

Het is mogelijk voor u en uw gasten Bed & Breakfast kamers te boeken.

Niet inbegrepen in het tarief zijn: leges voor de huwelijksvoltrekking; de bruidstaart; de kosten van muziek en de overnachtingen.

**Auberge de Smockelaer**

Givelderweg 2

6276 PB Heijenrath – Slenaken (NL)

043 457 4445

[www.smockelaer.nl](http://www.smockelaer.nl)

[info@smockelaer.nl](mailto:info@smockelaer.nl)