



Winter Cateringlijst 2025 – 2026

Voor groepen vanaf 15 personen

Lekkers voor bij de koffie/thee

Schotelgeld – als je zelf gebak of (zelfgebakken) taart meebrengt	1,25
Petit fours – chique mini gebakjes in diverse smaken en vormen	3,50
Warme appel crumble (met slagroom +0,75)	5,00
Gesorteerd gebak – prachtig uitgesteld en voor ieder iets lekkers	6,00

Huisgemaakte erwtensoep* (v), roggebrood en katenspek 8,00

Winters 12-uurtje – bordje vol lekkers ! 16,00

Boerenbrood met rund of groentekroket – huisgemaakte soep van de dag (v) – stoofpeertje

Winter Boerenlunch 20,00

- Mandje met boerenbrood, gekookt eitje, jam, boter
- Hollands kaasplateau met Zaanse mosterd
- Huisgebraden kip en vleeswaren
- Warme beenham met zuurkool
- Geroosterde groenten met amandel
- Hummus, eiersalade & tomatensalsa
- Tomatensalade met kappertjes en balsamicodressing

Optioneel:

- | | |
|---|------|
| • Kroket van rundvlees (of groentekroket) met mosterd – | 3,00 |
| • Klein kopje huisgemaakte erwtensoep* (v), roggebrood en spek – | 5,50 |
| • Drinkjes tijdens brunch/lunch (per uur) koffie/thee/sap/melk/fris | 5,50 |

*Alleen in de wintermaanden / op aanvraag

High Tea: uitgebreid proeven van zoet en hartig 29,50

Geniet van een soepje vooraf, daarna diverse sandwiches en gevulde wraps, en een ronde met heerlijke zoetigheden! Geserveerd in drie gangen.

Inclusief 2 uur onbeperkt: diverse smaken thee, gember, munt, citroen, sinaasappel en koffie, Cappuccino, Latte. Andere drankjes op nacalculatie.

Glaasje Prosecco erbij? 5,50

Ook heel leuk bij een babyshower of gender reveal !

Dan serveren we een toren van slagroomsoesjes met muisjes in roze of blauw!

Geef tevoren evt. dieetwensen door, dan houden we daar graag rekening mee.





Winterse Buffetten – vanaf 15 personen

Stamppottenbuffet 27,50

- Diverse klassieke en trendy stamppotten:
 - Boerenkool met kruiden-roomkaas
 - Hutspot met winterpeen en ui
 - Rode biet met appel
 - Prei met cherry tomaat en brie
- Spekjes, rookworst en gehaktballen
- Wijnzuurkool met appel, piccalilly, augurken, amsterdamse uien, appelcompote

Tiroler Twiske Buffet 30,00

- Oostenrijkse runderstoofpot van natuurvlees met rode wijn
- Beenham met honing-mosterdsaus
- Gebakken champignons met rode uienringen
- Winterse groentenschotel
- Huisgemaakte rode kool met rozijnen
- Salade van wijnzuurkool met appel en walnoot
- Appelcompote en cranberrycompote
- Kartoffelgratin uit de oven
- Stokbrood met kruidenboter

Luxe Winterbuffet 37,50

- Vissalades gearneerd met zalm, garnalen en rivierkreeftjes
- Schwarzwaldersham met meloen
- Huisgemaakte stoofpeertjes
- Bospaddestoelen met noten en kruiden
- Geroosterde pompoen met amandelen
- Salade met appel, witlof, blauwaderkaas en walnoten
- Luxe groene salade
- Rosevalaardappeltjes in olijfolie, rozemarijn en zeezout
- Runderhaas met een romige portsaus
- Kabeljauwfilet met citroen-dillesaus
- Luxe broden met salsa en kruidenboter

Winters Dessertbuffet 12,50

Prachtige selectie van:

- Apple crumble
- Chocolate brownie
- Stroopwafeltjes
- Macarons
- Ijs & winters fruit



Borreltijd

Met een goed glas wijn of een streekbiertje genieten van de buitenlucht en het prachtige uitzicht. Uiteraard met een lekker hapje erbij! Per ronde 1 soort voor de hele groep.

Warm bittergarnituur – per ronde (1 pp)

Rundvlees bitterballen met Zaanse mosterd	1,00
Warm bittergarnituur – diverse soorten met sausjes	1,10
Kaasstengels met chilisaus	1,50
Vegetarische bitterballen met Zaanse mosterd	1,50
Oesterzwambitterballen met truffelmayo	2,00

Warm bittergarnituur speciaal: mix van oesterzwambitterballen, kaasstengels, vegetarische bitterballen, mini-groente loempia's, falafel en sausjes – per ronde (1 pp) 1,75

Mini bladerdeeghapjes met kaas, kipkerrie en rundvlees – per ronde (1 pp) 2,00

Twiske Haven Borrelhapjes - per ronde (1 pp) – min 20 per soort – combi mogelijk

Ciabatta met tonijnsalade en kappertjes	2,00
Ciabatta met brie, honing en walnoten	2,00
Ciabatta met salsa van zongedroogde tomaat (vegan)	2,00
Wraps met gegrilde groenten en dip (vegan)	2,00
Kipspiesje van huisgebraden kip met honing-mosterdsaus	2,50
Japanse yakitori kip spiesjes	2,50
Huisgemaakte runder Hooglander gehaktballetjes met tomaat-tijmsaus	2,50

In schaaltes op de bar en statafels

Gemengde borrelnootjes – per schaalte	3,50
Mix borrelnootjes/kaaszoutjes/gemarineerde olijven – per plateau	8,50
Groenten en rauwkost met diverse soorten dip – per plateau	9,50

Late Night Snacks

Kleine Puntzak frites met mayo	4,00
--------------------------------	------

Catering Informatie en Voorwaarden

Alle genoemde prijzen zijn in EUR en per persoon, tenzij anders vermeld. De prijzen zijn inclusief BTW. Over catering en non-alcoholische dranken is de BTW 9% en over alcoholische dranken 21%.

Bij reservering geef je het verwachte aantal personen op.
Tot 7 dagen tevoren kun je dit aantal nog met max. 25% wijzigen.

De cateringfactuur dient in 2 termijnen te worden voldaan: 50% bij reservering en 50% na afloop. Indien er kort tevoren geboekt wordt, dan volgt de hele factuur achteraf. Nabestellingen en de verrekening van minder/meer gasten worden op de eindafrekening geplaatst.

Voor vegetariërs en diëten (vooraf aantal graag melden) bereiden wij graag lekkere alternatieven.

Vragen? Bel of mail Twiske Haven: 075 - 684 48 90 – info@twiskehaven.nl



Dranken Prijslijst

Ontvangst/pauze met koffie/thee/fris (1 drankje pp)	3,50
Ontvangst/pauze met koffie/thee/fris/sap/wijn/tabier/Radler (1 drankje pp)	3,75

Drankafkoop met alcohol			Drankafkoop zonder alcohol		
Koffie/thee/fris/sap/wijn/tabier/radler			Koffie/thee/fris/sap/melk/limonade		
2	uur	€ 16,50	2	uur	€ 11,00
2,5	uur	€ 19,50	2,5	uur	€ 14,00
3	uur	€ 22,50	3	uur	€ 17,00
3,5	uur	€ 25,00	3,5	uur	€ 19,00
4	uur	€ 27,50	4	uur	€ 21,00
4,5	uur	€ 29,50	4,5	uur	€ 23,00
5	uur	€ 30,50	5	uur	€ 25,00
6	uur	€ 33,50	6	uur	€ 28,50

Speciaalbieren en sterke dranken worden standaard op nacalculatie berekend, tenzij u van tevoren aangeeft hier geen gebruik van te willen maken.

Drankjes op nacalculatie:

Koffie/espresso/thee	3,25
Verse muntthee/gember thee met honing	4,00
Dubbele espresso	4,25
Cappuccino	3,50
Koffie verkeerd/Latte Macchiato	4,00
Chaudfontaine blauw/spa rood	3,25
Coca cola, Ice tea, fanta, sprite, bitter lemon, tonic, cassis, ginger ale	3,50
Diverse pure sappen van Schulp va	3,75
Kinderlimonade – frambozen – per glas / kan	1,75 / 7,50
Koude chocomel/fristi/biologische melk	3,25
Warme chocolademelk (met slagroom +€0,75)	3,75
Warme Glühwein	5,75
Irish Coffee	8,50
Twiske bier van de tap – vaasje	3,50
Heineken, Heineken 0%– flesje	3,75
Radler 0%, Radler 2%	4,25
Speciaalbieren	4,75 – 6,50
Huiswijn Lavila(glas): rood, wit en rosé	5,00 / 23,50 (fles)
Huiswijn Lavila(glas): chardonnay	5,25 / 24,50 (fles)
Prosecco	5,50 / 27,50 (fles)
Port, Sherry, Martini, Campari	4,75
Schipperbitter, Beerenburg, Jägermeister, Jenever, Vieux	4,00
Tequila/Rum shot	4,00
Sterke drank/likeuren va	5,00
Whiskey Famous Grouse/Jameson	5,00 / 5,50
Cognac	6,50
Mix binnenlands gedistilleerd en frisdrank	7,50
Mix buitenlands gedistilleerd en frisdrank va	8,50
Gin & Tonic – diverse cocktails va	9,00