



Twiske Chalet staat voor warmte! Brandende fakkels en vuurkorven om je handen bij op te warmen, zachte kussens en vachten om knus te kunnen zitten, Glühwein voor de innerlijke warmte en misschien wel een echte après ski om de temperatuur nog verder te laten stijgen.

Welkom bij Twiske Chalet!



Specialiteiten winter 2018 – 2019

Buiten de standaard cateringlijst hebben wij voor de winter een aantal specialiteiten opgesteld:

Gebak

Warme appelstrudel met slagroom 3,50

Winters Lunchbuffet

15,00

Divers boerenbrood met kaas, vleeswaren, warme beenham, zuurkool en erwtensoep

- Kopje erwtensoep met roggebrood en katenspek
- Warme beenham - met zuurkool voor de liefhebber
- Hollandse kaas met Zaanse mosterd
- Schwarzwald ham, gerookte kipfilet en spianata romana
- Groene salade
- Jam en boter
- Boerenbrood

Winterse Buffetten:

Stamppottenbuffet

17,50

- Diverse klassieke en trendy stamppotten
- Spekjes, rookworst, gehaktballen en beenham
- Zuurkoolsalade met appel en walnoten & Frisse groene salade
- Piccalilly, augurken, amsterdamse uien, appelcompote

Tiroler Twiske Buffet

22,50

- Wener schnitzels met jagersaus
- Beenham met mosterdsaus
- Oostenrijkse runderstoofpot
- Gebakken champignons met uienringen
- Winterse groentenschotel
- Zuurkoolsalade met appel en walnoten
- Appelcompote en cranberrycompote
- Kartoffelgratin uit de oven
- Waldkornbrood met kruidenboter

Luxe Winterbuffet

26,50

- Vissalades gearneerd met zalm, garnalen en rivierkreeftjes
- Schwarzwald ham met meloen
- Veenbessenpaté met cranberry compote
- Peren in port gemarineerd
- Bospaddestoelen met noten en kruiden
- Salade met appel, witlof, blauwaderkaas en walnoten
- Luxe groene salade
- Rosevalaardappeltjes in olijfolie, rozemarijn en zeezout
- Varkenshaas met een romige portsaus
- Victoriabaarsfilet met garnalen en dillesaus
- Luxe broden met tapenade en kruidenboter



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 6% en over alcoholische dranken 21%.

Reserveringen kunnen gemaakt worden voor groepen vanaf 20 personen. U geeft bij uw reservering het verwachte aantal personen op. Tot 7 dagen tevoren kunt u dit aantal nog met max. 25% wijzigen. De cateringfactuur dient in 2 termijnen te worden voldaan: 50% bij reservering en 50% na afloop. Nabestellingen en de verrekening van minder/meer gasten worden op uw eindafrekening geplaatst.

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

Heeft u niet de catering gevonden die u in gedachten heeft. Neemt u dan contact met ons op.

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