

ABEL GRAND CAFÉ RESTAURANT

Abel; een informele, trendy maar warme ambiance, waar het Restaurant, de Serre en de Club plaats bieden aan gezelschappen van 2 tot 500 personen.

De drie ruimtes zijn afzonderlijk geschikt voor kleinere gezelschappen en vormen gezamenlijk een ideale ruimte voor grote evenementen en in combinatie met de terrassen en de Pitch&Putt Golfbaan rondom zijn de mogelijkheden voor een geslaagd evenement legio!

Wat dacht u van een BBQ op het Clubterras, een feest binnen en buiten of een receptie in de intieme Serre?

Of het nu gaat om zakelijke of particuliere evenementen, Abel biedt volop mogelijkheden. Van een lunch in de frisse sfeer van de Club tot een luxe diner in de Serre; een feest in het Restaurant of juist een gezellig, ongedwongen diner op een van de terrassen. Het kan allemaal bij Abel. Sfeervol en eerlijk!

ZAALHUUR

De zaalhuur is gebaseerd op de volgende dagdelen en zijn exclusief BTW

8.00 tot 13.00 uur

13.00 tot 18.00 uur

18.00 tot 01.00 uur

Prijzen per dagdeel (exclusief BTW)

	1 dagdeel	2 en 3 dagdelen	omzetgarantie v/a
Serre	" 75,00	" 125,00	" 250,00
Restaurant	" 250,00	" 500,00	" 3.500,00
Club	" 250,00	" 500,00	" 1.500,00

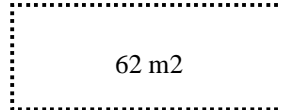
Voor grotere recepties of feesten kunt u gebruik maken van het Restaurant, Serre, terras (eventueel met aan te bouwen luxe tent) Club en hal. De prijzen hiervoor zijn afhankelijk van datum en programma. We bespreken graag de mogelijkheden met u!



Op alle door ons aangegeven reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

SERRE

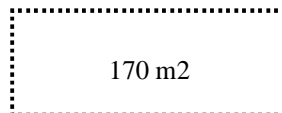
	Max. aantal
Vergadering/presentatie	50 personen
BBQ / Buffet / High tea e.d.	60 personen
Geserveerd diner	50 personen
Feest / receptie	80 personen



De Serre leent zich samen met het **naastgelegen overdekte terras** uitstekend voor diverse gelegenheden.

RESTAURANT

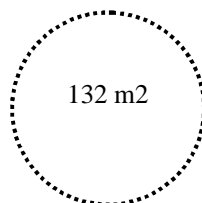
	Max. aantal
Vergadering/presentatie	120 personen
BBQ / Buffet / High tea e.d.	150 personen
Geserveerd diner	120 personen
Feest / receptie	250 personen



Het Restaurant leent zich samen met de Lounge en **naastgelegen terrassen** uitstekend voor diverse gelegenheden. Op de terrassen kunnen wij diverse luxe tentopstellingen plaatsen waardoor uw evenement uitgebreid kan worden tot 750 personen!

CLUB

	Max. aantal
Vergadering/presentatie	70 personen
BBQ / Buffet / High tea e.d.	80 personen
Geserveerd diner	70 personen
Feest / receptie	120 personen



De Club leent zich samen met het **naastgelegen terras** uitstekend voor diverse gelegenheden in combinatie met Pitch&Putt. Bij mooi weer kunnen de zijramen op loophoogte worden opengeklapt zodat er een grote parasol ontstaat!

Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

TROUWEN BIJ ABEL

U kunt uw gehele dag bij Abel plannen!

De verschillende ruimtes hebben elk hun eigen sfeer en mogelijkheden; het Restaurant voor grote gezelschappen vanaf 80 personen; de Serre voor een kleine, intieme voltrekking en de Club voor een geweldig buitengevoel.

Voor de huwelijksvoltrekking dient u een aanvraag bij de gemeente Albrandswaard in. Verdere details neemt u door met de gemeente Albrandswaard (010) 506 11 33. Wij kunnen u onze standaard aanvraagbrief aanraden.

De verhuur van onze zalen is in combinatie met het gebruik van horeca.

BRUIDSTAART

Voor veel bruidsparen is de bruidstaart aansnijden een essentieel deel van hun huwelijksdag. Het is immers vaak de eerste activiteit die u samen onderneemt als getrouwd stel.

Wij kunnen voor u een bruidstaart verzorgen, welke u kunt uitzoeken bij onze aanbevolen leveranciers;

- De Taartarchitect, te bereiken op (010) 506 16 09
- Het Taartgeheim, te bereiken op (0186) 629 693

U kunt hier uw bruidstaart uitzoeken en afrekenen, welke op uw huwelijksdag bij ons wordt afgeleverd. Het is ook mogelijk om de betaling via Abel. Grand café restaurant te laten verlopen.

Wij rekenen de kosten van de taart dan aan u door.

U kunt u ook de taart verzorgen via een eigen leverancier.

Wij berekenen in ieder geval " 1,50 servieskosten per persoon.

Bij het aansnijden van de bruidstaart, kunnen wij een mooi glas bubbels schenken om met familie en vrienden te toosten:

- Cava à " 5,00 per glas
- Prosecco à " 6,00 per glas
- Louis Roederer Champagne à " 12,75 per glas



Op alle door ons aangegeven reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

BORREL- EN DINER DRANKARRANGEMENTEN

Tijdens het ontvangst, aperitief en diner kunt u gebruik maken van een drankarrangement. U kunt ook kiezen voor drankjes op basis van nacalculatie.

Basis drankarrangement €18,50 per persoon

Onbeperkt dranken bestaande uit:

frisdranken, koffie, thee, jus d'orange, appelsap, plat en bruisend bronwater, tapbier, rode, witte en rosé wijn, port, martini, vieux en jenever.

Daarbij verzorgen wij gemengde nootjes op tafel.

Luxe drankarrangement €25,00 per persoon

Het basisarrangement kan worden uitgebreid met:

onbeperkt buitenlands gedistilleerde dranken, zoals (schenk)rum, (schenk)Whisky en (schenk) Cognac.

Liever **verse jus d'orange**? Wij berekenen een meerprijs van " 1,25 per persoon.

De bovenstaande arrangementen zijn gebaseerd op een 4 uur durende borrel, aperitief en dinerarrangement voorafgaand aan een feest of receptie met een minimum van 20 gasten.

BORREL/ APERITIEF BITTERGARNITUREN

De onderstaande bittergarnituren kunnen een aanvulling vormen op het drankarrangement. Bij een borrel/aperitief voorafgaand aan een diner gaan we uit van 2 hapjes per persoon.

Basis borrelgarnituur €1,75 per persoon

Gedroogde worst, Van Dobben bitterballen

Abel borrelgarnituur €2,75 per persoon

Een Yakitorispiesje van kip, gefrituurde butterfly garnaal

Luxe borrelgarnituur €7,75 per persoon

Glas met sashimi van tonijn met wasabi, sojasaus en wakame, een canapé met carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pesto



Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

ACTIVITEITEN

Tijdens de borrel/ het aperitief kunnen uw gasten zich vermaken met diverse activiteiten:

Pitch&Putt 9 holes à Ö11,50 p.p. (max. 90 pers.)

Pitch&Putt Golf is opgezet als publiekssport en is daarom betaalbaar, toegankelijk en iedereen kan het. Het is een ideale activiteit voor groepsuitjes. Het spel wordt gespeeld op een kleine 18-holes golfbaan. Door de 'kleine' afstanden is het spel geschikt voor iedereen. Ook mensen die nog nooit golf hebben gespeeld, kunnen op een Pitch&Putt baan uitstekend uit de voeten! Een GVB (golfvaardigheidsbewijs) is dan ook niet nodig op een Pitch&Putt golfbaan

Handboogschieten vanaf Ö17,50 p.p. (exclusief begeleiding à Ö29,75 per uur) (max 16 pers.)

De activiteit begint met een duidelijke uitleg over hoe je moet schieten met een handboog. Daarna mag je zelf proberen om te schieten. De instructeur geeft tips en extra instructies, zodat iedereen zijn pijlen in de buurt van de roos schiet. Uiteraard wordt de activiteit afgesloten met een wedstrijd.

Blaaspijpschieten vanaf Ö12,50 p.p. (exclusief begeleiding à Ö29,75 per uur) (max 16 pers.)

Blaaspijpschieten is tegenwoordig erg populair. Het is voor jong & oud een spannende en uitdagende activiteit. Het lijkt heel erg simpel, maar u zult merken dat er meer oefening en techniek bij komt kijken dan u zou denken.

Boottocht vanaf Ö235,00 per uur (max 60 pers.)

Lekker uitwaaien met familie of vrienden voordat u gebruik maakt van een diner of BBQ? Abel biedt ook een boottocht aan. Afhankelijk van de tijdsduur kunt u varen richting Rotterdam, Dordrecht of Oud-Beijerland. Tevens kunnen wij hapjes en drankjes verzorgen op de boot

Body Percussieworkshop vanaf Ö20,00 p.p. (minimaal 20 personen en een ruimte apart)

Move your body and feel the rhythm!

Geen stokken, trommels of bellen. Voor de Body Percussieworkshop heb je alleen je eigen lichaam nodig. Door te klappen, te stampen en te slaan, ontstaat in no time een lekkere beat. Deze workshop verandert elke groep mensen in een swingende menigte!

Afrikaanse Percussieworkshop vanaf Ö20,00 p.p. (minimaal 20 personen en een ruimte apart)

Voel het ritme van Afrika!

Een djembé is een prachtige trommel die in West-Afrika al eeuwen wordt gebruikt. Tijdens deze workshop maak je kennis met de achtergrond van dit instrument, leer je er slagvaardig op spelen en maakt u samen, toon na toon, een indrukwekkend muziekstuk. Een swingend eindresultaat is gegarandeerd!

VOOR DE KIDS

Tijdens de borrel/ het aperitief kunnen uw kinderen zich vermaken met diverse activiteiten:

Speeltuin

Pannavoetbalveldje

Voetbalveldje (onder voorbehoud van beschikbaarheid)



Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

DINERARRANGEMENTEN:

Het is mogelijk een menu samen te stellen naar aanleiding van onze menukaart en uiteraard is het eveneens mogelijk om uw persoonlijke wensen en ideeën door te spreken.

wisselend 3-gangen **weekmenu** à " 27,50 per persoon

Menu A à **Ö29,50 per persoon**

Coppa di Parma met Mozzarella

of

Dungesneden botervis met citrusfruitdressing

Gebakken parelhoen met spekgalette en mosterdroomsaus

of

Gegrilde zalmfilet met seizoensgroente en antiboise-saus

Tiramisu

Menu B à **Ö35,00 per persoon**

Carpaccio van rund met pesto, Parmezaanse kaas en pompoenpitten

of

Lasagne van gerookte zalm met antiboise

Gebakken flank steak van Australisch rund met rode wijnsaus en rösti

of

Gebakken doradefilet met gebakken gamba en witte wijnsaus

SoesAbel; Parijse soes met vanille-ijs, witte chocolademousse en chocoladesaus

Menu C à **Ö37,50 per persoon**

Langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise

of

Frisse salade met rucola en gebakken gambas met kerriemayonaise

Gebakken tournedos van ossenhaas met rode wijnsaus

of

Gebakken kabeljauwfilet met saffraansaus

Lauwwarm chocoladetaartje met een bolletje Cookie Dough ijs



Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

Keuze vlees-, vishoofdgerecht

Voor gezelschappen **tot 25 personen** is het mogelijk op de dag zelf een keuze te maken uit de vlees- en visgerechten. Wij nemen dan de keuze bij u vóór de lunch of het diner op.

Bij gezelschappen vanaf 25 personen verzoeken wij u de aantallen in de keuze minimaal één week van tevoren kenbaar te maken.

Elk menu kan worden uitgebreid bijvoorbeeld met:

- Cappuccino van bospaddenstoelensoep à " 3,75 per persoon
- Een spoom met frambozensorbetijs met lychee en munt à " 4,50 per persoon
- Diverse soorten kaas à " 9,75 per persoon.

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frites.

Abel grand café restaurant kan ook uw menukaarten en naamkaartjes verzorgen

- menukaart à " 2,50 per stuk
- naamkaartje à " 1,75 per stuk

Family style dinner

Met uw gezelschap tot 25 personen, kunt u gebruik maken van een family style dinner; de voordelen van een buffet, dus meer keuze dan een normaal diner en toch lekker met zq allen aan tafel? Met deze manier van dineren, eet u de diverse gerechten met zq allen. Wij serveren een aantal gerechten, welke u met elkaar deelt. Dit kunt u onderverdelen in voor-, hoofd-, en nagerecht en eventueel uitbreiden met een klein soepje en/of spoom.

Buffetten

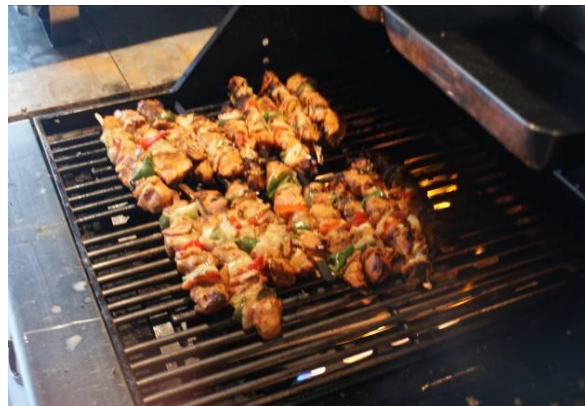
Met uw gezelschap vanaf 25 personen, kunt u gebruik maken van een buffet. Vraag naar onze suggesties!

BBQ

Met uw gezelschap vanaf 8 personen, kunt u gebruik maken van een bbq. Vraag naar onze suggesties!

Wijnen

Op verzoek sturen wij u graag onze wijnkaart toe. Graag geven wij u een passend wijnadvis.



Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

RECEPTIEARRANGEMENTEN

Basis drankarrangement €9,75 per persoon

Onbeperkt drankenpakket bestaande uit:

koffie, thee, frisdranken, jus d'orange, plat en bruisend bronwater, tapbier, rode, rosé en witte wijn, port, sherry, Martini, vieux en jenever.

Daarbij verzorgen wij gemengde nootjes op tafel.

Luxe drankarrangement €12,75 per persoon

Het basisarrangement kan worden uitgebreid met:

onbeperkt buitenlands gedistilleerde dranken, zoals (schenk)Rum, (schenk)Whisky en (schenk)Cognac.

Liever **verse jus d'orange**? Wij berekenen een meerprijs van " 1,25 per persoon.

De bovenstaande arrangementen zijn gebaseerd op een anderhalf uur durende receptie of borrel en een minimum van 30 gasten.

RECEPTIEBITTERGARNITUREN

De onderstaande bittergarnituren kunnen een aanvulling vormen op het drankarrangement.

Bij een receptie van anderhalf uur gaan we uit van 4 hapjes per persoon.

Basis bittergarnituur €3,95 per persoon

Prikkertje met oude kaas, prikkertje met jong beleggen kaas, gedroogde worst, Van Dobben bitterballen, vlammetjes en vegetarische curry samossa.

Abel bittergarnituur €5,75 per persoon

Canapé met gerookte zalm en crème fraîche, een canapé met carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pesto, Van Dobben bitterbal, vlammetje, vegetarische curry samossa en kaasstengel.

Luxe bittergarnituur €7,75 per persoon

Canapé met gerookte zalm en crème fraîche, een canapé met carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pesto, een Yakitorispiesje van kip, Van Dobben bitterbal, gefrituurde butterfly garnaal, cocktailsaté en vegetarische curry samossa.

Wij kunnen uw bittergarnituur eventueel uitbreiden met een **kleine maaltijd à €7,50** per persoon, bestaande uit:

- *Gebakken rijst met kipsaté, kroepoek en satésaus*



Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

FEESTAVOND

Wij kunnen uw gasten ontvangen met koffie en thee (uit het drankenarrangement).

Daarbij kunnen wij diverse zoete hapjes serveren zoals:

- Petit four à " 2,25 per stuk
- Mini muffin à " 1,25 per stuk
- Etagère met diverse zoete lekkernijen (zoals; bonbons, chocolade, koekjes, spekjes) à " 9,50 per stuk
- Schaaltjes met M&M's à " 7,50 per stuk
- Schaaltjes met brokken Callebaut chocolade à " 4,25 per stuk

FEESTARRANGEMENTEN

Basis drankarrangement **Ö21,75 per persoon**

Onbeperkt drankenpakket bestaande uit:

koffie, thee, frisdranken, jus d'orange, plat en bruisend bronwater, tabier, rode, rosé en witte wijn, port, sherry, Martini, vieux en jenever.

Daarbij verzorgen wij gemengde nootjes op tafel.

Luxe drankarrangement **Ö28,50 per persoon**

Het basisarrangement kan worden uitgebreid met:

onbeperkt buitenlands gedistilleerde dranken, zoals (schenk)Rum, (schenk)Whisky en (schenk)Cognac.

Liever **verse jus d'orange**? Wij berekenen een meerprijs van " 1,25 per persoon.

De bovenstaande arrangementen zijn gebaseerd op een 4½ uur durend feest en een minimum van 75 gasten.

FEESTBITTERGARNITUREN

De onderstaande bittergarnituren kunnen een aanvulling vormen op het drankarrangement. Gebaseerd op een feest van 4½ uur gaan we uit van 5 hapjes per persoon. Als aanvulling op of ter vervanging van de bittergarnituren is het mogelijk om een **hapjesbuffet** te plaatsen. Enkele suggesties hiervoor staan op de volgende pagina beschreven.

Basis bittergarnituur **Ö4,75 per persoon**

Prikkertje met oude kaas, prikkertje met jong belegen kaas, gedroogde worst, Van Dobben bitterballen, vlammetjes en vegetarische curry samossa.

Abel bittergarnituur **Ö6,75 per persoon**

Canapé met gerookte zalm en crème fraîche, een canapé met carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pesto, Van Dobben bitterbal, vlammetje, vegetarische curry samossa en kaasstengel.

Luxe bittergarnituur **Ö8,75 per persoon**

Canapé met gerookte zalm en crème fraîche, een canapé met carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pesto, een Yakitorispiesje van kip, Van Dobben bitterbal, gefrituurde butterfly garnaal, cocktailsaté en vegetarische curry samossa.

Op alle door ons aangegeven reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur

FEESTBUFFETTEN

Een feestbuffet is niet gelijk aan een maaltijdbuffet, maar is nét iets meer dan een bittergarnituur. U kunt een feestbuffet zien als aanvulling op of ter vervanging van de bittergarnituren. Enkele suggesties staan hieronder beschreven.

Saté-buffet; Ö7,50 per persoon

Malse kipsaté met pindasaus, 3 stokjes per persoon; geserveerd met diverse garnituren zoals gedroogde uitjes, kroepoek en stokbrood.

Hapjesbuffet; Ö13,75 per persoon

Diverse kleine hapjes zoals gemarineerde olijven, vegetarische curry samossa, dungseden Coppa di Parma, gefrituurde inktvisringen, sashimi van zalm met wakamé en wasabi, gambas in hete knoflookolie, Yakitori spiesjes, gefrituurde butterfly garnalen met zoetzure saus, mini quiche, diverse soorten brood met smeersels en diverse sauzen

Tip:

Trakteer uw gasten aan het eind van het feest een heerlijke zak frites met mayonaise (à " 2,25 per zak). Abel heeft speciaal hiervoor één meter fritesplanken.

Andere mogelijkheden tijdens het feest:

Cava bar; Ö4,75 per persoon

Wij ontvangen uw gasten met een feestelijk glas mousserende wijn, eventueel versierd met een suikerrandje of een aardbei.

Cocktail bar; Ö8,50 per persoon

Een professionele cocktailshaker maakt voor u de lekkerste cocktails achter een aparte cocktailbar! Het aanbod van cocktails verzorgen wij in overleg met u.

Sushi bar; Ö14,50 per persoon

Tijdens het feest bereid een van onze koks à la minute sushi en sashimi met daarbij Kikoman sojasaus, wakamé en wasabi.



Op alle door ons aangegeven reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Prijs en productwijzigingen onder voorbehoud. Alle genoemde prijzen gelden vanaf 1 september 2011 en zijn inclusief BTW en exclusief zaalhuur