

INSPIRATIEGIDS

De Stapperij



CULINAIR GENIETEN

Binnen onze zalen heeft u keuze uit verschillende culinaire mogelijkheden. Hierbij kunt u denken aan een walking diner, streetfood bites, barbecue, buffet, verschillende soorten lunch of een diner.

IETS TE VIEREN?

Een bruiloft, personeelsfeest, jubileum of verjaardag aan het organiseren? Dan bent u bij ons aan het juiste adres. Samen met u kijken wij graag naar de mogelijkheden. Hierdoor wordt ieder feest uniek en onvergetelijk!



ALLES ONDER EEN DAK

Van een hapje en drankje tot een activiteit of een volledig arrangement: alles is mogelijk. Doordat wij beschikken over een dinercafé, zalencentrum en verschillende activiteiten is het mogelijk om een complete dag te verzorgen!

WAT KUNT U VERWACHTEN?

Wat leuk dat u aan ons denkt! In deze brochure nemen wij u graag mee in onze mogelijkheden. Heeft u specifieke wensen en staan deze niet in de brochure vermeld? Laat het ons dan weten. Door samen in gesprek te gaan streven wij ernaar om een gepaste invulling te geven aan uw evenement. Zo zorgen we er gezamenlijk voor dat elk evenement uniek en onvergetelijk wordt.

Centraal tussen de driehoek Tilburg/Eindhoven/'s-Hertogenbosch, maar toch in het midden van de natuur, ligt onze bijzonder accommodatie met ruime (gratis) parkeerplaats. De omgeving en locatie ademen een landelijke sfeer wat extra kracht wordt bijgezet door de Brabantse gastvrijheid van onze medewerkers. Bij de Stapperij kunt u even ontsnappen aan de hedendaagse hectiek en genieten van al het moois wat het pittoreske Oirschot te bieden heeft. Door de centrale ligging zijn we uitstekend bereikbaar vanaf de snelweg.

Neem de brochure op uw gemak door en wij horen graag of we u kunnen helpen.

Team De Stapperij



Let op! Alle genoemde prijzen zijn per persoon (p.p.) en inclusief BTW.

LUNCH

OIRSCHOTSE BROODLUNCH

Heerlijk vers afgebakken wit en bruin desembrood met vleeswaren, kazen en salades:

Romige brie
Jonge kaas
Beenham | Gerookte ham | Kalkoenfilet
Verse eiersalade van Lekker'nei
Tomaat | Komkommer | Salade
Twee soorten dressings
Zoetwaren zoals jam en hagelslag

9,60

OIRSCHOTSE BROODLUNCH EXTRA BOURGONDISCH

We breiden de Oirschotse broodlunch, zoals hierboven beschreven, uit met:

Gerookte zalm met mosterddille
Carpaccio met truffelmayo

11,75

12-UURTJE

(4 tot 15 personen)

Bent u met een kleiner gezelschap en wilt u liever aan tafel blijven zitten? Dan adviseren wij ons 12-uurtje bestaande uit:

Twee sneeën desembrood
Bourgondische rundvleeskroket
Gebakken ei van Lekker'nei
Jonge kaas
Vers kopje soep van de chef

9,75

LEKKERE UITBREIDING

Soep van de chef	3,00
Rundvleeskroket	1,80
Brabants worstenbroodje	2,20
Yoghurt met granola	2,50
Gesneden fruitmix	2,00
Verse jus d'orange	2,20
Drankarrangement	3,90

SHARED LUNCH

De tafel wordt gedekt met een proeverij van lekkernijen:

Luxe belegde desembroodjes
vis | vlees | vega

Vers kopje soep van de chef
Kroket

13,75



AL ONZE LUNCHMOGELIJKHEDEN ZIJN VANAF 10 PERSONEN TE BOEKEN

BUFFET

DINERBUFFET

Een buffet waarbij het water je al in de mond loopt met verschillende hedendaagse gerechten. Ideaal voor de fijnproevers die niets willen missen!

Mixed starters

Rundercarpaccio

truffelmayonaise | pijnboompitjes

Visserijsalade

gerookte zalm | rivierkreeftjes | cocktaildressing

Pastasalade

gerookte kip | truffel

Geitenkaassalade

spekjes | granaatappel

Soep van de chef

Desembrood

aioli | kruidenboter | tapenade

Mixed mains

Frites, roseval aardappelpartjes met tijm en knoflook, pasta pesto, rauwkost, warme seizoensgroenten en **keuze uit***:

Gamba's piri piri

Varkenshaasje in truffelroomsaus

Porchetta met rode wijnsaus

Kippendijen in Thaise gele curry

Biefstukjes met kruidige jus

Kippendijen in satésaus

Zalmfilet in wittewijnsaus

Groentequiche

32,50

*Voor de eerste 25 gasten kiest u 2 warme items, daarna heeft u bij iedere 25 gasten één extra keuze. Wilt u voor uw gezelschap een extra warme keuze? Dan rekenen wij € 2,50 p.p.



BRABANTS BUFFET

'Wat goed is hoeft niet ver te reizen'

Tomatensoep van Kwekerij Smulders

Rundvleessalade | Gevulde Lekker'nei |

Gerookte Sporingse meerval

Pastasalade met kip | Meloen met ham

Surimisalade | Salade Caprese

Stokbrood met kruidenboter | Frites

Pasta pesto | Twee soorten rauwkost

Keuze uit*:

Varkenshaas in champignonroomsaus

Kipsaté

Vistrio in wittewijnsaus

Runderstoofpotje van slagerij Polsdonk

23,50

BOURGONDIËRS BUFFET

'Speciaal voor de echte Bourgondiër'

Soep van de chef | Rundvleessalade

Noorse garnalen | Lizensalade met feta

Pastasalade met kip | Gravad lax | Paling

Salade caprese | Breekbrood met aioli,

kruidenboter en tapenade | Frites |

Rosevalaardappeltjes | Pasta pesto

Rauwkost | Warme seizoensgroenten

Keuze uit*:

Varkenshaas in champignonroomsaus

Kipsaté

Vistrio in wittewijnsaus

Kippendijen in Thaise gele curry

Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Gamba's in knoflookroom

Runderstoofpotje van slagerij Polsdonk

27,50

AL ONZE BUFFETEN ZIJN VANAF 25 PERSONEN TE BOEKEN

BARBECUE

Bij ons kunt u kiezen uit diverse barbecue arrangementen. Binnen ons keukenteam hechten wij veel waarde aan de afkomst van onze producten. Ons rundvlees komt van Vers Vlees Boerderij Polsdonk.

Deze boerderij staat 100% garant voor veiligheid, betrouwbaarheid, diervriendelijkheid en onderneemt milieubewust. Dit zorgt voor hoge kwaliteit van het vlees, waardoor klanten van heinde en verre naar Oirschot komen om dit lokale product te proeven. Ons kippenvlees komt van Poelier Kapteijns en het varkensvlees komt van Ruyghveen uit de Peel.

BOURGONDISCHE BARBECUE

(v.a. 8 personen)

Biefstukje van Limousin rund
Kippendijenspies in licht pikante marinade
Pesto varkensspies
Gekruide speklap
Kipsaté
Puurburger
Gemarineerde kipfilet

21,35

BOURGONDISCH DE LUXE

(v.a. 8 personen)

Biefstukje van Limousin rund
Kippendijenspies in licht pikante marinade
Pesto varkensspies
Gekruide speklap
Zalmfilet
Pangasius met kruidenmarinade
Gambaspies

25,70

KINDERBARBECUE

Hamburger
Saté
Kinderspies

10,70

TAPAS BARBECUE

(v.a. 15 personen)

Kipspiesje met courgette
Gekruide speklapje
Gamba's met groene kruiden
Gemarineerd varkenshaasspiesje
Biefstukspiesje van Limousin rund
Champignons met spek
Malse kipkluijjes
Mini Puurburger
Kipfilet met gerookte spek

23,95

Al onze barbecues worden geserveerd met de volgende gerechten:

Griekse salade
fetakaas, komkommer en rode ui
Twee soorten rauwkostsalade
Rundvleessalade
Pastasalade met kip
Sausjes
*mayonaise, knoflook-,
samurai-, cocktail- en satésaus*
Vers fruitsalade
Stokbrood met kruidenboter
Frites



DINER

WALKING DINNER

Een compleet 5-gangen diner dat aan tafel wordt uitgeserveerd. Doordat er meerdere kleine gangen worden geserveerd en gasten geen vaste zitplaatsen hebben, creëren we een informele sfeer. Hierdoor is ons diner uitermate geschikt voor bedrijfsborrels, bruiloften en andere feestelijke bijeenkomsten.

Doordat u vooraf (in samenspraak met ons) het menu samenstelt, is geen enkel diner hetzelfde. Hierdoor is hetgeen wat we serveren tijdens uw gelegenheid uniek.

Bij elke gang geeft u 1 keuze vooraf door. Bij het hoofdgerecht (gang 4) mag u 2 keuzes doorgeven. De gasten kiezen op de dag zelf dus uit twee gerechten.

Gang 1: Amuse

Serrano | balsamico | rucola
Rivierkreeft | kerrie | granaatappel
Rundertartaar | truffel | kaaskrokantje

Gang 2: Voorgerecht

Rundercarpaccio | truffelmayo | pijnboompitjes | rucola
Gegratineerde geitenkaas | rode biet | honing
Poké Bowl | zalm | mais | soja

Gang 3: Tussengerecht

Courgettesoep | gerookte zalm | basilicum
Bospaddenstoelensoep | parmaham
Thaise currysoep | kokos | gerookte kip

Gang 4: Hoofdgerecht

Surf & Turf | gamba | steak | truffeljus
Kabeljauw | wittewijnsaus | limoen | tagliatelle
Rosé gegaarde varkenshaas | bospaddenstoelensaus | gratin
Spoordonkse meervalfilet | Hollandaise | roseval

Alle gerechten worden geserveerd met frites en seizoensgroenten

Gang 5: Dessert

Oreo parfait | crumble | mint
Triple chocolate | hazelnoot | vanille ijs
New York cheesecake | gemarineerd rood fruit

37,50



DINER & DESSERT

3-GANGEN KEUZEDINER

In onze keuken werken we graag met seizoensgebonden producten, waardoor onze menukaart regelmatig wisselt. Het 3-gangen diner wordt ook per seizoen aangepast.

Voor het actuele menu brengt u een bezoek aan onze website.

Voorgerecht

Keuze uit 3 verschillende voorgerechten | vers desembrood met smeersels

Hoofdgerecht

Keuze uit 3 verschillende hoofdgerechten | frites | aardappelgarnituur | verse warme groente | salade

Dessert

Keuze uit 2 verschillende desserts

27,50

KLASSIEK DESSERT BUFFET

Met o.a.

Longueurs
Ijstaarten
Bavarois
Vers Fruit
Slagroom

5,75



IJSCOKAR

Onbeperkt genieten van 3 soorten ijs.

Inclusief hazelnootkrokant, chocokrullen, chocolade- en karamelsaus.

3,20

TABLE OF SWEETS

Mini desserts en gebakjes:

Monchou
Choco mousse
Crème brûlée met speculoos
Rabarber vanille mousse
Limoen mousse

6,95



FEESTELIJK GEBAK & DRINKS

SINGLE BITES

Luxe slagroomsoezen <i>naturel wit melk choco</i>	1,45
Appel vanille cake	1,80
Triple choco brownie	1,80
Petit patisserie	1,90



GOED GEVULD

Appelgebak met slagroom	3,20
Gesorteerd gebak	3,65
Appel vanille cake	3,20
Triple choco brownie	3,20
Donutwall	3,85
Heilige Eik meringue	4,50
(Bruids)taart	6,50
<i>'van de Koekenbakker'</i>	
Mix van kersen- & appelflapjes	1,95



DRANKEN

Onze bar beschikt over een rijk assortiment aan dranken. Daarom zijn de overkoepelende benamingen hieronder opgenomen met een vanaf prijs.

Warme dranken	2,20
Bier	2,60
Frisdrank	2,30
Huiswijn	3,75
P.S.V.	3,70
Speciale bieren	3,70
Alcoholvrij bier	3,50
Gedestilleerd	3,15

WELKOMSTDRAANKJE

Prosecco met rood fruit	4,10
Mocktail (alcoholvrije cocktail)	3,95

DRANKGARANTIE

Wil je van te voren zeker weten wat je maximaal kwijt bent aan drank? Dan adviseren wij onze drankgarantie. Hierbij koop je vooraf de drank af, maar mocht je toch minder drinken brengen wij op nacalculatie het daadwerkelijke bedrag in rekening.

	Drankgarantie	Extra
3 uur	17,70	21,65
4 uur	21,55	25,40
5 uur	25,40	29,80
5.5 uur	27,30	32,25
6 uur	29,15	34,15
7 uur	32,85	38,35

Onder drankgarantie vallen de gangbare dranken: koffie, thee, fris, verschillende bieren (pils, Weizen, Liefmans en alcoholvrij) en diverse wijnen (rood, rosé, droog, zoet en Hugo).

Binnen de drankgarantie **extra** vallen de eerder genoemde dranken, maar ook: speciaal bieren, mixdranken, likeuren en binnen-/buitenlands gedestilleerd.

HAPJES & SNACKS

HAPJES VOOR OP TAFEL

Groentedippers in heksenkaas	1,45
Kaasstengels in truffelmayo	1,20
Borrelnootjesmix	0,80
Bourgondische kaas & worst	1,50
Twee soorten kaas fuet	

KOUDE HAPJES

Plateau met wraps	1,95
<i>carpaccio kip zalm</i>	
Luxe stokbroodhapjes	2,20
<i>gerookte zalm brie paling</i>	
<i>serranoham carpaccio</i>	

WARME HAPJES

Rundvleesbitterballen	0,80
Butterfly garnalen	1,20
Gemengde snacks	0,80
La Trappe bitterballen	1,10

AZIATISCHE SNACKPLANK

Luxe mini snacks:

Vega loempia	
Vlammetjes	
Butterfly garnalen	
Rendang kroketjes	1,80

HOLLANDSE SNACKPLANK

Luxe mini snacks:

Rundvleesbitterbal	
Kaasstengels	
Garnalenkroket	
Kipfingers	1,80

STREETFOOD

De gerechtjes uit onze streetfood range zijn net een tikkeltje groter van formaat, waardoor u op uw feest de gasten culinair kunt verwennen en met een goed gevulde maag naar huis kunt laten gaan.

Saté van kippendij | pita
Bruchetta | geitenkaas | honing
Mini Polsdonk Burger | Smulders tomaat
Gambaspiezen | aioli | stokbrood
Loaded fries met rendang
Panini Pulled chicken | coleslaw
Willy Nachos | gehakt | zure room | jalapenos
Loaded fries | zoete aardappel | truffel
Parmezaanse kaas
Vietnamese kiploempias

4,50

Puntzak verse frites met mayonaise
Mini pizza met ham en salami

3,50



DE STAPPERIJ

De Stapperij
Dinercafé 't Kroegske
Pitch&Putt Golf Oirschot

Spoordonkseweg 80
5688 KE Oirschot
0499 - 57 36 71
www.stapperij.nl
www.kroegske.nl
www.pitch-putt.nl/oirschot



Heeft u vragen?

Twijfel dan niet om contact met ons op te nemen!