



PAKHUIS ARRANGEMENTEN

- 1 INHOUDSOPGAVE**
- 2 ALGEMENE INFORMATIE**
- 3 BORRELARRANGEMENTEN**
- 4 HIGH'S**
- 5 LUNCHARRANGEMENTEN**
- 6 GROEPSMENU'S**
- 7 BUFFETTEN**
- 8 DESSERTBUFFETTEN**



PAKHUIS ARRANGEMENTEN

ALGEMEEN

Beamer + scherm op verzoek aanwezig
(VGA/HDMI/Mac-input, laptop dient u zelf mee te brengen)
Microfoon alleen inzetbaar indien Pakhuis exclusief is afgehuurd
Achtergrondmuziek aanwezig
Eigen muziek kan mee (earphoneplug of spotifylijst)

Binnentuin reserveringen

Zo t/m woensdag op aanvraag gedurende de hele avond
Donderdag t/m zaterdag tot 18:00 uur
Diner tot 20 personen
Borrel tot 50 personen

Borrels

Zondag t/m woensdag 11:00 - 18:00 uur of 21:00 - 23:00 uur
Donderdag t/m zaterdag 11:00 - 17:00 uur of 22:00 - 00:30 uur
Overige tijden in overleg

Dranken

Op nacalculatie
Heineken 2.80
Huiswijn (Chenin Blanc/Cabernet Sauvignon-Shiraz/Rose) 3.95
Fris / koffie / thee vanaf 2.60

Uit te breiden met speciaalbieren en luxere wijnen of 'open bar'

Ontvangst met Cava (alcoholvrije variant mogelijk) per glas 4.75

Mogelijkheden

Menu inclusief 4 drankjes (huiswijn, Heineken bier, frisdrank, koffie of thee) 38.50
Munten: voor munten geconsumeerde dranken worden berekend op nacalculatie.

Drankarrangementen mogelijk vanaf 40 personen in combinatie met diner/buffet
> 3 uur, voor het hele gezelschap, prijzen per persoon

Bier/wijn/fris/koffie/thee/sap per uur 6.50
Bovenstaand aangevuld met speciaalbier van de tap/luxere wijnen plus verse jus per uur 7.25
Bovenstaand aangevuld met speciaalbieren van de fles per uur 7.50

BETALING VAN DE REKENING

Op de avond zelf, **door 1 persoon**
of

Mogelijk voor bedrijven, op factuur

Voor de facturatie ontvangen we graag de tenaamstelling factuur, adres, postcode, kostenplaats/
sapnummer en emailadres. Op de dag/avond zelf kan de bon ter goedkeuring worden ondertekend



BORRELARRANGEMENTEN

Arrangement 1 p.p. 3.95

Twee rondes warm bittergarnituur
Kaas | grillworst | olijven | nootjes

Arrangement 2 p.p. 5.75

Crostini tomaat | knoflook | basilicum
Crostini serranoham | Parmezaan
Twee rondes warm bittergarnituur
Kaas | grillworst | olijven | nootjes

Arrangement 3 p.p. 8.50

Serranoham | Groningse worst
Breekbroodje | boeren zeezoutboter | aioli
Gemarineerde Italiaanse olijven
Rauwkost | hummusdip
Wrap | makreel
Crostini tomaat | knoflook | basilicum
Eén ronde warm bittergarnituur

De borrel is ook eventueel uit te breiden met een feestelijke flûte Cava 4.75

Borrelhapjes

Onderstaande gerechten zijn bij de borrel als extra bij te bestellen:

Koude hapjes

Notenmix 2.75
Gemarineerde olijven 3.75
Huisgemaakte grillworst 3.75
Portie oude & jonge kaas 4.50
Brood met smeersels 4.50

Bittergarnituur

Oma Bobs bitterballen 8 stuks 6.50
Japanse kipstukjes 6 stuks 6.50
Frikandelletjes 8 stuks 6.50

Vegetarisch bittergarnituur

Bieten bitterballen 8 stuks 7.00
Oesterzwam bitterballen (vegan) 8 stuks 7.00
Mini loempia's (vegan) 8 stuks 6.50
Kaastengels 8 stuks 6.50

Bittermix

10 stuks 7.95
15 stuks 11.50
Bitterballen | Kaastengels
Loempiaatjes | Frikandelletjes
Japanse kipstukjes

Bittermix vegetarisch

10 stuks 8.50
15 stuks 12.50
Bieten bitterballen
Oesterzwam bitterballen
Loempiaatjes | Kaastengels

De Pakhuis plank

12.50
Olijven, Spaanse Fuet, grillworst,
Hollandse kaas en
10 stuks gemengd bittergarnituur

GARANTIE AFSPRAKEN

Wij vernemen uiterlijk 3 werkdagen voor aanvang van de reservering de volgende gegevens:

- Het aantal gasten, voor de rekening bindend
- De exacte aanvangstijd



HIGH'S

HIGH TEA

Onbeperkt thee met diverse zoetigheden en hartige hapjes

p.p. 17.50

Hartig

Sandwiches

Gerookte zalm | crème fraîche | rode ui
Carpaccio | Parmezaanse kaas | kappertjes
Eiersalade | komkommer | bieslook

Zoet

Scones | room | abrikozenjam
Brownie
Mini cupcake
Toffeecake
Soesje

De High Tea is eventueel uit te breiden met

Flûte Cava

4.75

Diverse soepjes

3.25

Bruschetta klassiek | tomaat | knoflook | basilicum

1.50

Zondag t/m woensdag van 11.00 tot 21.30 uur

Donderdag t/m zaterdag van 11.00 tot 16.00 en 20.30 tot 21.30 uur.

HIGH WINE

p.p. 19.50

Diverse hartige hapjes, geserveerd met een flûte Cava en twee heerlijke glazen wijn

Amuse van de Chef

Bruschetta klassiek | tomaat | knoflook | basilicum

Vegetarische quiche

Gerookte zalm | yuzucrème

Gebraden biefstuk | uiencompote | aceto balsamico

Dessert proeverij

HIGH BEER

p.p. 19.50

Drie verschillende speciaalbieren met bijpassende gerechten

Stokbroodje kip | rode uiencompote | Goudse kaas

Belgische kaas kroket | honingmosterd

Gevuld eitje | tonijnsalade | bieslook

Chicken wings | cajunkruiden | yoghurt dip

Spareribs | Hot & Sweet

Wrap | gerookte makreel | grove groenten

Kaasplateau | Fromagerie Bon

Zondag t/m woensdag van 11.00 tot 21.30 uur

Donderdag t/m zaterdag van 11.00 tot 16.00 en 20.30 tot 21.30 uur.

GARANTIEAFSPRAKEN

Wij vernemen uiterlijk 1 dag voor aanvang van de reservering (voor 16.00 uur) de volgende gegevens:

- Reserveren uitsluitend via de email of telefoon
- Het aantal gasten, voor de rekening bindend
- De exacte aanvangstijd
- Type High arrangement
- **Allergieën en dieetwensen uiterlijk 4 dagen van tevoren doorgeven.**



LUNCHARRANGEMENTEN

Luncharrangement Leiden

p.p. 13.50

Soep van de chef
Belegde mais en bruinbrood sandwiches geserveerd op etagères
Brie | noten | honing
Eiersalade | komkommer | romeinse sla
Krabsalade | dragonmayonaise
Gezond | ham | kaas | ei | tomaat | komkommer
1 glas jus d'orange
1 kopje koffie of thee

Luncharrangement Pakhuis

p.p. 16.50

Soep van de chef
Belegde mais en bruinbrood sandwiches geserveerd op etagères
Gerookte zalm | rode ui | tomaat | komkommer | Citroencrème
Carpaccio | kappertjes | rucola | truffelmayo
Hummus | avocado | tomaat | komkommer
Rundvlees of kaas kroket | mosterd
1 glas jus d'orange
1 kopje koffie of thee

Luxe bourgondische broodtafel (vanaf 20 personen)

p.p. 19.50

Soep van de chef
Diverse luxe broodsoorten
Mini broodjes | krentenbollen
Hummus | tomaat | komkommer | avocado
Carpaccio | boerenachterham | cajun kipfilet
Gerookte zalm | tonijnsalade | rode ui
Jonge kaas | oude kaas | brie
Diverse soorten jam | hagelslag
Rundvlees of kaas kroket
1 glas jus d'orange
1 kopje koffie of thee

De lunch is eventueel uit te breiden met een feestelijke flûte Cava

4.75

De luncharrangementen en de broodtafel kun je uitbreiden met onderstaande gerechten.

(prijzen per stuk)

Bruschetta klassiek | tomaat | knoflook | basilicum
Vegetarische miniquiche (warm)
Bosbessenmuffin
Petit four
Brownie
Cheesecake
Bonbon

1.50
2.25
3.50
3.50
3.50
3.50
1.50

GARANTIE AFSPRAKEN

Wij vernemen uiterlijk 3 werkdagen voor aanvang van de reservering de volgende gegevens:

- Het aantal gasten, voor de rekening bindend
- De exacte aanvangstijd
- De menukeuzes en allergieën/dieetwensen



GROEPSMENU

25,- (vanaf 10 personen)

Graag vernemen we de keuzes en dieetwensen/allergieën vooraf

Voorgerechten

Carpaccio | Parmezaanse kaas | rucola | basilicumpesto | pitten

Zalm | warm gerookt | yuzucrème | atsinacress

Gegrilde avocado | quinoasalade | granaatappeldressing

Hoofdgerechten

Ossenhaas | Nieuw Zeeland | gegrild | sjalotten portjus

Tongschar | gebakken | kappertjesmayonaise

Eendenborst | paksoi | vijf kruiden | pruimensaus

Halloumi | kastanje champignons | puntpaprika | antiboise

Desserts

Sticky toffeecake | karamelsaus

Strudel | appel | vanille-ijs | slagroom

Chocolade mousse | dadels | kokoscrème

Kaasplank | Fromagerie Bon | noten | jam +2.50

Vanaf 20 personen serveren we Grand Dessert

Dranken

Op nacalculatie

Heineken

2.80

Huiswijn (Chenin Blanc/Cabernet Sauvignon-Shiraz/Rose)

3.95

Fris / koffie / thee

vanaf 2.60

Uit te breiden met speciaalbieren en luxere wijnen of 'open bar'

Ontvangst met Cava (alcoholvrije variant mogelijk)

per glas 4.75

Mogelijkheden

Menu inclusief 4 drankjes (huiswijn, Heineken bier, frisdrank, koffie of thee)

38.50

Munten: voor munten geconsumeerde dranken worden berekend op nacalculatie.

GARANTIE AFSPRAKEN

Wij vernemen uiterlijk 2 werkdagen voor aanvang van de reservering de volgende gegevens:

- Het aantal gasten, voor de rekening bindend
- De exacte aanvangstijd
- De menukeuzes en allergieën/dieetwensen

BETALING VAN DE REKENING

Op de avond zelf, **door 1 persoon** of Mogelijk voor bedrijven, op factuur

Voor de facturatie ontvangen we graag de tenaamstelling factuur, adres, postcode, kostenplaats/sapnummer en emailadres.

Op de dag/avond zelf kan de bon ter goedkeuring worden ondertekend.



BUFFETTEN

(vanaf 60 personen)

Pakhuis Buffet

22.50

Koude gerechten

Boerenbrood | gezouten boter | aioli
Salade | kikkererwten | avocado | geroosterde paprika | zwarte quinoa
Gemengde salade | roergebakken cajunkip | mangochutney | croutons
Dungesneden varkens procureur | Hollandse sla | pestodressing
Grove aardappelsalade | bieslook | augurk

Warme gerechten

Broccoli - prei taart | brie | cashewnoten
Kabeljauwfilet|uit de oven | groenmosterdsaus
Geroosterde boerenkip | uit de oven | vergeten groenten
Spare Ribs "Pakhuis"
Hollandse groenten | roergebakken
Krielaardappeltjes | tuinkruiden

Italiaans - Spaans Buffet

25.00

Koude gerechten

Focaccia | olijfolie | aioli
Salade caprese | buffel mozzarella | pruimtomaten | basilicum
Gebakken kleine gamba's | Spaanse rode peper | knoflook | bosuitjes
Carpaccio van rund | slamix | Parmezaanse kaas | kappertjes | geroosterde pitjes
Salade met spinata romano en Serranoham, met cantaloupe meloen.

Warme gerechten

Spaanse aardappeltortilla | geitenkaas | tijm
Italiaanse visstooft | diverse soorten vis | schaal- schelpdieren | ciabatta croutons
Gegrilde kipfilet | gevuld | rauwe ham | Parmezaanse kaas.
Ossobuco | gestoofde kalfsschenkel | op Milanese wijze
Italiaanse groenten | kruidenolie | roergebakken
Aardappels | uit de oven | rozemarijn | knoflook | grof zeezout

Leids bourgondisch Buffet

27.50

Koude gerechten

Boerenbrood | gezouten boter
Gepofte rode biet | zachte geiten kaas | geroosterde walnoten
Gerookte vis salade | zalm | forel | heilbot | mierikswortelsaus
Carpaccio van rund | truffelmayonaise | gebakken pijnboompittjes
Salade | gebraden fricandeau | tomatenbasilicum vinaigrette

Warme gerechten

Mini paprika's | gevuld | gekruide groenten tabouleh | gegratineerd | boerenbrie
Noorse zalmfilet | gebakken | wittewijnsaus
Varkenshaas medaillons | gegrild | paddenstoelensaus
Kogelbiefstukjes | gebraden | tijmjus.
Groenten | roergebakken
Rozeval aardappels | uit de oven



Luxe Rebel buffet	30.00
Koude gerechten	
Boerenbrood gezouten boter aioli	
Salade Griekse feta watermeloen frambozendressing.	
Gemarineerde zalm Scandinavisch mosterd-dillesaus	
Salade kruidige kip Parmezaanse kaas kappertjes croutons	
Kalfsrosbief dingesneden tonijnsaus	
Warme gerechten	
Cannelloni gevuld vegan kruiden ricotta groenten-tomatensaus	
Zeewolf gamba's zachte knoflookkruidensaus	
Kipfilet gevuld pesto gegratineerd mozzarella	
Runder ribeye rollade uit de oven rodewijnjus	
Groene groenten roergebakken	
Aardappelgratin	
DESSERTBUFFETTEN	
Dessert buffet	5.95
Italiaanse ijstaart merengue	
Profiteroles slagroom chocoladesaus	
Nutellamousse praline	
Dessert buffet "Pakhuis"	6.95
Bavarois van aardbeien aardbeiencompote	
Salty caramel mousse stukjes chocolade	
Appel crumble vanillesaus	
Citroentaart	
Grand dessert buffet	8.75
Pancakes maple syrup	
Panna cotta roodfruit compôte	
Stroopwafelparfait	
Huisgemaakte tiramisu	
Cheesecake roodfruit coulis	
Kaas buffet	9.50
Kaas assortiment Nederland & Frankrijk kletzenbrood appelstroop	
Suggestie: Tawny Port 10 years per glas	6.50

Voor meer informatie mail naar sales@rebelhoreca.nl