

FEESTEN '25

t Manneke 

010-5114976 • info@tmanneke.nl

WELKOM

Authentieke houten binten, glas-in-lood, veel groen en grote openslaande deuren. Waar je in de verte nog een koe kan horen loeien, herinnert alleen het prachtige pand nog aan het boerenverleden. Het pand ademt de sfeer uit van het boerenleven, maar de odeur van mest is nu verdreven door de fijne reuk van mals gebraden vlees en vers gemarineerde vis. Het personeel is nuchter, eerlijk en gastvrij. Precies zoals je kan verwachten op een monumentale boerderij.

KEUKEN

Ontdek bij t Manneke een keuken vol herkenbare ingrediënten en gerechten. Onze passie voor smaak start met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Laat je verwennen door smaken die vertrouwd zijn, maar toch een verrassende twist hebben. Onze toegewijde keukenbrigade zorgt voor ware smaakbeleving. Met onze persoonlijke aanpak denken we graag mee over de samenstelling van elke gelegenheid.

CONTACT

Interesse in het organiseren van een feest op onze prachtige locatie? Wij staan voor je klaar!

Evenementenlocatie t Manneke

Leeweg 33 • 2651 CL Berkel & Rodenrijs

010-5114976 • info@tmanneke.nl

INHOUD

Ruimtes	3
Brunch	6
Lunch	7
High Tea	8
Diner	9
Shared dining	10
Barbecue	11
Buffet	12
Dessert & gebak	15
Bites	16
Feest	17
Dranken	18
Locatiehuur	19
Info & route	20

RUIMTES

DORSVLOER



Opstelling

Ceremonie
Sit down diner
Buffet
Feest

Capaciteit

200 max
120 max
120 max
250 max

Faciliteiten

Geluidsinstallatie • presentatiescherm
(beweegbaar) Podium • microfoon

KORENBARG



Opstelling

Ceremonie
Sit down diner
Buffet
Feest

Capaciteit

45 max
50 max
55 max
80 max

Faciliteiten

Geluidsinstallatie • microfoon
Gezellige serre • terras • eigen bar
Eigen ingang • eigen toiletgroep •
DJ mogelijk van 1 oktober tot 1 april

RUIMTES

KOESTAL



Opstelling

Ceremonie
Sit down diner
Buffet
Feest

Capaciteit

50 max
55 max
50 max
80 max

Faciliteiten

Geluidsinstallatie
Microfoon
Eigen bar

VELDSCHUUR



Opstelling

Ceremonie
Sit down diner
Buffet
Receptie

Capaciteit

350 max
250 max
250 max
350 max

Faciliteiten

Flexibele overkapping
Geluidsinstallatie • buitenbar
Eigen ingang • eigen toiletgroep •
Geen DJ mogelijk

RUIMTES

KIPPENSCHUUR



Opstelling

Ceremonie
Sit down diner
Buffet
Receptie

Capaciteit

40 max
35 max
30 max
40 max

Faciliteiten

Geluidsinstallatie
Presentatiescherm
Aangrenzend terras

PINKENSCHUUR



Opstelling

Ceremonie
Sit down diner
Buffet
Receptie

Capaciteit

40 max
35 max
30 max
40 max

Faciliteiten

Geluidsinstallatie
Presentatiescherm

BRUNCH

BRUNCH

Seizoenssoep (v)

Variatie harde en zachte broodjes wit/bruin
Croissant

Beleg

Rosbief • kipfilet • ham • jonge kaas • oude kaas
Verschillende soorten zoet beleg

Warm

Roerei
Uitgebakken spek
Ragoutbakje met kippenragout
Chipolataworstjes
American pancakes | poedersuiker • stroop

Vruchtenyoghurt
Verse fruitsalade
Danish pastry
2 wisselende salades (v)

Smoothie
Melk • karnemelk (op aanvraag) • jus d'orange

29,50

UITBREIDING

Uitbreiding koud

Visplateau | gerookte zalm • forel • makreel 2,00
Vleesplateau | serranoham • fuet • spianata 1,50

Uitbreiding warm

Varkenshaasmedaillons | roomsaus 3,50
Kabeljauw | hollandaise saus 4,00
Geroosterde groente 2,50
Roseval aardappels 2,50

brunch vanaf 20 personen

LUNCH

BOERENLUNCH

Seizoenssoep (v)

Boerenomelet

Bagel | rosbief • rucola • truffel

Wrap | zalm • roomkaas • ijsbergsla

Focaccia | carpaccio • pesto

Sandwich | roomkaas • komkommer (v)

2 wisselende salades (v)

Yoghurt | vers fruit

Rijstepap | kaneel

Boerenzoet

Smoothie

Melk • karnemelk (op aanvraag) • jus d'orange

29,50

ROODBONT LUNCH

Seizoenssoep (v)

Variatie rijkelijk belegde broodjes

Wij zorgen voor beleg met passend garnituur

Warme hartige snack

2 wisselende salades (v)

Vruchtenyoghurt

Fruitsalade

Boerenzoet

Smoothie

Melk • karnemelk (op aanvraag) • jus d'orange

25,50

Lunch vanaf 10 personen

HIGH TEA

HIGH TEA

33,50

Ontvangst met een feestelijke glas Cocktail de Fruit

Seizoenssoep (v)

Quiche | groenten (v)

Variatie van sandwiches

Tonijnsalade | kappertjes • augurk

Carpaccio | pesto • rucola

Rosbief | truffel • ijsbergsla

Roomkaas | komkommer • lollo rosso (v)

Variatie aan zoete lekkernijen

Scones | slagroom • aarbeienjam

Red velvet muffin

Brownie

Cheesecake

Carrotcake

Uitbreiding met een glas Prosecco: meerprijs € 1,75

High Tea vanaf 20 personen

Heb je interesse in het organiseren van een kraamfeest of een babyshower? Wij hebben een leuk arrangement voor deze bijzondere gelegenheid. Uiteraard in jullie gewenste blauwe of roze kleur. Vraag ons gerust naar de mogelijkheden!



DINER

3 - GANGEN DINER 39,50

Je gasten hebben de keuze uit de hiernaast vermelde gerechten.

Deze keuzes ontvangen we graag uiterlijk één week voor
aanvang van het diner.

4 - GANGEN DINER 43,50

Tussengerecht

Geroosterde paprikasoep met cashewnoten (v)

MENU VAN DE CHEF 34,50

We serveren een 3-gangen verrassingsmenu, samengesteld door
de chef. Dit is een vast menu, samengesteld met verse
seizoensproducten. Uiteraard kunnen we ook rekening houden
met allergieën en diëten.

Op tafel: Boerenbrood • zeezoutboter • kruidenboter • tapenade

Voorgerechten

Carpaccio van rund

pittenmix • grana padano • truffelmayonaise

Garnalencocktail

whiskysaus • avocado • bieslook

Carpaccio van knolselderij (v)

pittenmix • shiitake • truffelmayonaise

Hoofdgerechten

Gegrilde diamanthaas

mousseline • seizoensgroenten • pepersaus

Zalm

mousseline • seizoensgroenten • beurre blanc saus

Risotto (v)

paddenstoelen • grana padano • gepocheerd ei

Op tafel: Boerenfrites • mayonaise

Dessert

Dessert van de chef

SHARED DINING

KINDERMENU

14,50

Voor kinderen van 4 t/m 12 jaar hanteren we een gereduceerd tarief. Zij kunnen mee eten met de volwassenen, of hebben ze liever een kindermenu? Dan verwennen wij ze graag met een lekkere snackbox met patat, kipnuggets, appelmoes en een ijsje toe.



SHARED DINING

49,50

Op tafel: Boerenbrood • zeezoutboter • kruidenboter • tapenade

Voorgerechten

Carpaccio van rund | pittenmix • grana padano • truffelmayonaise

Garnalencocktail | whiskysaus • avocado • bieslook

Carpaccio van knolselderij (v) | pittenmix • shiitake • truffelmayonaise

Geroosterde paprikasoep met cashewnoten (v)

Hoofdgerechten

Diamanthaas | mousseline • seizoensgroenten • pepersaus

Zalm | mousseline • seizoensgroenten • beurre blanc saus

Risotto (v) | paddenstoelen • grana padano • gepocheerd ei

Boerenfrites | mayonaise (v)

Dessert

Grand dessert van de chef

Shared dining vanaf 20 personen

BARBECUE

BARBECUE T MANNEKE 39,95

Vlees / vis

Rundersteak

Waardse burger

Texas BBQ saucijs

Kippendij saté

Gambaspies

Zalm met pesto

Garnituren & salades

Gegrilde groenten

Maiskolf

Boerenfrites met mayonaise

Boerenbrood • kruidenboter • gezouten boter • tapenade

Rijstsalade | perzik • kidneybonen (v)

Coleslaw | spitskool • wortel • bosui (v)

Aardappelsalade | bieslook • truffel (v)

Watermeloensalade | munt • feta (v)

Satésaus • knoflooksaus • shaslicksaus • cocktailsaus

Barbecue vanaf 20 personen

UITBREIDINGEN

Speklap 1,75

Procureurlapje 1,75

Sparerib 2,00

Gevulde paprika (v) 2,50

Gepofte aardappel (v) 1,50

BUFFET

T GULZIGE MANNEKE

39,50

Voorgerechten

Rundercarpaccio | grana padano • pittenmix • rucola

Vleesplateau | serranoham • fuet • spianata

Visplateau | zalm • forel • makreel

Caesarsalade | ijsbergsla • tomaat • grana padano (v)

Caprese | tomaat • mozzarella • pesto (v)

Hoofdgerechten

Beenham | mosterdsaus

Rundersteak | champignons • café de Paris saus

Kabeljauw | gamba • tomaat • kappertjes

Cannelloni | spinazie • ricotta • kaassaus (v)

Gepofte groenten | knoflook • kruiden (v)

Boerenfrites | mayonaise (v)

Boerenbrood • kruidenboter • tapenade

UITBREIDINGEN

Seizoenssoep (v) 5,00

Hollandse garnalen | kropsla • coctailsaus 4,50

Varkenshaas | roomsaus 3,50

Varkensfilet | gebakken ui 3,50

Entrecote | kruidenboter 4,00

Zalmrug | kreeftensaus 4,00

Gebakken Roseval aardappeltjes (v) 2,50

Aardappelgratin (v) 2,50

Gevulde paprika (v) 2,50

Buffet vanaf 20 personen

BUFFET

LUXE BUFFET

52,50

Amuse soep

Voorgerechten

Rundercarpaccio | truffel • pittenmix • rucola
Vleesplateau | serranoham • truffelsalami • fuet
Visplateau | gerookte zalm • garnalen • makreel
Aardappelsalade | mosterd • bieslook • rode ui (v)
Waldorfsalade | appel • bleekselderij • walnoten (v)

Hoofdgerechten

Entrecôte | pepersaus
Varkenshaas | roomsaus
Scholfilet | witte wijn saus
Tortellini | kaassaus (v)
Ratatouille
Boerenfrites | mayonaise (v)

Boerenbrood • kruidenboter • tapenade

Nagerecht

Grand dessert

Buffet vanaf 20 personen

MEDITERRAANS

37,50

Voorgerechten

Vitello tonnato | kalfsmuis • tonijn crème • rucola
Caprese spies | tomaat • mozzarella • pesto
Serranoham | truffel • amandel

Pastasalade | garnalen • dille
Couscoussalade | chorizo • paprika • feta
Rauwkostsalade (v)

Hoofdgerechten

Paella gemixt | drumsticks • greenshell mossel
Albondigas | tomaat
Scholfilet | antiboise
Tortellini | kaassaus (v)

Groente ratatouille (v)
Patatas bravas

Ciabattabrood • foccacia • kruidenboter • tapenade • aioli

BUFFET

STAMPPOTTENBUFFET 33,50

Zuurkool (v)

Boerenkool (v)

Hutspot (v)

Varkensfricandeau | ui • jus

Rookworst

Speklap

Gehaktbal | braadjus

Bacon | lekker krokant

Appelcompôte

Piccalilly

Boerenbrood • kruidenboter • tapenade

OOSTERS SATÉBUFFET 29,95

Nasi goreng | gebakken rijst

Bami goreng | gebakken noedel

Saté ayam | gegrilde kipsaté

Babi pangang

Mini loempia's

Omelet

Garnituren

Seroendeng | geroosterd kokosschaafsel • pinda's • ui (v)

Atjar tjampoer | zoetzure groenten (v)

Atjar ketimoen | gemarineerde komkommer (v)

Boerenfrites | mayonaise (v)

Sambal badjak | gebakken sambal

Kroepoek

Satésaus

Buffet vanaf 20 personen

DESSERT

DESSERTBUFFET 10,00

Feestelijke ijstaart

Chocolademousse

Panna cotta | *passievrucht compote*

Verrassingsgerecht

Vers fruit

Slagroom

CHEF'S CHOICE 7,50

Uitgeserveerd seizoensdessert van de chef

HOORNTJE SCHEPIJS 6,50

Met mooi weer vanuit onze ijscoke

inclusief 3 smaken ijs & slagroom

GEBAK

Petit four 4,00

met persoonlijke opdruk + 0,75

Soiree gebakjes 3,75

Slagroomgebak (min. 20 pers.) 3,75

Appelgebak (min. 10 pers.) 3,75

Gesorteerd gebak 4,95

Bonbon 2,25



BITES

BORRELPLANKEN

Gemengde noten en zoutjes (5 pers.)	7,50
Nacho's tomaat • guacamole • zure room	10,00
Borrelplank, prijs per plank (5 pers.)	12,50
Oude kaas • serranoham • gemarineerde olijven • nacho's • tomatensalsa	
Tapasplank, prijs per plank (5 pers.)	17,50
Manchego kaas • mini Spaanse tortilla • albondigas • chorizo • serranoham • nachos • tomatentapenade • guacamole	



BITES

Koud luxe arrangement, per persoon per ronde	2,75
Serranoham truffel • chips	
Ossenworst mosterd • cornichon	
Garnalen cocktailsaus • ijsbergsla	
Caprese tomaat • mozzarella	
Gevuld eitje (v)	
Warm luxe arrangement, per persoon per ronde	3,00
Yakatori saté	
Krokante kippendijen	
Bourgondische bitterbal XL	
Krokante gamba's	
Kaasfingers	
Bittergarnituur, per persoon per ronde	1,35

FEEST

FEESTARRANGEMENT 42,50

Ontvangst met een welkomstdrankje (Cocktail de Fruit)

Gemengde noten en zoutjes (5 pers.)

1 ronde met verschillende kaas- en worstsoorten

2 rondes bittergarnituur

1 ronde warm luxe bites

Mini broodje pulled chicken

Onbeperkt drank gedurende 4 uur (Westpolderassortiment)

Wil je geen late night snack? Dan kan je er ook voor kiezen om je gasten te ontvangen met koffie/thee en gebak.

*Omdat het borrelplankje per 5 personen wordt berekend, kan de totaalprijs afwijken van de prijs per persoon. Dit verschil is minimaal.

Kinderen (4-12 jaar) 22,00

WELKOMSTDRAANKJES

Cocktail de Fruit, per glas* 5,25

zoet • mousserend • ook in 0.0% variant verkrijgbaar

Prosecco Vino Frizzante, per glas 7,75

milddroog • verfijnde bubbel

Cava Brut Reserva, per fles 57,75

fruitig • levendige smaak

Champagne Jean Diot, per fles 86,75

elegant • fruitige smaken

*dit welkomstdrankje valt binnen ons Westpolder assortiment



DRANKEN

WESTPOLDER

Warme dranken, vanaf	3,60
Frisdrank & sappen	3,50
Huiswijn wit • rood • rosé	5,00
Cocktail de fruit	5,25
Hertog Jan tapbier	3,75
Hoegaarden wit • Radler	4,75
Heineken 0.0% • Hoegaarden wit 0.0% • Radler 0.0%	4,25
Jenever • Vieux • Coebergh • Berenburg	4,25
Campari • Apfelkorn • Jägermeister	4,25
Advocaat	5,25
Port • Sherry • Martini	5,25

WESTPOLDER AFKOOP

		1,5 uur	14,50
2 uur	17,50	2,5 uur	20,75
3 uur	24,50	3,5 uur	27,25
4 uur	30,50	4,5 uur	33,75
5 uur	36,00	5,5 uur	38,50
6 uur	41,00	6,5 uur	43,50

ZUIDWESTPOLDER

Red Bull	5,75
Prosecco	7,75
Leffe blond	6,75
Bacardi • Vodka • Gin	6,25
Malibu • Safari • Passoa • Pisang Ambon • Blueberry liquor	5,75
Amaretto • Baileys • Tia Maria • Grand Marnier	5,75
Limoncello • Sambuca • Drambuie • Cointreau	5,75
Tequila • Liquor 43 • Benedicte	5,75
Ballentines • Jameson • The Famous Grouse	5,75
Joseph Guy • Calvados	7,75

ZUIDWESTPOLDER AFKOOP

3 uur	34,75	3,5 uur	37,50
4 uur	41,50	4,5 uur	45,50
5 uur	48,50	5,5 uur	51,50
6 uur	54,00	6,5 uur	57,00

LOCATIEHUUR

OMZETGARANTIE

Voor het gebruik van onze ruimtes, hanteren wij een minimale omzetgarantie. Dit bedrag is het minimum dat je besteedt aan eten en drinken. Wordt de omzetgarantie gehaald, dan rekenen wij geen zaalhuur.

Dorsvloer	1500,-
Terras	1500,-
Korenbarg	1000,-
Koestal	1000,-
Kippenschuur	750,-
Pinkenschuur	750,-

GELUID & TECHNIEK

In al onze ruimtes is een geluidsinstallatie aanwezig. Wij kunnen zorgen voor (achtergrond)muziek, of jullie sluiten een eigen playlist aan. Als jullie gebruik willen maken van een presentatiescherm, dan zetten we dit graag klaar. Hier zijn geen kosten aan verbonden.

VERSIERING

Jullie zijn vrij om de ruimte te versieren. In overleg bespreken we graag een geschikte tijd voor deze voorbereidingen. Alle versiering dient aan het einde van de avond uit de zaal te worden meegenomen. Confetti is niet toegestaan.

	Dorsvloer	Veldschuur	Korenbarg	Koestal	Hele schuur	Halve schuur
Dagdeel	275,-	275,-	275,-	250,-	225,-	160,-
Dag	485,-	475,-	475,-	425,-	350,-	250,-
Middag & avond	525,-	500,-	500,-	450,-	375,-	275,-
Avond	400,-	375,-	375,-	350,-	300,-	175,-

INFO

WIJZIGING AANTAL GASTEN

Uiterlijk 7 dagen voor aanvang van jullie dag, ontvangen wij het - voor de factuur - bepalende - aantal gasten. Als er op jullie grote dag meer gasten zijn dan het opgegeven aantal, dan worden deze kosten doorberekend op de eindfactuur.

BETALING

Wij vragen een aanbetaling van 50% van het offertebedrag. Jullie ontvangen hiervoor een aanbetalingsfactuur. Deze moet uiterlijk een maand voor aanvang van de datum van het feest worden voldaan.

Achteraf ontvang je een eindfactuur, voor het restbedrag.

Op alle reserveringen zijn onze Algemene Voorwaarden en Algemene Privacy Voorwaarden van toepassing. Deze kunnen jullie desgewenst aanvragen of vinden op onze website.

Prijswijzigingen voorbehouden.

ROUTE

BEREIKBAARHEID

Wij zijn gevestigd aan de rand van Berkel & Rodenrijs. Vlak aan de N471 tussen Pijnacker en Rotterdam. Voor een routebeschrijving verwijzen we je graag naar onze website.

Metrostation Westpolder ligt op zo'n 10 minuten loopafstand. Vanaf hier neem je Metrolijn E Slinge. Deze rijdt tussen Rotterdam en Den Haag.

PARKEREN

Wij beschikken over een ruim eigen (gratis) parkeerterrein. Daarnaast zijn er 2 elektrische laadplekken beschikbaar.



Leeweg 33

2651 CL Berkel & Rodenrijs

010-5114976

info@tmanneke.nl

