

FOOD EN ZOO

Hier vindt u een overzicht van al onze culinaire mogelijkheden.



SAFARI
MEETING CENTRE

IN KONINKLIJKE
BURGERS' ZOO



ONTVANGST, LUNCH EN ZOO

Wilt u uw gasten bij aankomst in het park feestelijk ontvangen met koffie of thee en een lekkernij? En staat een luxe lunch met dagverse en duurzame ingrediënten ook op uw wensenlijst?

Of geniet samen van een ontspannen picknick midden in Burgers' Zoo, ook dat behoort tot de mogelijkheden.

Wat uw voorkeur ook is, wij denken graag met u mee om het perfecte arrangement samen te stellen.



ONTVANGST EN LUNCH

De dag starten met koffie en iets lekkers is altijd een goed idee!
Ook mag een lunch natuurlijk niet ontbreken tijdens uw bezoek aan ons park.
Heeft u andere wensen? Wij denken graag met u mee.

Koffie met lekkernijen

Koffie- en theebuffet met zoete lekkernijen, bestaande uit roomboterkoekjes	€ 7,50
Koffie- en theebuffet met luxe muffin	€ 7,85
Koffie- en theebuffet met gesorteerd gebak	€ 9,40
Koffie- en theebuffet met petitfour	€ 9,40
Koffie- en theebuffet met assortiment zoete lekkernijen: mini muffin, soesje en brownie	€ 8,15

Safari Lunchbuffet

Vers bereide soep, luxe broodsoorten, diverse soorten beleg, poké bowl, gado gado salade, warme snack en lunchdranken	Vanaf 10 jaar	€ 22,75
	4-9 jaar	€ 13,50
	0-3 jaar	€ 9,00

Gorilla Picknick

Een linnen tas met heerlijke belegde broodjes, handfruit, een candybar, drinken en voor de kinderen een pluche verrassing.	Vanaf 10 jaar	€ 18,50
	t/m 9 jaar	€ 18,50

Wanneer u iets anders in gedachten heeft, dan denken we graag met u mee.

Ontvangst en lunch vanaf minimaal 20 personen.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.

Wijzigingen onder voorbehoud.



SAFARI ONTBIJTBUFFET

Safari ontbijtbuffet

- Luxe broodsoorten
- Diverse belegsoorten
- Roerei
- Gebakken champignons
- Gebakken spek en chipolataworstjes
- Komkommer en tomatensalade
- Yoghurt met seizoensfruit en geroosterde noten
- Koffie, thee, melk en jus d' orange

Vanaf 10 jaar	€ 27,50
4-9 jaar	€ 17,50
0-3 jaar	€ 10,00

Mag het iets meer zijn?

Op verzoek kan het buffet nog verder worden uitgebreid met heerlijke extra gerechten. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden, wij denken graag met u mee!

Minimaal 50 personen, tijden in overleg.

Wijzigingen onder voorbehoud.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw en exclusief toegang tot het park.





PAUZE, BORREL EN ZOO

Wilt u uw pauzemoment uitbreiden met iets lekkers? Een 'opkikker' aan het einde van de middag? Of de dag gezellig afsluiten met een gezellige borrel? Wij bieden diverse soorten hapjes aan, perfect voor een onderbreking of afsluiting van uw evenement.



PAUZE

Wilt u uw pauze uitbreiden met een zoete of hartige lekkernij? U kunt voor een pauzemoment kiezen uit de volgende items:

Koffie met lekkernijen

Koffie- en theebuffet met zoete lekkernijen, bestaande uit roomboterkoekjes	€ 7,50
Koffie- en theebuffet met luxe muffin	€ 7,85
Koffie- en theebuffet met gesorteerd gebak	€ 9,40
Koffie- en theebuffet met petitfour	€ 9,40
Koffie- en theebuffet met assortiment zoete lekkernijen: mini muffin, soesje en brownie	€ 8,15

Pauze lekkernijen zoet

Brownie	€ 2,95
Luxe muffin	€ 3,20
Petitfour	€ 4,75
Candybar groot	€ 1,40
Handfruit	€ 1,60
Granola reep	€ 1,80
Assortiment roomboterkoekjes	€ 2,85
Assortiment zoete lekkernijen: mini muffin, soesje en brownie	€ 3,50

Pauze lekkernijen hartig

Saucijzenbroodje	€ 3,35
Brioche broodje rendang kroket	€ 4,10
Kop vers bereide soep met passend garnituur	€ 5,95
Zakje chips (100 gram)	€ 2,75

Heeft u andere wensen? Wij denken graag met u mee.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.

Wijzigingen onder voorbehoud.



BORREL

Voor een sfeervolle afsluiting van uw congres, intensieve vergadering of inspirerende productpresentatie bieden wij diverse borrelarrangementen aan.

Safari borrelarrangement

€ 22,75 p.p.

- Onbeperkt drankjes naar keuze, gedurende één uur
- Rijk gevulde borrelplank, bestaande uit luxe warme- en koude bites
- 2 Mini loempia's ✓

Afsluitend borrelarrangement

€ 15,25 p.p.

- 2 Drankjes naar keuze (bier, huiswijn en frisdranken)
- 3 Warme hapjes
- Tafelgarnituur van olijven en kaasstengels

Rijk gevulde borrelplank

€ 7,50 p.p.

- Bestaande uit diverse luxe warme- en koude bites
- ✓ Ook geheel vegetarisch mogelijk

Tafelgarnituur

€ 4,25 p.p.

- Vers gebrande nootjes, gemarineerde olijven en knapperige kaasstengels ✓

De borrelarrangementen kunnen worden gereserveerd als aanvulling op een arrangement.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.

Wijzigingen onder voorbehoud.



HAPJESASSORTIMENT

Wilt u uw borrel liever zelf samenstellen?

Dat kan! U heeft de keuze uit de volgende opties:

- Rijk gevulde borrelplank, bestaande uit luxe warme- en koude bites
Ook geheel vegetarisch mogelijk ✓ **€ 7,50 p.p.**
- Vers gebrande nootjes, gemarineerde olijven en knapperige kaasstengel ✓ **€ 4,25 p.p.**
- Warm bittergarnituur, 4 hapjes p.p. **€ 4,60 p.p.**
- Veganistische bitterbal met mosterd ✓ **€ 1,15 per stuk**
- Vleesbitterbal met mosterd **€ 1,15 per stuk**
- Mini loempia ✓ **€ 1,15 per stuk**
- Luxe warm hapje * **€ 1,90 per stuk**
- Luxe koud hapje * **€ 3,00 per stuk**

** De invulling varieert, afhankelijk van het seizoen en de beschikbaarheid van ingrediënten.*

De borrelarrangementen kunnen worden gereserveerd als aanvulling op een arrangement.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.

Wijzigingen onder voorbehoud.



DINER EN ZOO

Voor uw diner in een van onze sfeervolle restaurants laat ons keukenteam zich graag inspireren door keukens uit andere landen. Al onze gerechten smaken puur en eerlijk dankzij dagverse en duurzame ingrediënten, bij voorkeur uit de eigen streek. Uiteraard kunnen al onze diners op verzoek worden uitgebreid met een passend voorgerecht en/of een heerlijk zoet dessert.



OOSTERS BUFFET

Het Oosters Buffet bestaat uit diverse smakelijke gerechten uit de Aziatische keuken. Dit buffet is al jaren zeer geliefd bij onze gasten.

Oosters buffet	Vanaf 10 jaar	€ 31,00
	4-9 jaar	€ 15,50
	0-3 jaar	€ 8,75

De gasten worden ontvangen met een hartig hapje op de tafels. ✓
Vervolgens is er een hoofdgerechtenbuffet dat bestaat uit exotische gerechten, zoals:

- Rendang kroketjes
- Op Indische wijze gestoofd rundvlees
- Omeletreepjes met groenten in zoetzure saus ✓
- Wokgroenten, kokos en madras ✓
- Kip in satésaus
- Witvis met pepers en curry
- Sajoer boontjes ✓
- Witte rijst en mie ✓
- Atjar ✓
- Geroosterde uitjes, gebrande nootjes en kokos ✓

Mag het iets meer zijn?

Het Oosters Buffet is uit te breiden met onderstaande gerechten. Op de dessertpagina vindt u de mogelijkheden voor een dessert.

Voorgerechten:

€ 9,75 per persoon, per gerecht

- Crispy gamba met kimchi, limoenmayonaise en krokante ui
- Tempura kip met teriyaki, zwarte sesam en knoflook (of vegetarisch met champignon)

Hoofdgerechten

€ 5,75 per persoon, per gerecht

- Garnalen, tom ka kai, shiitake, bosui
- Pulled chicken met Oosterse BBQ saus
- Gehaktballetjes in pikante tomatensaus

Bovenstaande dinerprijs is exclusief entree tot het park en exclusief parkeerkosten.

Minimaal 20 personen.

Dranken op basis van nacalculatie.

✓ = Vegetarisch.

Indien gewenst verzorgen wij het buffet ook volledig vegetarisch.

Wijzigingen onder voorbehoud.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.



MEDITERRAANS BUFFET



Het Mediterraanse Buffet bestaat uit een variatie aan gerechten uit het gebied rondom de Middellandse Zee. Hierin is voor ieder wat wils te vinden!

Mediterraans Buffet	Vanaf 10 jaar	€ 35,00
	4-9 jaar	€ 17,50
	0-3 jaar	€ 8,75

De gasten worden ontvangen met een hartig hapje op de tafels:

- Crispy crostini's met romige aioli en auberginesalsa ✓
- Pizette Margherita-stijl met tomaat, taleggio en 'nduja

Aansluitend is er een hoofdgerechtenbuffet met warme- en koude gerechten, zoals:

Koud:

- Luxe selectie van Italiaanse worst-, ham- en kaassoorten
- Tomatensalade ✓
- Geroosterde groenten ✓
- Caesarsalade met Romana sla, geroosterde kip, Parmezaan en caesar mayonaise
- Pastasalade met 'nduja, spinazie, basilicum, citroen, pijnboompit en tomaat

Warm:

- Kalfsvlees gestoofd op de wijze van Ossobucco alla Milanese
- Taleggio kaaskroket met pikante paprika dip ✓
- Zacht gegaarde witvis met gremolata, knoflook en citroen
- Gamba's aglio, olio e peperoncino
- Penne met gekonfijte tomaat, feta en basilicum ✓
- Aardappeltjes met knoflook, tijm en rozemarijn ✓
- Gehaktballetjes in tomatensaus

Mag het iets meer zijn?

Op verzoek kan het buffet verder worden uitgebreid met heerlijke extra gerechten. Voor een dessert kunt u ook bij ons terecht; zie de dessertpagina voor de mogelijkheden.

Bovenstaande dinerprijs is exclusief entree tot het park en exclusief parkeerkosten.

Minimaal 35 personen.

Dranken op basis van nacalculatie.

✓ = Vegetarisch.

Indien gewenst verzorgen wij het buffet ook volledig vegetarisch.

Wijzigingen onder voorbehoud. Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.



BRAAI & BBQ BUFFET

De Braai (BBQ) is een typisch Zuid-Afrikaanse traditie. Overal is wel een plek te vinden om te braaien, of dat nu een stadstuintje is of een balkon. Maar vooral is braaien een sociale gebeurtenis. Het samen grillen aan onze eigen meterslange Afrikaanse Braai biedt uw gasten een unieke en sfeervolle ervaring.

Braai & BBQ Buffet	Vanaf 10 jaar	€ 38,50
	4-9 jaar	€ 19,25
	0-3 jaar	€ 12,50

De gasten worden ontvangen met een hartig hapje op de tafels. ✓

Aansluitend kunnen gasten zelf aan de slag met grillen en genieten van een buffet met diverse heerlijke warme en koude gerechten, waarvan zij naar wens kunnen nemen.

Om te grillen:

- Klassieke hamburger van Slagerij Hesseling
- Ambachtelijk hotdog van Slagerij Hesseling
- Kipsaté
- Palmesteyn Burger ✓

Een uitgebreid buffet, bestaande uit:

- Witvis met tomaat, gerookte paprika en mosterd
- Rijk gevulde vleesstoofschotel, groenten en specerijen
- Hindoestaanse pikante bonenschotel ✓
- Biryani rijst ✓
- Ovenaardappels met knoflook en kruiden ✓
- Geroosterde groenten ✓
- Salade bar ✓
- Hummus, Muhammara en guacamole ✓
- Ovenvers brood ✓
- Satésaus met krokante uitjes en seroendeng ✓

Mag het iets meer zijn?

Op verzoek kan het Braai & BBQ buffet verder worden uitgebreid met heerlijke extra gerechten. Voor een dessert kunt u ook bij ons terecht; zie de dessertpagina voor de mogelijkheden.

Bovenstaande dinerprijs is exclusief entree en exclusief parkeerkosten.

Minimaal 50 personen.

Dranken op basis van nacalculatie.

✓ = Vegetarisch.

Wijzigingen onder voorbehoud

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.





CULINAIRE REIS

Onze Culinaire reis bestaat uit vers bereide streetfoodgerechten uit verschillende continenten. Uw gasten genieten in een informele setting van heerlijke gerechten. Maak een reis langs de foodkramen en proef de smaken en sferen van over de hele wereld.

Culinaire reis	Vanaf 10 jaar	€ 46,00
	4-9 jaar	€ 23,00
	0-3 jaar	€ 16,50

U heeft de keuze uit de volgende streetfoodgerechten: (5 gerechten + 1 dessert)

Koud (minimaal één keuze)

- Creëer je eigen poké bowl (vis, vlees en vegetarisch) ✓
- Wrap met carpaccio, rucola, Parmezaan en mosterdmayonaise

Warme gerechten

- Loaded fries, Oosterse stoof, limoenmayonaise en seroendeng ✓
- Gefrituurde vis op Spaanse wijze, met pikante paprika, tomaat en aioli
- Kipgyros, pita, tzatziki en munt

Gerechten van de braai (maximaal twee keuzes*)

- Saté, satésaus en krokante uitjes
- Ambachtelijke hotdog van slagerij Hesseling
- Vegetarische burger van Palmesteyn ✓
- Klassieke burger van slagerij Hesseling
- In zijn geheel gebraden Entrecote/beurre noisette, à la minute gesneden - toeslag € 5,00

Vervolgens kiest u één dessert:

- Panna cotta van het seizoen
- Creëer je eigen Magnum

Mag het iets meer zijn?

Op verzoek kan de Culinaire reis verder worden uitgebreid met heerlijke extra gerechten. Voor een dessert kunt u ook bij ons terecht; zie de dessertpagina voor de mogelijkheden.

Bovenstaande dinerprijs is exclusief entree tot het park en exclusief parkeerkosten.

Minimaal 100 personen.

*) Meerdere keuzes mogelijk tegen bijkomende kosten voor de inhuur van extra barbecues.

✓ = Vegetarisch.

Indien gewenst kunnen wij het diner ook geheel vegetarisch voor u verzorgen- toeslag € 2,25.

Wijzigingen onder voorbehoud.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.

Dranken op basis van nacalculatie.



UITGESERVEERD DINER

Maatwerk diner

Bij ons uitgeserveerde diner geniet u van een menu dat wordt bereid met dagverse producten, waarbij we waar mogelijk lokaal en biologisch inkopen. Na het bespreken van uw wensen zullen wij een passende suggestie doen. Onze keukenbrigade laat zich graag inspireren door het aanbod uit het seizoen.

3-gangen uitgeserveerd diner

€ 46,50



Uitgeserveerd diner: minimaal 20, maximaal 150 personen.

Wijzigingen onder voorbehoud.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw, exclusief entree tot het park en exclusief parkeerkosten.

Dranken op basis van nacalculatie.

DESSERTS

Dessert (één keuze voor het gehele gezelschap)

Tartelette van het seizoen	€ 8,50
Panna cotta van het seizoen	€ 8,50
Creëer je eigen Magnum	€ 5,25
Kaasplankje, assortiment luxe Hollandse kazen	€ 15,00
Dessertbuffet, bestaande uit bijvoorbeeld:	€ 12,50
▪ Witte en bruine chocolademousse ▪ Ijsgebak en -taart, diverse smaken ▪ Diverse taarten, bijvoorbeeld pistache en tiramisu ▪ Brownie ▪ Bande van bitterkoekjesbavarois ▪ Verse fruitsalade ▪ Slagroom	

Koffie of thee

Koffie of thee ter afsluiting	€ 3,10
Koffie compleet: koffie of thee met zoete lekkernijen	€ 5,95



Desserts minimaal 20 , maximaal 150 personen.

Dessertbuffet minimaal 20 personen,
maximum in overleg.

Het dessertbuffet bestaat bij minder dan 35
personen uit een selectie van desserts.

Wijzigingen onder voorbehoud.

Bovenstaande prijzen zijn exclusief btw.

Dranken op basis van nacalculatie.