

De locatie met een echte plus



Nederlands

Arnhem

Openluchtmuseum

Feest, spel en romantiek in nostalgische sfeer

Een dagje uit met de hele familie of romantisch trouwen, het kan in het Nederlands Openluchtmuseum. De vele prachtige, historische horecalocaties kunt u voor elke gelegenheid boeken. Een verjaardag met een speciaal luncharrangement in herberg de Hanekamp of een groot feest met uitgebreid buffet in de Kasteelboerderij. Voor de kleintjes biedt het grote museumpark bovendien een veilige omgeving met speeltuin en Kindererf. Alles op één locatie.

De locatie met een echte plus

U zoekt een bijzondere locatie voor uw familiedag, bruiloft of een groots feest? Wij bieden u wat u zoekt, plus één van de mooiste en populairste musea in ons land. Uw dag of avond maakt gegarandeerd geschiedenis in onze sfeervolle historische locaties en het uitgestrekte natuurlijke museumpark!

Zomer en winter

Dag en avond, zomer en winter, u bent welkom in het Openluchtmuseum. Overdag geniet u met uw gasten van een actief arrangement of juist van een ontspannen dagje uit. Aan u de keuze. 's Avonds verandert het museumpark in een landelijke oase van rust en ruimte. Een echte plus voor een smakelijk diner of een historisch leuk feest.

'Warme herinneringen met ijsbaan'

Ook in de winter is het Openluchtmuseum een magische plek. Zes weken lang, vanaf de eerste zaterdag in december herleeft de winter van vroeger. Er is een gezellige ijsbaan en de kinderen kunnen er sleetje rijden.

Genieten voor alle generaties

Uw dag is pas echt geslaagd als iedereen geniet. Het Openluchtmuseum biedt jong en oud een onvergetelijke belevenis. De 'bewoners' van de historische huizen, molens en boerderijen vertellen vol passie over hun leven en hun werk. Dat brengt prachtige herinneringen boven. Ervaringen om te delen.

Op het Kindererf maken de kinderen kennis met boerderijdieren of ze doen

er klusjes van vroeger. Het beroemde Zaanse plein is gemaakt om te leren hoepelen en je kunt er rijden op een vliegende Hollander. En als de kinderen ravotten in de speeltuin, drinkt u nog een drankje op het gezellige terras bij Herberg De Hanekamp.

Tenslotte genieten jong en oud van een rit door de tijd in de virtuele diligence van Van Gend en Loos of een bezoek aan de bekroonde museale attractie HollandRama in het Entrepaviljoen.

'Hedendaags duurzaam met de smaak van vroeger'

Ambachtelijke keuken

Onze koks laten zich inspireren door de pure – biologische - producten van het land en bereiden de heerlijkste gerechten voor u en uw gasten. Ambachtelijkheid staat hoog in ons vaandel en dat proeft u.

Trots serveren wij u onze huisgerookte zalm met vers geurend brood uit de museumbakkerij. Wij gebruiken uitsluitend de beste, duurzaam geproduceerde ingrediënten, zoals Eco fields kalfsvlees, Livar varkensvlees, duurzame vis (MSC-keur) en gevogelte van Label Rouge.

In onze eigen brouwerij worden diverse smakelijke bieren met liefde gebrouwen en we schenken Fairtrade koffie en thee.

Duurzaam ondernemen

Sinds september 2010 voert het Nederlands Openluchtmuseum de Zilveren Green Key, internationaal keurmerk voor duurzaam ondernemen in de toeristisch recreatieve branche. Een kroon op het uitgezette beleid.

Persoonlijke service

Medewerkers van het Nederlands Openluchtmuseum zijn betrokken mensen die elk hoekje van het park kennen. Zij adviseren u over de talloze mogelijkheden om locaties, activiteiten en catering te combineren, combineren een persoonlijke benadering met komen creatief tegemoet aan uw wensen.

Bereikbaarheid en parkeren

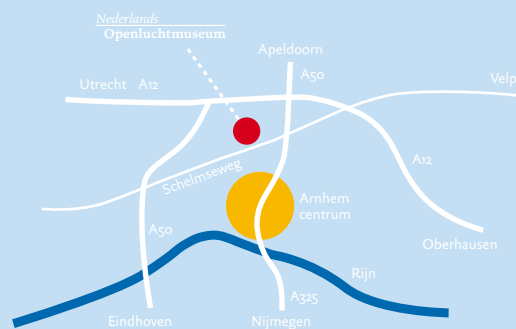
- + Het Nederlands Openluchtmuseum is centraal gelegen op 5 autominuten (ca. 3km) van de afslag Arnhem-Noord van de A12
- + Groot eigen parkeerterrein

Adres

Nederlands Openluchtmuseum
Afdeling Sales & Reserveringen
Schelmseweg 89
Postbus 649, 6800 AP Arnhem

Reserveren

Telefoon: 026 357 61 23
Fax: 026 357 61 33
E-mail: res@openluchtmuseum.nl
www.openluchtmuseum.nl



Algemene Informatie

De locaties van het Nederlands Openluchtmuseum verschillen enorm in karakter en omvang en dat maakt het ook zo bijzonder. U kunt in het museum terecht voor een borrel voor 20 personen in het Brabants Café tot een evenement voor maximaal 12.000 gasten. Informeer ook naar onze mogelijkheden voor uitkoop van het museumpark.

Openingstijden

Zomer 2011

Van 1 april t/m 31 oktober 2011, dagelijks van 10.00 tot 17.00 uur.*/**

Winter 2011/2012

Van 3 december 2011 t/m 15 januari 2012, dagelijks van 11.00 tot 19.00 uur (onder voorbehoud).***

Het hele jaar door bent u welkom voor uw product-presentatie, vergadering, (bedrijfs-)feest of evenement.

* Voor 17.00 uur geldt een minimum van 20 pers.

** Na 17.00 uur geldt een minimum van 35 pers.

*** Op 5, 24 en 31 dec. sluit het museum om 17.00 uur. Op 1^e kerstdag en nieuwjaarsdag is het museum gesloten (onder voorbehoud).

Entreprijzen voor groepen

(Prijs p.p. v.a. 20 betalende personen)

Museumkaarthouders	gratis
Kinderen 0 t/m 3 jaar	gratis
Kinderen 4 t/m 12 jaar	€ 9,25
Volwassenen	€ 13,00
Parkeren per voertuig	€ 4,50
Entree avondgasten incl. parkeren (na 17.00 uur)	€ 3,00

Bezoekers met een handicap

Het museumpark en de meeste trams zijn toegankelijk voor rolstoelgebruikers. Ook zijn er voorzieningen voor visueel en auditief gehandicapten. Rolstoelen zijn te leen, reserveren is helaas niet mogelijk.

Parkeerplaats

Het Openluchtmuseum beschikt over een groot parkeerterrein waar u tegen vergoeding parkeert.

Onze locaties

	Opp.	Max. pers.	Prijs per dagdeel
Entrepaviljoen	275 m ²	600	€ 1175
Hoferzaal	110 m ²	75	€ 250
Kasteelboerderij	310 m ²	375	€ 665
Pronkkamer	30 m ²	40	€ 180
Herenkamer	20 m ²	26	€ 180
Paard van Marken	200 m ²	150	€ 665
De Hanekamp	105 m ²	80	€ 305 *
Opkamer	40 m ²	40	€ 140
Poffertjeskraam	225 m ²	100	€ 305 *
Café de Viersprong:	36 m ²	30	€ 255 */**

* In zomer & winter hoogseizoenen alleen beschikbaar na 17.30 uur

** Alleen geschikt als sublocatie of voor een receptie/borrel

Give away

Het Nederlands Openluchtmuseum is vol bedrijvigheid. Zo wordt er onder meer olie geslagen, papier gemaakt, brood gebakken en bier gebrouwen. Onder het eigen merk 't Goeye Goet is een keur aan ambachtelijke producten te koop in de museumwinkel. Leuk als relatiegeschenk of als herinnering aan een fijne dag in het museum.

De trouwlocatie met een echte plus



Nederlands

Arnhem

Openluchtmuseum

Trouwen met bedstede en bruidstranen

Trouwen in het museum? Ja, dat kan! Van huwelijksvoltrekking in het intieme Zeeuwse kerkje of de Herenkamer tot daverend feest in de Kasteelboerderij. Het Openluchtmuseum is een plek vol nostalgie en romantiek. Uw dag krijgt een echte plus met een ritje in de romantische roomwitte trouwtram en een verrukkelijk diner in een historische ambiance. Uw complete trouwdag op één inspirerende locatie.

Ja-ik-wil in 17de eeuwse stijl

Het intieme 17de eeuwse Zeeuwse kerkje is een bijzondere trouwlocatie. Op uw grote dag zorgt de gastvrouw van het museum voor kaarsjes en draait muziek van uw keuze. In overleg versieren we het kerkje naar uw wens.

Uw eigen geestelijke is van harte welkom, maar ook de ambtenaar van de burgerlijke stand kan het huwelijk voltrekken.

Wie liever op een andere locatie trouwt, kan terecht in de besloten Herenkamer van de Kasteelboerderij. De authentieke bedstede in deze voormalige slaapkamer van jonkheer Van Aeswijn, geeft de plechtigheid een heel toepasselijk tintje. Pal eronder ligt de Pronkkamer waar na het ja-woord de champagne ontkurkt kan worden.

Fotoreportage met bruidstranen

Bruidsliep met venstervrijen

Terwijl u op pad gaat voor de bruidsportage in het idyllische museumpark, maken uw gasten kennis met oud-Hollandse huwelijksstradities.

Zij gaan op bruidsliep met de huwbare vrouwen in een versierde boerenkar en maken kennis met venstervrijen, naoberschap en heffen een glaasje brandewijn in een Friese boerderij. De bruid doet tenslotte haar intrede met bruidstranen, een rijke likeur waarmee ze haar kersverse man aan zijn huwelijksbelofte herinnert.

Nostalgisch ritje in de trouwtram

Nergens in Nederland rijdt een trouwtram zoals in het Openluchtmuseum. Onze roomwitte Arnhemse tram wordt exclusief versierd voor een nostalgisch huwelijksritje door het prachtige museumpark. Toch liever met paard en wagen? Ook dat kan. Een stijlvolle boerenwagen, de boer op z'n zondags op de bok en een tweespan Nederlandse raspaarden garandeert een onvergetelijke entree van het bruidspaar.

Feesten in sprookjesachtige sferen

Huwelijksdiner Anno 1899

Het amusediner is geïnspireerd op de banketten die 100 jaar geleden werden aangericht wanneer een paar uit de goede burgerij in het huwelijk trad. Bij het amusediner kiezen uw gasten per gang uit diverse gerechten.

Onze chef-kok en zijn team bereiden de gerechten zelf, vanaf de basis. Ambachtelijk, biologisch en altijd met passie. En dat proeft u. De duurzaam geteelde zalm wordt in eigen huis gerookt. Onze huisgemaakte specialiteiten worden op smaak gemaakt met kruiden uit eigen tuin.

Liefhebbers van een goed glas bier kunnen hun hart ophalen aan 't Goeye Goet, prijswinnend bier uit de museumbrouwerij.

Trouwfeest met kroonluchters

In de avonden verandert het levendige museumpark in een nostalgische, sfeervol verlichte omgeving.

Na de receptie is het tijd voor een swingend feest in de sprookjesachtige Kasteelboerderij. Dit monumentale 17de eeuwse pand heeft een gloedvolle, authentieke uitstraling met zijn hoge rieten dak en kroonluchters. Een ideale sfeer voor een groots trouwfeest dat met warmte en geluk omgeven is. Uw gasten praten en toasten, swingen op de muziek van een liveband of komen even bij op het terras.

Herberg de Hanekamp leent zich uitstekend voor een trouwfeest in intieme kring. Er wordt gedanst worden op de swingende muziek van een DJ.

Op het terras is de romantische sfeer volmaakt wanneer de sterren aan de hemel staan. Herinneringen om nooit te vergeten. En zo hoort het op de mooiste dag van uw leven!



Trouwen

Als je trouwt in het Nederlands Openluchtmuseum kies je voor nostalgie. Daar hoort ook een bepaalde rust bij, die het hele park uitstraalt.

Entreprijs huwelijk

Entree bruidspaar	gratis
Entree vanaf 13 jaar	€ 12,35
Entree kinderen 4 t/m 12 jaar	€ 8,70
Entree kinderen 0 t/m 3 jaar	gratis

** entree wordt alleen berekend indien u uw gasten de mogelijkheid biedt het museum te bezoeken*

Zeeuwse kerk, kerkelijk huwelijk € 300

De intieme Zeeuwse kerk is een prachtige locatie voor uw huwelijk. Uw vertrouwde geestelijke voltrekt de besloten plechtigheid in aanwezigheid van uw dierbare familie en vrienden (max. 100 gasten).

Burgerlijk huwelijk

Ook voor uw burgerlijk huwelijk kunt u in het Openluchtmuseum terecht. De Zeeuwse Kerk (max. 100 gasten) en de plechtige Herenkamer in de 17^e eeuwse Kasteelboerderij (max. 20 gasten) staan tot uw beschikking.

De ambtenaar van de burgerlijke stand pendelt graag naar het museum. Uw reservering (incl. locatiekosten) geschiedt via de Gemeente Arnhem.

Trouwtram per uur € 75

Met onze historische tram reist u met uw gezelschap door het hele museumpark.

Paard en wagen per uur € 75

De trotse boer heet u welkom en zijn fiere tweespan staat glimmend gepoetst voor de wagen. U rijdt in stijl naar het Zeeuwse kerkje.

Combinatie trouwtram en paard en wagen per uur € 125

Bruidstaart € 2,60 p.p.

Desgewenst bestelt u uw bruidstaart bij de bakker van uw keuze. Voor aansnijden, uitserveren en gebruik van serviesgoed brengen wij p.p. € 2,60 in rekening.

Buurt en Bruiloft € 15 p.p.

Terwijl u op pad gaat voor uw fotoreportage, maken uw gasten kennis met de huwelijkstradities uit onze rijke geschiedenis.

Buurt en Bruiloft duurt ca. twee uur en u kunt reserveren voor groepen van 20 tot 50 personen.

Het Nederlands Openluchtmuseum biedt vele mogelijkheden voor een compleet verzorgde trouwdag. Neem voor informatie over receptie, diner en feestavond contact op met onze afdeling Sales & Reserveringen.

Lunch & diner

met een echte plus



Nederlands

Arnhem

Openluchtmuseum

Ambachtelijke keuken op historische locaties

In het Openluchtmuseum kunt u genieten van een uitgebreide en ambachtelijke keuken. Met de hele familie dineren of lunchen kan knus en intiem in de herberg uit 1750 of uitgebreid in de Kasteelboerderij. Waar u ook aan tafel schuift, de locatie is altijd uniek en authentiek. Pannenkoeken eten zorgt bij kinderen gegarandeerd voor gejuich terwijl de menukaart met originele oud-Hollandse recepten voor volwassenen een feest van herkenning is.

Pannenkoeken met speeltuin

'Jaaa!' is de standaard reactie van kinderen wanneer het woord 'pannenkoeken' valt. En geef ze eens ongelijk. Met het luncharrangement 'Hanekampse pannenkoek' maakt u beslist iedereen blij!

In de 250 jaar oude herberg de Hanekamp is de sfeer van toen nog steeds voelbaar. Vanuit de intieme lichte opkamer met z'n antieke tegelvloer kijkt u uit over het terras en de speeltuin.

Een jarige opa of oma trakteert de hele familie op de biologische Hollandse koffietafel. Zo kunt u gezellig bijpraten en heerlijk genieten van ambachtelijke producten.

Wilt u ongedwongen genieten van alles wat het Openluchtmuseum te bieden heeft? Ga dan op pad met ons goed gevulde picknickkoffertje en ontdek welke smakelijke verrassingen de kok voor u in petto heeft.

Lunchen met bedstede

Lunchen of dineren met vriendinnen in de Herenkamer van de Kasteelboerderij! Dat was in de 17e-eeuw onmogelijk toen het nog de slaapkamer was van jonkheer Van Aeswijn. Een intieme kamer dus, waar de bedstede gewoon is blijven staan.

'Vriendinnenlunch in Herenkamer'

Pal onder de Herenkamer ligt de Pronkkamer waar ook een maaltijd geserveerd kan worden. Beide kamers kunnen het hele jaar door gereserveerd worden. Ook door heren trouwens.

Diner met moordzaken

Houd uw reputatie als originele gastheer of -vrouw hoog en bezorg uw gasten eens kippenvel! Tijdens het Moorddiner klinkt opeens een doffe knal. Al snel blijkt dat er een brute moord is gepleegd. Iedereen gaat op avondpatrouille om de toedracht te ontdekken en bespreekt de strafmaat later aan tafel.

Familieëunie met buffet

Uitpakken voor de complete familie kan met een buffet in de monumentale 17e-eeuwse Kasteelboerderij, zowel overdag als in de avonduren. Na vijf uur 's middags is het museumpark er bovendien helemaal voor u: de bezoekers zijn vertrokken, de boerderijen worden prachtig verlicht en de avondstilte in het park maakt de historische sfeer voelbaar.

Ambachtelijke en biologische keuken

Bij historische locaties horen producten van ouderwets goede kwaliteit. Onze chef-kok en zijn team bereiden de gerechten zelf, vanaf de basis. Ambachtelijk en altijd met passie. En dat proeft u!

De duurzaam geteelde zalm wordt in eigen huis gerookt. Onze huisgemaakte specialiteiten worden op smaak gemaakt met kruiden uit eigen tuin. Liefhebbers van een goed glas bier kunnen hun hart ophalen aan 't Goeye Goet, prijswinnend bier uit de museumbrouwerij.

Geuren en smaken van vroeger

Schoenlapperspudding met stroopsaus of hangop met bosvruchtensaus: kent u het nog? Geuren en smaken die vervlogen herinneringen doen herleven. Runderstoofpot op Drentse wijze of een heerlijke Indische barbecue; het is maar een greep uit de biologische specialiteiten waarmee we u verwennen.

Eten op een historische locatie wordt zo een belevenis om nog lang over na te tafelen!



Eten en drinken

In het Nederlands Openluchtmuseum komen herinneringen tot leven. Laat u inspireren door geuren, smaken en gerechten van vroeger. Onze chef-kok en zijn team bereiden ambachtelijke Nederlandse gerechten met zoveel mogelijk biologische producten.

Arrangementen (incl. entree en tot 17.00 uur)

Picknickkoffertje van de Bakker

€ 24,20 volw. / € 17,55 kind

Verken het Openluchtmuseum met een picknickkoffertje vol biologische lekkernijen.

Inhoud: broodje kaas - broodje ham v. scharrelvarken (livar) - Arnhems grofje van de museumbakker - één stuk fruit - een zakje oud-Hollands snoep en een flesje biologisch vruchtensap.

Hanekampse pannenkoek

€ 24,40 volw. / € 17,65 kind

Ontvangst in het museum met koffie en thee (onbeperkt) en appelgebak - lunch in herberg De Hanekamp inclusief 1 drankje met een versgebakken biologische pannenkoek vol rozijnen, appel, krenten en kaneel.

Hanekampse pannenkoek reserveren wij uitsluitend van maandag t/m vrijdag. Aan dit arrangement kunnen maximaal 24 gasten per uur deelnemen.

Hollandse koffietafel

€ 28,95 volw. / € 21,10 kind

De biologische Hollandse koffietafel bestaat uit twee rijk gevulde soepen - diverse boerenkazen - Hollandse vleeswaren - verse salades en luxe broodsoorten - een ruim assortiment zoet beleg en een rundvleeskroket. Koffie/thee - biologische vruchtensappen - hoefemelk en karnemelk.

Hollandse koffietafel met gebak

€ 30,50 volw. / € 22,30 kind

Ontvangst in het museum met koffie en thee (onbeperkt) met appelgebak.

Tussen de middag geniet u van onze biologische Hollandse koffietafel met keuze uit twee huisgemaakte soepen - diverse boerenkazen - Hollandse vleeswaren - verse salades en luxe broodsoorten - een ruim assortiment zoet beleg en een rundvleeskroket. Koffie/thee - biologische vruchtensappen - hoefemelk en karnemelk.

Exclusief entree

Bij de koffie (excl. entree)

Lekkernijen bij de koffie/thee - van huisgemaakte bonbons tot luxe gebak. Vanaf € 1 p.p.

Snoeperij 'van Noord naar Zuid' (excl. entree) € 7,85 p.p.

Traditionele traktaties uit drie Nederlandse provincies.

- + Friesland - Friese sûkerbôle (suikerbrood) en kruidkoek;
- + Gelderland - Betuwse appeltaart en een Arnhems meisje;
- + Noord-Brabant - mini Bossche bol en worstenbroodje;
- + Met onbeperkt koffie, thee en verse jus d'orange.

Borrelsuggesties (excl. entree)

Drankenarrangement

(Hollands gedestilleerd) € 8,10 p.p. per uur

Borrelhapjes van de Herbergier

3 p.p. € 3,90 p.p.

6 p.p. € 7,50 p.p.

Huisgemaakte bitterballen (rundvlees en kaas) - saucijs van scholfilet en kruiden uit eigen tuin - pasteitje gevuld met geitenkaas en groenten - kaasblokjes op een prikkertje - gedroogde worst van scharrelvarken (livar) - toast met rolletje van huisgerookte zalm - gevulde eitjes (met, en zonder ansjovis) en een koud gehaktballetje met Amsterdamse ui.

Borrelhapjes van de Proefmeester

3 p.p. € 5,35 p.p.

6 p.p. € 10,15 p.p.

Salade van kalfszwezerik en bonen in een pittensbakje - tartaar van huisgerookte zalm - rol van parelhoen met knoflook en kruiden uit eigen tuin - grote dadel met kruidenkaas - miniquiche zalm - miniquiche prei en kaas - minikalfsvink - kippenlevertje omrold met scharrelspek (livar).

- Seizoen 2011 -

Nederlands Openluchtmuseum, Schelmseweg 89, Postbus 649, 6800 SJ Arnhem.

Informatie & reserveren: 026-3576123, res@openluchtmuseum.nl, www.openluchtmuseum.nl

Dinersuggesties (excl. entree)

Barbecue 'Java'

€ 22,20 volw. / € 16,65 kind

Vleesspecialiteiten

Saté babi (scharrelvarken - livar) - saté ayam (kip) - Ikan pedis (pikante vis in folie) - kruidige kippendijen - bistik (biefstukje). *(vegetarisch op aanvraag)*

Garnituren

Nasi en bami - kroepoek - roti (brood) - pindasaus - knoflookolie - zoete aardappelsalade - salade van labu (pompoen) - atjar - pikante komkommersalade.

Barbecue 'Loerbeek'

€ 30,10. / € 22,60 kind

Vlees- en visspecialiteiten

Geroekte ribbetjes (scharrelvarken livar - aan de barbecue gesneden) - Hollandse runderlende - tongfilet van de plaat met marmiet - parelhoenfilet met roze pepers - Hollandse spies van varkenshaas - ossenhaas en champignons. *(vegetarisch op aanvraag)*.

Garnituren

Warme paprika- en pepersaus - brood met boter en knoflooksaus - saladebuffet met huisgemaakte rundvleessalade - aardappelsalade met spekjes - diverse Hollandse slasoorten en drie soorten rauwkost - aardappelgratin en een frituurgarnituur van aardappel (afhankelijk van het seizoen).

Buffet 'Zeijen'

€ 25,00 volw. / € 18,75 kind

Koude gerechten

Huisgemaakte rundvlees-, aardappel- en kipsalade - gekookte ham (van scharrelvarken) met appel en blokjes augurk - gevogeltepaté met zwartebessensaus - garnalensalade - huisgerookte zalm - diverse soorten rauwkost - brood - boter en koude sausjes.

Warme gerechten

Runderstoofpot op Drentse wijze met kruidnagel en look - verse krieltjes met spekjes en gegratineerde verse vis (wisselend, dagspecialiteit).

Buffet 'Marken'

€ 34,85 volw. / € 26,10 kind

Voorgerechten

Huisgerookte zalm met dillesaus en Hollandse sla - in de stoom-/rookkast bereide makreel met zoete preisalade - appelsalade en uitgebakken geroekte tempé - geserveerd met molensteenbrood, boter en lookolie.

Hoofdgerechten

Lamsham in eigen jus - sukade (livar) aan het buffet gesneden - tongfilet gevuld met zalmousse en kreeftensaus.

Garnituren

Biologische seizoengroenten - aardappelschijfjes in room geeraard - oma's frieten.

Buffet 'Hindeloopen'

€ 41,75 volw. / € 30,70 kind

Voorgerechten

Visbuffet uit de Nederlandse wateren met verse vis - schelp- en schaaldieren van het seizoen - huisgerookte zalm - Hollandse garnalen - haring en oesters.

Buffet met vleeswaren van het seizoen (bv wild) livacoppa - livarano (kruidig worst) en gebraden runderlende. Geserveerd met diverse broodsoorten - boter en twee koude sausjes.

Hoofdgerechten

Varkensfilet (livar) zacht roze geeraard geserveerd met rozemarijnsaus - Eco fields kalfssukade geserveerd met een saliesaus - verse vis ('van de dag') gegratineerd in room en met oude kaas - biefstukjes van het seizoen met oesterzwammen-koriandersaus.

Garnituren

Biologische seizoengroenten op passende wijze bereid - aardappelschijfjes in room geeraard - oma's frieten.

Dessertbuffet 'Suikerbakker'

€ 4,75 voor 3 nagerechten naar keuze, aanvulling € 1,25 per gerecht.

Dessertspecialiteiten

Bol biologisch slagroomijs - vruchtenbavaroise - vanilleroombavaroise - chocoladebavaroise - chocolademousse puur - chocolademousse melk - chocolademousse wit - verse fruitsalade (bowl) - huisgemaakte cassata - appelparré - vanillecrème - crème brûlée.

Uitbreiding

Een groot succes voor jong en oud: ijskar met venter à € 2,75 p.p. extra.

Koffie compleet

€ 8,10 p.p.

Onbeperkt koffie & thee met ambachtelijke koekjes en friandises.

- Seizoen 2011 -

Nederlands Openluchtmuseum, Schelmseweg 89, Postbus 649, 6800 SJ Arnhem.

Informatie & reserveren: 026-3576123, res@openluchtmuseum.nl, www.openluchtmuseum.nl

Culinair menu (incl. tafellinnen)

Stel uw eigen menu samen uit de onderstaande voor-, tussen-, hoofd-, en nagerechten. Uw keuze wordt aan alle gasten geserveerd. Voor kleinere gezelschappen (<20 personen) offeren wij graag maatwerk.

Voorgerechten € 12,75

- + Een drieluik van huisgerookte zalm, geserveerd met roerei, Hollandse sla en mosterddressing;
- + Hollandse boerensalade met gegrilde weidekip en pittige Hollandse blauwschimmelkaas;
- + Aspic van Hollandse garnalen en kreeft, geserveerd met een kreeftensoepje en citroenmarmelade;
- + Carpaccio van Veluwe rode bieten met een Heezer geitenkaasje, op smaak gemaakt met honing-tijmdressing.

Tussengerechten € 17,85

- + Grote garnalen met gedroogde livarham, gegaard in kruidenboter;
- + Gegrilde verse zalm op een warme salade van knolraap en hollandaisesaus;
- + Toast van Arnheems meisje met gesuikerde witlof, gegratineerd met oude Friese kaas;
- + Met oesterzwammen gevulde parelhoenpoot, geserveerd met een zoete, licht pikante gevogeltejus.

Hoofdgerechten € 30,10

- + In andijvieblad gestoomde haasbiefstuk, geserveerd met kalfsjus en eekhoortjesbrood;
- + Livar sukade geserveerd met Doesburgse mosterdsaus;
- + Met mousse van huisgerookte zalm gevulde tongfilet met een knoflook-dragonsaus;
- + Wilde Hollandse eendenborst gebraden en geserveerd met een appel/kaneelsaus.

Alle gerechten worden geserveerd met aardappel- en groentegarnituur, passend bij het seizoen (o.a. nieuwe aardappelen, bintjes, verse doperwtten, pastinaak en Limburgse of Zeeuwse asperges).

Nagerechten € 10,70

- + Gelders appelgebak geserveerd met een vanillesabayon;
- + Chipolatabavaroise met een kirschsaus;
- + Bosvruchtenslofje met citroensorbet;
- + Kaasplank geserveerd met appelstroop en een toastje van Arnheems grofje.

Diner Anno 1899

€ 96,90 volw. / € 72,70 kind

(van 10 tot 40 personen p.p. incl. tafellinnen, bloemen en menukaart)

Wij lieten ons inspireren door een hedendaags amusediner. Per gang presenteren wij u diverse gerechten. U kiest een of enkele gerechten en wij serveren die op uw bord uit.

Voorgerechten

Dubbel getrokken bouillon, huisgerookte zalm met peterseliesaus en flinterdunne ossenhaas met oude kaas.

Hoofdgerechten

Getruffeerde lamskoteletten, gebakken aardappeltjes, doperwtjes en worteltjes, kippenragout met champignons en na gestoofde sliptongetjes met vruchten.

Desserts

Seizoensvruchten, nougat, omelet Siberiënne en drie smaken ijs.

Wijnkaart

Naast onze voortreffelijke huiswijn van Baron Charcot, kunt u kiezen uit diverse, veelal biologische, kwaliteitswijnen. Wij sturen u onze wijnkaart op uw verzoek graag toe.

Maak uw lunch of diner compleet

- | | | |
|---------------------------------------|---------|-----------|
| + Menukaart op handgeschept papier | € 4,50 | per stuk |
| + Naamkaartjes op handgeschept papier | € 2,50 | per stuk |
| + Tafellinnen | € 1,50 | p.p. |
| + Bloemen per bloemstuk/boeket | € 20,00 | ca. prijs |
| + Planten ca. | € 30,00 | per plant |

Ambachtelijk, duurzaam, biologisch

Onze chef-kok en zijn team bereiden de gerechten zelf vanaf de basis. Ambachtelijk en altijd met passie. En dat proeft u!

Onze leveranciers zijn geselecteerd op hun aanbod in duurzaam geproduceerde ingrediënten: Eco fields kalfsvlees, Livar varkensvlees, duurzame vis (MSC-keur) en gevogelte van Label Rouge, Wij schenken fairtrade koffie en thee. En de kruiden? Die komen deels uit de kruidentuin in het museum.

Voor meer informatie verwijzen wij u graag naar de website van het [Voedingscentrum – eerlijk over eten.](#)

- Seizoen 2011 -

Nederlands Openluchtmuseum, Schelmseweg 89, Postbus 649, 6800 SJ Arnhem.

Informatie & reserveren: 026-3576123, res@openluchtmuseum.nl, www.openluchtmuseum.nl

De feestlocatie met een echte plus



Nederlands

Arnhem

Openluchtmuseum

Dansfeest of huwelijksjubileum met een vleugje nostalgie

Heeft u iets te vieren en wilt u er écht iets bijzonders van maken? Het Openluchtmuseum verwelkomt u graag in één van de prachtige historische horecalocaties, het hele jaar door. Vier uw zilveren bruiloft of verjaardag in het knusse Brabantse huiskamercafé of organiseer een swingende familiereünie in de 17de eeuwse Kasteelboerderij.

Dansen onder de kroonluchters

Een groot feest organiseren voor de hele familie met kinderen, kleinkinderen, neven, nichten, ooms en tantes is geen kleinigheid. Het gebeurt maar eens in de zoveel tijd en daarom moet het echt iets speciaals zijn.

In de 17de eeuwse Kasteelboerderij met zijn hoge rieten dak en kroonluchters hangt de feeststemming al in de lucht. Iedereen kan naar hartenlust swingen op de muziek van een liveband of even bijkomen in een aangrenzende ruimte.

Modern familiefeest in oude stijl

Historische avondsfeer na sluitingstijd

In de avonduren is het museumpark helemaal voor u: de andere bezoekers zijn vertrokken, de boerderijen worden prachtig verlicht en de avondstilte in het park maakt de historische sfeer voelbaar. Uw feest maakt beslist geschiedenis!

Smakelijk feestarrangement

Voor een onvergetelijke feestavond presenteren wij u een arrangement dat smaakt naar meer. U start de avond met een heerlijke welkomstcocktail en als het feest in volle gang is, serveren wij u een buffet met even verrassende als smakelijke keuzes uit de ambachtelijke Nederlandse keuken.

De chef-kok en zijn team gebruiken zoveel mogelijk biologische producten.

Een jubileum: knus of met DJ

Er zijn van die mijlpalen in het leven die het waard zijn eens goed te vieren. Niet thuis op de bank, maar in het knusse huiskamercafé De Viersprong uit Budel bijvoorbeeld. Met vrienden en familie geniet u van ambachtelijk bier van 't Goeye Goet en oud-Hollandse likeuren of biologische wijnen van vaderlandse bodem. 's Zomers besluit u de dag met een barbecue op het terras in de boerentuin.

Herberg De Hanekamp biedt ruimte aan grotere groepen. Na half zes 's middags kan de herberg worden omgetoverd in een feestruimte voor 100 feestgangers. Met diskjockey!

Verjaardag met schietincident

Raadselachtig verjaardagsdiner

Bezorg uw gasten een verrassingsavond vol spanning en sensatie met het 'Moorddiner' in de Zwolse herberg! Zodra buiten een harde knal klinkt, wordt het hele gezelschap te hulp geroepen door de veldwachter. Er is een brute moord gepleegd op een boer.



Op een spannende avondpatrouille wordt de toedracht van de moord voor iedereen steeds duidelijker. Tijdens het diner of buffet volgt een streng verhoor en u bepaalt samen de gepaste straf. Een feest om nog lang over na te praten!

Zilveren bruiloft met reis in de tijd

Uw huwelijksjubileum is beslist een feestje waard. Laat uw familie en vrienden delen in de feestvreugde en trakteer hen én uzelf op een onvergetelijke avond. Een intiem diner in de oude Herenkamer van de Kasteelboerderij is een nostalgische reis terug in de tijd. Compleet met, bijvoorbeeld, een runderstoofpot op Drentse wijze en ouderwetse schoenlapperpudding na.

Terwijl buiten de avondverlichting een betoverend schijnsel werpt over de huizen en boerderijen, blikte u terug op een mooie tijd.



Feest

In de zeventiende-eeuwse Kasteelboerderij, met zijn hoge rieten dak en sfeervolle kroonluchters, hangt de feeststemming al in de lucht. Maar ook de andere historische feestlocaties zijn een baken van gezelligheid.

Feestarrangement

€ 59,10 volw. / € 44,30 kind

Het feest duurt van 20.30 - 00.30 uur en is te boeken vanaf 50 personen. De prijs is inclusief onbeperkt Hollands assortiment dranken (bier, rode/witte huiswijn, chaudfontaine rood/blauw, verse jus d'orange en frisdranken).

20.30 uur

Ontvangst met welkomstcocktail. Op tafel staan tafelzoutjes en groentestengels.

20.30 – 22.00 uur

De bediening gaat rond met huisgemaakte bitterballen (rundvlees en kaas) - saucijs van scholfilet en kruiden uit eigen tuin - pasteitje gevuld met geitenkaas en groenten - kaasblokjes op een prikkertje - gedroogde worst van scharrelvarken - toast met rolletje van huisgerookte zalm - gevulde eitjes met (en zonder) ansjovis en een koud gehaktballetje met Amsterdamse ui.

22.00 – 24.00 uur

Vanaf het buffet serveren wij:

Koude gerechtjes

Huisgemaakte rundvleessalade, aardappel- en kipsalade - gekookte ham (scharrelvarken) met appel en blokjes augurk - gevogeltepaté met zwartebessensaus - garnalensalade - huisgerookte zalm - diverse soorten rauwkost - brood - boter en koude sausjes.

Warme gerechtjes

Runderstoofpot op Drentse wijze met kruidnagel en look - verse krieltjes met spekjes en gegratineerde verse vis (wisselend, dagspecialiteit).

Band/DJ

U bent vrij om muzikanten of artiesten uit te nodigen in onze locaties. Wij kunnen een kleedruimte en desgewenst een dagmenu voor hen verzorgen.

Prijzen

+ Dagmenu artiesten (excl. drank) p.p.	€ 15,50
+ Vergoeding uitloop programma (per medewerker)	€ 45
+ Podium per podiumdeel (1 x 2 meter, incl. tapijt en rok)	€ 40
+ Statafels per stuk	€ 15