



### Ontvangst:

2x koffie & thee	€ 3,50
2x koffie & thee met Fryske oranjekoeke	€ 5,50
Fryske lekkernijen: oranjekoeke, dûmkes en sûkerbôle	€ 7,25
Broodjes ham en kaas	€ 7,50



### Lunch vooraf in de tuin:

<b>lunch Beekhûspôle</b>	€ 9,25
vers belegde broodjes ham en kaas, krentenbol, seizoensfruit, verse biologische zuiveldranken, jus d'orange	

<b>lunch Krúsdobbe</b>	€ 11,25
broodje kroket, vers belegde broodjes ham en kaas, mueslibol krentenbol, seizoensfruit, koffie/thee, verse biologische zuiveldranken, jus d'orange	



<b>lunch Ôlekrite (biologische streekproducten)</b>	€ 15,95
oven gebakken broodjes, boerenbroden, zalm, streekbeleg, seizoensfruit, verse biologische zuiveldranken, koffie, thee, jus d'orange   optioneel in de zomer: fresh lemonades	



### Lunch aan boord:

<b>picknick Saiterpetten</b>	€ 10,25
vers belegde broodjes ham en kaas, krentebollen, fruit, verse biologische zuiveldranken en jus d'orange	

<b>picknick Princendyk (luxe)</b>	€ 14,95
luxe belegde broodjes met gerookte zalm, broodjes gezond, ham en belegen kaas, krentenbollen, seizoensfruit, mueslireep, verse biologische zuiveldranken	



### lunch in een restaurant:

op aanvraag



### Hapjes aan boord of bij een activiteit:

**chips en nootjes** € 1,00

**borrelgarnituur (koud)** € 2,95

diverse soorten gegrilde en gerookte worst, salami, kaas en komkommer, nootjes & mosterd

**borrelgarnituur luxe (koud)** € 4,50

luxe borrelhapjes: kaas met snoeptomaatje, wrap met roomkaas, zalm en rucola, cervelaat hoorntje met roomkaas, rookvlees met ei, wrap met rauwe ham en paprika, kipfilet en kerrie mayonaise, droge worst met grove mosterd, roggebrood met oude kaas.

**verse haring met uitjes** € 3,75

**palingroken** € 15,00

Midden in het natuurgebied staat de lokale beroepsvisser klaar met zijn rookton en vers gerookte paling uit het gebied. Zelf stropen of al klaargemaakt.

### Dranken aan boord of bij een activiteit:

**drankenpakket standaard (4 consumpties p/p)** € 7,95

frisdrank, bier (blikjes) & beerenburg

**drankenpakket klein (2 consumpties p/p)** € 4,50

frisdrank, bier (blikjes)

**drankenpakket luxe klein (3 consumpties p/p)** € 6,95

frisdrank, bier (blikjes), wijnen & beerenburg

**drankenpakket luxe (5 consumpties p/p)** € 11,95

frisdrank, bier (blikjes), wijnen & beerenburg

Specifieke merken en soorten dranken op aanvraag.

### Hapjes en dranken bij terugkomst:

**drankjes (2x) en warme hapjes** € 7,95

fris, bier, wijnen en sappen met gefrituurde rundvleesballetjes, mini nasi & bami snacks, kip variantjes

**drankjes (2x) en gezonde snack** € 6,95

fris, bier, wijnen en sappen met nootjes en verse snackgroentes



### Barbecueën:

Zelf Barbecueën in de sfeervolle tuin met loungehoeken, stichttenten en drie grote zwaardtafels. Met uitzicht op de zojuist afgemeerde schepen. Barbecue bij slecht weer? Annage beschikt over drie gezellige ontvangstruimtes waar binnen de houtkachel aan staat.



### Barbecue Matroos (3,5 stuks vlees p.p.)

€ 18,25

barbecueworst, grillburger, varkenssaté, gegaarde drumstick, kartoffel salade, pasta pesto, rauwkostsalade, diverse sausen, oa: warme satésaus & vers gebakken stokbrood met kruidenboter.



### Barbecue Kapitein (4 stuks vlees p.p.)

€ 21,50

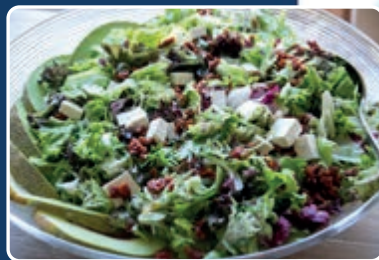
kipsaté, shaslick & hawaispies (50/50), grillburger, karbonade, gemarineerde steak, pasta pesto, kartoffel salade, zomerse rauwkost, diverse sausen, vers gebakken stokbrood + kruidenboter.



### Barbecue Scharrel Luxe (waddenvlees, 3 stuks p.p.)

€ 24,25

bewuste barbecue: minder (h)eerlijk vlees en extra salades: varkenssaté, Franse steak, ambachtelijke runderhamburgers, kip op stok, bistro spies, pasta pesto salade, kartoffel salade, huisgemaakte rauwkost, zonnige zomer salade, kip ananas salade, groene salade met dressing en pijnboomspitten, diverse sausen, diverse soorten stokbrood met kruidenboter en tapenades.



### Barbecue Admiraal (4,5 stuks vlees p.p.)

€ 25,95

entrecôte, gemarineerde kipfilet, biefstukspies, gemarineerde lamskotelet, ambachtelijke runderhamburger, zalm spies, pasta pesto, kartoffel salade, Zomer rauwkost, huisgemaakte rauwkost, vers fruit, div. sausen, vers gebakken soorten stokbrood+ kruidenboter.

### Extra:

schaal vers gebakken frites

€ 1,95

Het vlees door een kok laten bereiden (max. 50p/kok)

€ 37,50 p/u

Extra fruitsalade

€ 1,50

Extra groene salades

€ 1,00

Extra vleessoort vanaf:

€ 2,00





### Buffetten:

#### Broodplankje (vooraf)

diverse soorten brood met kruidenboter

€ 2,50

#### Seizoensoep (vooraf)

Vers bereide soep, brood en kruidenboter

€ 5,50



#### Warm/koud Buffet Knillis (10 tot 30 pers.)

€ 18,95

Diverse huisgemaakte quiches (ook vegetarisch), Eigengemaakte gehaktballetjes in tomaat paprikasaus, Kipsaté in pindasaus, Rijst, Aardappelkroketjes of patat, Sperzieboontjes, Compôte, Diverse salades: Witte kool- wortelsalade, Bleekselderij-appel- kaas en walnootsalade, Griekse salade met tomaatkomkommer- paprikarode ui en feta, Stokbrood met diverse Friese biologische kazen en eigengemaakte kruidenboter.



#### Stamppot buffet (vanaf 10 pers.)

€ 19,00

Diverse soorten stamppotten: Boerenkool, zuurkool, hutspot, speklap, sucadelap, rookworst, spekje, piccalilly & zoetzuur.



#### Houtoven pizza's met nachos (vanaf 50 pers.)

€ 22,50

Verse houtoven pizza's gebakken op locatie in de tuin van Annage vanuit een foodtruck met gigantisch stoere houtoven. Keuze uit 4 soorten pizza's in zijn geheel of in slices. Pizza Margherita, Salami, Tonijn en Hawaii. Samen met warme nachos chips met gesmolten kaas, salsa van tomaat, ui, mais en huisgemaakte jalapeño saus. Minder personen mogelijk in overleg.



#### Warm buffet 't Sân (vanaf 10 pers.)

€ 22,75

Saté van kipfilet Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus, Gehaktballetjes in ketjapsaus, Runderstoofpot, Rauwkostsalade, Gebakken aardappelen, Aardappelgratin met bieslook, spekjes en kaas Rijst, Warme groente



### Italiaans buffet (vanaf 10 pers.)

€ 22,95

Diverse soorten stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en olijven tapenade. Salade met mozzarella, tomaat en basilicum. Salade van drie verschillende soorten pasta met tonijn, zongedroogde tomaat en olijven. Vitello Tonnato; fricandeau met tonijnsaus. Lasagne Bolognese; lasagne, tomaten, gehakt, courgette en kaas. Schelpmacaroni met zalmroomsaus en pijnboompitten. Insalata Caprese; tomaten, mozzarella kaas en verse basilicum.



### Warm buffet 't Bûthús (vanaf 10 pers.)

€ 23,75

Kipfilet met ketjapsaus Schnitzeltjes Rollade met jachtsaus Visschotel van diverse soorten vis Rauwkostsalade Gebakken aardappelen Aardappelgratin met bieslook, spekjes en kaas Rijst Warme groente



### Frysk simmer buffet (vanaf 10 pers.)

€ 24,50

Boerengroentesoep met Fries gekruide soepballetjes. Deinemer sipelsop (uiensoep) met Friese nagelkaas en gekookt ei. Rundvlees afgeblust in "ús heit" bier met Friese kruidkoek. Gehaktballetjes met Friese droge worst in cranberry-chili saus. Stoofpotje kip met lenteuitjes, paprika, gedroogde abrikozen en koriander. Sperzieboontjes, bloemkool, rabarber, Friese Caesar salade (met suikerbrood croutons) aardappelpuree, aardappelkroketjes.



### Mediterraans buffet (vanaf 10 pers.)

€ 27,50

Diverse soorten stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade. Griekse salade met feta, komkommer, tomaat en olijven. Schaal met tapas hapjes; gevuld ei met tonijnsalade, spiesjes van mozzarella, chorizo gevuld met kruidenkaas. Moussaka; gegratineerde aardappel met aubergine, gehakt en tomatensaus. Paella; rijstvariatie met zeevruchten. Toscaanse kipschotel; stoofschotel van kip, paprika, champignons en paprikasaus. Boeuf stroganoff; gestoofd rundvlees met ui, paprika, champignons. Gebakken aardappels met oosterse kruiden.



### 5 gangen diner (vanaf 10 pers.)

vanaf € 39,95

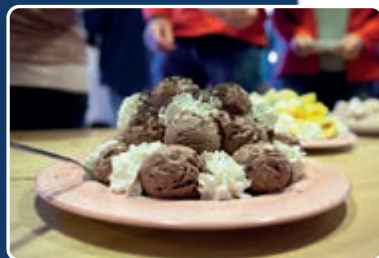
Uitgebreid 5 gangen diner met biologische streek en seizoensproducten. Keuze menu in overleg met de chefkok.



### Dessert:

**Hoorntje met 2 bollen schepijs** € 2,85  
8 soorten premium roomijs en sorbetijs

**Ijsbuffet** € 4,95  
8 soorten premium roomijs en sorbetijs, slagroom, vers fruit en chocoladesaus (coupe of hoorntje).



**Frysk dessertbuffet** € 7,50  
Kaneelijs met suikerbrood en slagroom, Friese tiramisu met Friese dûmkes, mascarpone met anijs, chocoladecake van beppe.

### Afkoop dranken tijdens diner:

**Onbeperkt drinken: (max. 2 uur)** € 9,95  
frisdranken, bieren (flesjes), wijnen & berenburg, koffie en thee

**Extra half uur:** € 2,50  
frisdranken, bieren (flesjes), wijnen & berenburg, koffie en thee



### Presentjes/relatiegeschenken:

**Heupflesje berenburg met eigen etiket** € 6,50  
beugel flacon Weduwe Joustra Berenburg 20 cl. met eigen logo en korte tekst

**Fryske Sûkerbôle** € 4,00



### Drankjes op nacalculatie:

**Frisdrank / sappen** € 2,25

**Bier / radler / 0.0** € 2,50

**Wijnen** € 2,95

**Beerenburg** € 2,95

