



**Partijen  
brochure  
2026**

# Inhoudsopgave

03	WELKOM
04	PATISSERIE & SNACKS
05	LUNCHSUGGESTIES
06	BRUNCHBUFFET
07	DINERMENU'S
08	DINERBUFFETTEN
10	WALKING DINNER
11	DESSERT(BUFFETTEN)
12	FEESTAVONDARRANGEMENTEN
13	ALGEMENE VOORWAARDEN

# Welkom

4-sterren Best Western Hotel Baars is gelegen in het aantrekkelijke historische stadsdeel van Harderwijk. Harderwijk is een oude Hanzestad gelegen aan de Randmeren te midden van de Veluwe. Een stad vol rijke historische panden en monumenten, een binnenstad met vele bezienswaardigheden en volop cultuur. De prachtige binnenstad die te voet met een stadsgids te verkennen is om zo de cultuur en de historie nog beter op te snuiven.

Sinds 1875 is Best Western Hotel Baars een familiebedrijf. Zowel de leisure als de zakelijke gast voelt zich hier thuis!

Het hotel heeft een eigen restaurant en terras waar u kunt genieten van een hapje, drankje, uitgebreide lunch of een à la carte diner. Er zijn in het hotel 63 kamers voorzien van alle comfort. Alle kamers zijn met twee liften bereikbaar.

In de zomer kunt u genieten van een lunch of diner op ons terras, wat uitkijkt op het Kerkplein. De café-brasserie straalt een warme en gezellige sfeer uit door de houten vloer en moderne inrichting.

Het hotel beschikt over 3 zalen met een capaciteit tot circa 150 personen. Alle zalen hebben daglicht en zijn geschikt voor elke bijeenkomst. Wanneer het gaat om een grote bijeenkomst hebben wij de mogelijkheid om de zalen aan elkaar te koppelen. Voor kleinere groepen worden de zalen gescheiden met wanden.

Voor een diner of een andere (feestelijke) bijeenkomst kunt u gebruik maken van ons restaurant of barzaal. Deze sfeervolle zalen bieden u diverse mogelijkheden! In deze brochure vindt u een aantal suggesties voor het organiseren van uw diner, receptie, feestavond, huwelijksfeest of andere evenement.

Voor informatie en vrijblijvende offertes kunt u contact opnemen met onze salesafdeling. Naar aanleiding van uw wensen zullen wij u graag een passend voorstel doen!

## Patisserie & Snacks

### Patisserie

Arretjescake (Veluwse lekkernij)	Prijs per stuk € 3,00
Zeebeer (Harderwijkse lekkernij)	Prijs per stuk € 2,50
Appelnotentaart met slagroom	Prijs per stuk € 5,25
Gesorteerd gebak	Prijs per stuk € 5,00
Petit fours	Prijs per stuk € 5,00
Etagère met diverse zoetigheden (3 p.p.)	Prijs per persoon € 6,95

### Snacks

Gemengd warm bittergarnituur	Prijs per stuk € 1,20
Warme luxe hapjes (o.a. gambaspiesje, yakitori van kip)	Prijs per stuk € 2,75
Koude luxe hapjes (o.a. crostini gerookte paling, canapé filet americain)	Prijs per stuk € 2,75
Zoute- en kaaskoekjes, noten en olijven (circa 6 personen)	Prijs per stuk € 9,00

### Broodjes

Luxe belegd broodje met o.a. zalm, brie of gezond	Prijs per stuk € 6,75
---	-----------------------

### Broodjes receptie-arrangement | vanaf 20 personen

Heerlijke soep uitgeserveerd in een glas	Prijs per stuk € 17,50
Twee luxe belegde minibroodjes met o.a. zalm en brie en een zacht minibolletje met een kroketje	

## Receptie- & felicitatie-arrangement

### Borrelarrangement | Inclusief:

Een onbeperkt aantal consumpties gedurende 1,5 uur (binnenlands gedistilleerd)	Prijs per persoon € 21,50
1 koud luxe hapje & 2 warm gemengde bittergarnituur	
Op de tafels zoute- en kaaskoekjes, noten en pinda's	

### Drankenarrangementen

3-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	Prijs per persoon € 28,75
4-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	Prijs per persoon € 35,00
Uitbreiding drankenarrangement extra half uur	Prijs per persoon € 4,35

## Lunchsuggesties

### **Lunchplate | tot 15 personen**

Uitgebreide lunchplate naar invulling van de chef  
Twee rijkelijk belegde broodjes met bijvoorbeeld:  
gerookte zalm, brie of carpaccio  
Wrap met roomkaas, rucola en gerookte kalkoen  
Fruitsalade, huisgemaakte salade en een warme snack  
Verse smoothie

Prijs per persoon € 19,75

### **Lunchbuffet | vanaf 15 personen**

Twee rijkelijk belegde broodjes met bijvoorbeeld:  
gerookte zalm, brie of carpaccio  
Wrap met roomkaas, rucola en gerookte kalkoen  
Fruitsalade, huisgemaakte salade en een warme snack  
Verse smoothie

Prijs per persoon € 23,75

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange

### **Luxe lunchbuffet | vanaf 15 personen**

Kopje soep naar invulling van de chef  
Suikerbrood, krentenbrood, zachte bolletjes en vloerbrood  
Vers gebakken harde broodjes en chocoladebroodjes

Prijs per persoon € 25,50

Parmaham, Coppa di Parma, slagersham en gerookte kipfilet  
Palet met verschillende kaassoorten  
Huisgemaakte jam en ander zoet beleg

Twee samengestelde salades  
Gerookte pepermakreel, zalm en garnalen  
Warme snack zoals een kaasbroodje of loempia  
Frisse rauwkostsalade  
Fruitsalade

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange

# Brunchbuffet

## Vanaf 20 personen

Geurige bouillon met verse kruiden

Brood en dranken:

- Heerlijke broodsoorten zoals vloerbroden, krentenslof, zachte bolletjes, suikerbrood en vers afgebakken broodjes
- koffie, thee, melk en jus d'orange

Kaas en vleeswaren:

- Plateau met diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten
- Italiaanse vleeswaren zoals Pastrami, Mortadella en Spianata Romana
- Rosbief en fricandeau van onze huisslager

Koude gerechten:

- Rijkelijk gevulde bulgursalade met gerookte kalkoen
- Gerookte vissoorten zoals makreel, zalm en garnalen
- Aardappelsalade met roosjes van rauwe ham
- Caprese van Pomodoro tomaat, mozzarella en basilicum
- Rauwkostsalade

Warme gerechten:

- Roerei met tomaatjes en gebakken spek
- Pasteibakjes met een romige ragout van maïskipfilet
- Gegrilde varkenshaasmedaillons met groene pepersaus
- Zalmmootjes met saffraansaus

Ter afsluiting:

- Salade van ananas en meloen
- Diverse soorten bavaroise en patisserie
- Soesjestoren met chocolade
- Roomijs met warme kersen
- Luikse wafels

Prijs per persoon € 36,50

## Dinermenu's

### Menu "Smeepoort"

Serranoham met een salade van zoete aardappel en appel

\*\*\*

Gebakken zalmfilet met puree van knolselderij en een rijke beurre blanc  
of

Rosé gebraden kalfsoester met bospaddenstoelen en roomsaus

\*\*\*

Panna cotta met mangosorbetijs

€ 37,50 per persoon

### Menu "Luttekepoort"

Dungesneden rundercarpaccio met basilicummayonaise, gedroogde tomaatjes, rucola, kappertjes en oude kaas

\*\*\*

Romige soep van grove mosterd met croutons en bosuiringen

\*\*\*

Gegrilde zeebaars met een salsa van tomaat en kruiden

of

Gebakken diamanthaas met een saus van sjalot en rode wijn

\*\*\*

Crème brûlée met romig ijs van hazelnootroomijs

€ 42,50 per persoon

### Menu "Stadspoort"

Huisgerookte zalmfilet met een mousse van makreel, geserveerd met knapperige tunnbröd en dillecrème

\*\*\*

Runderbouillon met oesterzwammen en bosuiringen

\*\*\*

Moot kabeljauwfilet op een spiegel van schaaldierensaus

\*\*\*

Gegrilde filet mignon met diverse garnituren en een saus van gepofte knoflook

\*\*\*

Chocolade lekkernijen zoals mousse, patisserie en ijs van Zwitserse chocolade

€ 49,50 per persoon

## Dinerbuffetten

### Vanaf 20 personen

#### Veluws buffet

Romige pompoensoep met truffelolie

of

Gegrilde tomaat-paprika soep met basilicumolie en croutons

- Saté van kipfilet met satésaus
- Zacht gegaard rundvlees
- Varkenshaasmedaillons
- Gebakken Noorse zalm met remouladesaus
- Gegrilde varkenshaasmedaillons met groene pepersaus
- Gemengde salade met zongedroogde tomaatjes en olijfjes
- Aardappelsalade met appel en crème fraîche
- Ruime keuze uit verse seizoensgroenten
- Frites, gebakken aardappelen en kruidenrijst

€ 32,50 per persoon

#### Hanze buffet

Koude gerechten

- Coppa di Parma met Galia meloen
- Vitello Tonnato met kappertjes en rode ui
- Frisse aardappelsalade met appel en crème fraîche
- Gemarineerde zalm met dille en grove mosterd
- Salade caprese
- Pastasalade met gerookte zalm en gemarineerde groenten
- Geserveerd met stokbrood, boerenbruinbrood, kruidenboter en diverse sauzen

Warme gerechten

- Maïskipfilet in romige bospaddenstoelensaus
- Varkenshaasmedaillons met spek en brie
- Gnocchi met verse spinazie, zongedroogde tomaatjes en gebrande cashewnoten
- Zalmmootjes met groene kruidenkorst
- Ruime keuze uit diverse seizoensgroente
- Frites, gebakken aardappelen en kruidenrijst

€ 39,50 per persoon

# Dinerbuffetten

## Vanaf 20 personen

### Harderwieks buffet

#### Koude gerechten

- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vitello tonnato (rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise)
- Huisgerookte zalm met garnalen, avocado en wakame
- Salade van pasta met gamba`s, tomaatjes en knoflookdressing
- Salade van Roseval aardappel en Granny Smith appel

#### Warme gerechten

- Rosé gebraden runderlende met tijm en sjalottensaus
- Varkenshaasmedaillons omwikkeld met gerookt spek
- Visschotel la Pèrche (diverse vis volgens marktaanbod)
- Ruime keuze uit verse seizoensgroenten
- Frites, gebakken aardappelen en kruidenrijst

€ 45,50 per persoon

### Oosters buffet

- Pikante gehaktballetjes, varkenshaassaté met satésaus
- Rendang van rundvlees
- Tjap Tjoy, roergebakken groenten met varkenshaas
- Kipfiletreepjes in Oosterse ketjapsaus
- Gebakken banaan, gado gado en kokos
- Bami & nasi, Atjar Tjampoer
- Augurk, zilveruitjes, ananas
- Komkommer en tomaat
- Kroepoek, sambal & ketjap

€ 26,00 per persoon

### Stamppottenbuffet (seizoensgebonden)

- Boerenkool, zuurkool
- Stamppot rauwe andijvie met spekjes
- Rookworst, gebakken spek
- Runderstoofschotel, rvundvleesjus
- Varkensrib (uitgebeend en getrancheerd)
- Piccalilly, mosterd, augurk, uitjes in zuur

€ 23,50 per persoon

## Walking Dinner Vanaf 20 personen

Licht gemarineerde blokjes tonijn met bieslook,  
gember, verse peper en wasabi-mayonaise

of

Carpaccio van runderhaas op een bedje van sla, truffelmayonaise, croutons,  
pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

\*\*\*

Geurige gevogeltebouillon met verse kruiden

\*\*\*

Gegrilde Noorse zalm met lintpasta en romige saffraansaus

\*\*\*

Spies van diamanthaas op een bedje van seizoensgroenten en oesterzwammen

\*\*\*

Taartje van bleu de Wolvegga met vijgencompôte

\*\*\*

Nagerechtjes op een bordje geserveerd:

Mini crème brûlée

Aardbeienbavaroise met coulis

Chocolademousse

Sorbetijs

€ 49,50 per persoon

De eerste gang wordt gecombineerd, zodat er een keuze is voor uw gasten.

## **Dessertbuffetten**

### **Vanaf 20 personen**

#### **Dessertbuffet Vischpoort**

Vanilleroomijs, sorbetijs  
Tiramisu met lange vingers  
Chocolademousse, verse fruitsalade  
Brusselse wafel met warme kersen  
Bavaroise, slagroom

€ 12,00 per persoon

Mogelijke supplementen:

- Omelet siberienne + € 2,00 p.p.
- Croquembouche met chocoalde € 1,50 p.p.
- Crème brûlée + € 2,00 p.p.
- Kaasplank + € 4,00 p.p.

#### **Kaasplateau | vanaf tien personen**

Kaasplateau met een verscheidenheid aan Nederlandse en Franse kazen en diverse broodsoorten, honing en noten

€ 14,00 per persoon

#### **Grand dessert**

Uitgeserveerd

€ 12,00 per persoon

## Feestavondarrangement

4- uurs drankenarrangement (exclusief buitenlandse gedistilleerd)

2x koude hapjes bestaande uit o.a.

Focaccia met huisgerookte zalmfilet en kruidencrème

Canapé gerookte Paling

Cupje van filet Americain en kappertjes

klassieke garnalencocktail

3x warme hapjes bestaande uit o.a.

Garnalenkroketjes

Vietnamese mini loempia's met chilisaus

Yakatori (Japanse kipspiesjes) met sesamsaus

Bitterballen met grove mosterd

Op tafel tijdens de feestavond:

Gemarineerde olijfjes, zoute koekjes en noten mix

€ 45,00 per persoon

**Uitbreiding drankenarrangement extra half uur**

€ 4,35 per persoon

**Eventuele extra uitbreidingen om de avond mee af te sluiten:**

Puntzak met frites en mayonaise

€ 4,25 per persoon

Broodje kroket

€ 4,50 per persoon

Saucijzenbroodje

€ 4,75 per persoon

Kaasbroodje

€ 4,50 per persoon

# Algemene voorwaarden

Bij reservering onder het genoemde aantal personen berekenen wij een toeslag.

Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, die wij graag op verzoek toezenden. Wanneer u besluit uw evenement bij Best Western Hotel Baars onder te brengen, dan ontvangt u van ons een vrijblijvende offerte en een bevestigingsbrief. Graag ontvangen wij bij akkoord de bevestigingsbrief getekend van u retour, om de reservering definitief te maken.

## **Optionele reserveringen**

Wij plaatsen graag een optionele reservering, zodat u verzekerd bent van de gewenste ruimte. Wanneer blijkt dat we de voor u in optie genomen ruimte eerder definitief voor derden kunnen reserveren dan nemen wij eerst contact met u op. Wij verzoeken u dan vriendelijk binnen 48 uur een beslissing te nemen.

## **Definitief aantal gasten**

De definitieve menukeuze en de opgave van het definitieve aantal gasten vernemen wij graag één week voor de reserveringsdatum.

## **Voorschot- en betalingsvoorwaarden**

Wij behouden ons het recht voor, een aanbetaling te vragen conform de Uniforme Voorwaarden Horeca. Het betaalde bedrag zal na eindcalculatie in mindering worden gebracht op de factuur. Het aanbetalingsbedrag bedraagt 100% van de reserveringswaarde en dient uiterlijk een maand voor de reserveringsdatum vooruit te worden betaald. De eind nota wordt na afloop toegezonden en dient 21 dagen na factuurdatum betaald te zijn.

## **Aansprakelijkheid bij diefstal of verlies**

Het management aanvaardt geen aansprakelijkheid voor diefstal, beschadiging of verlies van zaken welke zich in de gehuurde ruimtes bevinden.

## **Annulering**

Annulering van uw feest of evenement verloopt volgens de Uniforme Voorwaarden Horeca en is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd.

## **Gepubliceerde prijzen**

Alle tarieven zijn inclusief BTW.



**Graag tot  
ziens!**