

****

**Voor groepen hebben wij een aantal standaard-arrangementen**

**Uiteraard kunnen wij een suggestie op maat voor U samenstellen.**

**Wij beschikken over de navolgende sfeervol ingerichte ruimtes**

Grand café tot 100 personen

Beekkamer tot 36 personen

Gelagkamer tot 40 personen

Kroonkamer tot 60 personen

Wine & Dine tot 40 personen

Mariapark tot 200 personen

Afhankelijk van de gewenste opstelling zijn aanpassingen mogelijk

 





**Vergaderarrangementen**

8-uurs arrangement: € 42,50 p.p.

* Koffie break met een zoete versnapering
* Zaalhuur
* TV Scherm met HDMI-aansluiting en flip-over
* Onbeperkt koffie, thee en flessen water
* Limburgse streeklunch met dagverse soep

12-uurs arrangement: € 95,00 p.p.

* Als het 8-uurs arrangement met uitbreiding van:
* Een 3 gangen diner
* Een snack
* Beschikbaarheid van de vergaderzaal s’avonds

24-uurs arrangement: € 145,00 p.p.

* Als het 8-uurs arrangement met uitbreiding van:
* Een 3-gangen diner
* Overnachting met uitgebreid ontbijtbuffet
* Beschikbaarheid van de vergaderzaal s’avonds

32-uurs arrangement: € 197,50 p.p.

* Koffie break met een zoete versnapering
* Zaalhuur
* TV Scherm met HDMI-aansluiting en flip-over
* Onbeperkt koffie, thee en flessen water
* 2 maal Limburgse streeklunch met dagverse soep
* 1 maal 3 gangen diner
* Overnachting met uitgebreid ontbijtbuffet



**Hotelkamerprijzen**

5 comfort kamers, 18 Superior kamers en 1 appartement.

Alle kamers zijn voorzien van bad of douche, flatscreen, kluisje en gratis WIFI.

Sfeervol, authentiek en vooral persoonlijk.

Single: Double:

Comfort: € 89,00 - € 99,00 € 109,00 - € 119,00

Superior: € 99,00 - € 109,00 € 119,00 - € 129,00

Appartement: € 149,00 - € 159,00 € 169,00 - € 179,00

Meat, eat and sleep: € 75,00 p.p.

* Overnachting in een 2 persoons Superior kamer
* Uitgebreid ontbijtbuffet
* 3-gangen dagmenu

Op basis van 2 personen per kamer

**Contact gegevens**

**De Limbourg Sittard**

**Markt 22**

**6131 EK Sittard**

**046-4518151**

[**info@delimbourgsittard.nl**](mailto:info@delimbourgsittard.nl)

**Jolanda Hameleers**

[**jolanda@delimbourgsittard.nl**](mailto:jolanda@delimbourgsittard.nl)

**Voor vragen of een arrangement op maat staan we u graag te woord of maken we een persoonlijke afspraak.**



**Lunch & brunch**

**“Wine & Dine”**

**Twaalf uurtje**

seizoenssoep

diverse broodsoorten

kaas en Limburgse vleeswaren

rauwkostsalades

yoghurt & cereals

verse fruitsalade

koffie/thee

€ 17,50 p.p.

**“Limburgse bubbel brunch”**

Ontvangst met een glas prosecco en voor de kinderen Jip en Janneke Champagne

seizoens-soep

Limburgs zuurvlees

gebakken bloedworst met appel / asperges in het seizoen

(asperges met sjink, in het seizoen)

diverse broodsoorten

kaas en Limburgse vleeswaren

streeksappen

koffie/thee/melk

€ 24,50 p.p.

Deze brunch kan aangevuld worden met een glas Sittardse wijn

uit onze Sint Rosa wijngaard op de Windraak

€ 5,00 p.p.

**Business lunch**

Voorgerecht

\*\*\*

Hoofdgerecht

\*\*\*

Koffie met friandises

€ 29,50 p.p.



**“Make your own dream”**

3 soepen en terrine

15 garnituren om zelf uw soep te verrijken

diverse desembroodjes

kruidenboter

€ 6,50 p.p

**Witte desembroodjes**

filet americain en uitjes

roastbeef en augurk

beenham met mosterd

Livar sjink met appel

brie en pruimencompote

old Amsterdam en appelstroop

tomaat, mozzarella en basilicum

gerookte zalm en rode ui

tonijnsalade en kappertjes

gerookte paling en mierikswortel

€ 3,00 per broodje

**Gevulde glaasjes**

garnalen cocktail

kip kerriesalade

tabouleh ( vegetarische couscoussalade )

vitello tonato

rilette van konijn met komkommergelei

mozzarella, appel, doperwten en mint

€ 3,00 per glaasje



**“Babbel & Borrel arrangement”**

2-uur Hollands receptie plateau

bestaande uit koffie, thee, bier, fris, wijn, p.s.v. en jenevers

3 koude hapjes en 2 warme hapjes

€ 25,00 p.p.

(optioneel per uur bij te boeken á € 9,50 p.p. exclusief hapjes)

**Borrel & Buffet arrangement**

Ontvangst met glas Prosecco

3-uur Hollands receptieplateau

Vanaf diverse buffetjes

Charcutterie

Pasta Parmagnano; a la minute bereide pasta geflambeerd in een Parmenzaanse kaas

Risotto met scampi

Pizza vers uit de oven

Pannacotta, tiramisu en cantuccini

€ 55,00 p.p.

**De Ligne diner-arrangement**

Ontvangst met feestelijk glas Janz rosé

4-gangen menu

Wijnarrangement en tafelwater

Koffie met friandises

€ 75,00 per persoon



**High-Tea**

Glas prosecco

vergezeld van een amuse-soepje

**Etagère met hartige hapjes**

Boerenbrood met brie, honing en walnoten

Tortillawrap met tonijnsalade, sandwich met rosbief

Roerei met gerookte zalm

**Etagère met huisgemaakte zoetigheden van Jana, onze patissier**

3 petits-fours van fruit, chocolade en wat het seizoen te bieden heeft

English scone met rode vruchtenjam en clotted cream

Muffin en madeleine

3 zorgvuldig geselecteerde theesoorten van Blanche Dael

€24,50 p.p.

**Onze kids high tea bestaat uit:**

Glaasje Jip & Janneke champagne

Diverse kindersandwiches

Fruitspiesje met warme chocoladesaus

Cupcakes om zelf te versieren

Verrassing

€ 9,50 p.p.  
(uitsluitend mogelijk in combinatie met onze High Tea)

**“High Bier”**

3 bieren van het vat afhankelijk van het seizoen

Limburgse charcutterie & livar bitterballen

€ 24,50 p.p.

**“High Wine”**

3 zorgvuldig geselecteerde wijnen ( wit, rood en dessert)

met 3 bijpassende seizoens en-of streekgerechten

€ 32,50 p.p.

(Genoemde arrangementen zijn uitsluitend op reservering en te boeken vanaf minimaal 8 personen

Combineren van “High bier” en “High wine” is mogelijk. Tevens kunnen wij proeverijen op maat voor U samenstellen)



**“Fingerfood”**

**Koud**

spiesje met kaas en gemarineerde olijf

spiesje met gekruid gehakt, geroosterde paprika en augurk

spiesje met scampi en kerstomaat

spiesje met kerstomaat en mozzarella

crostini met zalmsalade

crostini met tonijnsalade

crostini met vitello tonato

crostini met filet Américain

crostini gevuld met kip-kerrie

crostini gevuld met eiersalade

crostini met Hollandse garnalen

Livar sjink ingerold met sla en aardappelsalade

gegrilde courgette ingerold met verse geitenkaas

bresaola gevuld met rucola, sudn’sol tomaat en Parmezaan

€ 2,75 per hapje

**Warm**

Huisgemaakte mini quiche

Huisgemaakt mini worstenbroodje

scampi in een krokant jasje van kroepoek met sweet chili

pastecci gevuld met gerkuid gehakt

€ 3,25 per hapje

**Gouwe ouwe**

kwekkeboom bitterballen

€ 0,75

assortiment mini snacks

€ 0,60



**Walking dinner**

**Voorgerechten**

marbrée van gerookte zalm met gel van komkommer en tomatencrumble

carpaccio van MRIJ rund met basilicumpesto, Parmezaanse kaas en rucola

likkepotje van eendenlever met Portgelei en chutney van pompoen

Roulade van bresaola en eendenlever met babyveldsla, spekjes en truffelmayonaise

5,50 per gerecht

**Hoofdgerechten**

gepocheerde kabeljauwfilet op spinazie en limoen met beurre blanc saus

gebakken gamba ( 8/12) met caponata en citroen

rode wijnrisotto met Livar sjink en frisse witlofsalade

lasagne van kippendij met mergelchampignon, crème van gedroogd eekhoorntjesbrood

Zuricher kalfsgeschnetzeltes, reepjes kalfsfilet met rode ui, verse tuinkruiden, witte wijn en room geserveerd in bladerdeeg.

rosé gebraden runder entrecôte op groene boontjes en spek, genappeerd met Choronsaus

vogelnestje van Angusbeef gevuld met kwarteleitje, gelakt in Marsalajus op geprakte rosevalaardappel

€7,50 per gerecht

**Dessert**

Domino van chocolade met gepofte rijst en sinaasappel

Tiramisu in glas

Mousse van yoghurt met seizoensfruit

€4,50



**Buffetten @ “De Limbourg Sittard”**

**I**

**voorgerechten koud**

huis gemarineerde zalm, gerookte paling,rilette van gestoomde makreel

Schwarzwalder schinken, diverse paté’ en Limburgs hoen

**salades**

huzarensalade, Amsterdamse salade, rauwkostsalade

komkommer zoet-zuur en tomatensalade

**hoofdgerechten warm**

Livar-varkensgebraad met Stroganoffsaus , kip-kerrieschotel

rozemarijnaardappeltjes, witte rijst en seizoensgroenten

ciabatta

boter en kruidenboter

**€27,50 p.p.**

**II**

**voorgerechten koud**

terrine van gerookte forel, rivierkreeftstaartjes met cocktailmayonaise, gerookte zalm

carpaccio van t rund met Parmezaan en gemarineerde tomaatjes

boerenpaté met uitjes Monegask

**salades**

huzarensalade, Amsterdamse salade, selderijsalade met rucola en appel

komkommer-tomaat in dille-mosterddressing en pasta salade met venkel

**hoofdgerechten warm**

kalkoenborst met Stroganoffsaus

ossenhaasmedaillons in champignon- roomsaus

casarecce met scampi en spinazie in kreeftensaus

seizoensgroenten, pommes gratin en aardappelkroketjes

**desserts**

chocolademousse, tiramisu

warme kersen met vanille parfait

diverse broodsoorten

boter en kruidenboter

**€ 35,00 p.p.**



**III**

**voorgerechten**

marbré van gemarineerde zalm en fijne groenten

terrine van gerookte forel en peterselie met mierikswortelcrème

scharreleitje met tartaar van paling en spekcrumble

bresaola met rucola en balsamico-uitjes

prikker van Livarsjink met meloen

**salades**

huzarensalade, Amsterdamse salade en rauwkostsalades

komkommer zoet-zuur en tomatensalade

**soepen**

romige kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes

krachtige runderbouillon met champignons

**hoofdgerechten**

kabeljauw met zachte groene pepersaus

zwaardvis met kappertjes en citroen

runderentrecôte met rodewijnsaus

kalfslende met brie en honing

**bijgerechten warm**

rozemarijnaardappeltjes

romige puree

seizoensgroenten

**nagerechten**

diverse desserts in amuseglaasjes en feestelijke taart

3 ambachtelijke kazen met notenbrood

**€ 45,00 p.p.**

Buffetten worden geserveerd vanaf 25 personen.

Buffet 3 is mogelijk in 3 gangen te serveren, voorgerechten, hoofdgerechten en dessert