

HEEFT U IETS TE VIERNEN?



Onze zalen hebben nieuwe namen gekregen. De kleine zaal heet voortaan Kruishaarzaal (30 personen) en de grote zaal Gervenzaal (200 personen).

De namen van de zalen zijn afkomstig van twee buurtschappen rondom Voorthuizen en liggen in de 'richting' van deze gehuchten.

De zalen zijn uitermate geschikt voor al uw festiviteiten en evenementen, zoals recepties, bruiloften, feesten, jubilea, diners, maar ook voor vergaderingen en lezingen.



BUITENLUST KRANT

ZALEN - RESTAURANT - EVENTS

80 jaar gastvrijheid



TERRASJE PAKKEN
BIJ BUITENLUST



Buitenlust Voorthuizen bv • Hoofdstraat 89 • 3781 AC Voorthuizen
info@buitenlustvoorthuizen.nl • www.buitenlustvoorthuizen.nl • (0342) - 47 13 63

EVENTS AGENDA

- | | | |
|------------------------------|--|----------------|
| 9 juli
19:30 | Wijn proeverij "taste the summer"
30 p.p. incl. bijpassende culinaire hapjes | <i>The Bar</i> |
| 20 augustus
19:30 | Bier proeverij
35 p.p. incl. bijpassende culinaire hapjes | <i>The Bar</i> |
| 6 september
19:30 | Wijn & spijs proeverij
30 p.p. met bijpassende culinaire hapjes | <i>The Bar</i> |
| 17 september
19:30 | Bier proeverij
35 p.p. incl. bijpassende culinaire hapjes | <i>The Bar</i> |
| 28 september
19:00 | Mosselavond 🎵
Met live muziek van Jantine de Jong
35 p.p. excl. drankjes | Gerven zaal |
| 4 oktober
19:30 | Port & kaas proeverij
35 p.p. inclusief bijpassende kazen | <i>The Bar</i> |
| 15 oktober
19:30 | Workshop herfsttaart maken
35 p.p. incl. hapjes en drankjes | <i>The Bar</i> |
| 26 oktober
19:00 | Wild avond 🎵
Met live muziek van Anders dan
39,5 p.p. excl. drankjes | Gerven zaal |
| 19 november
19:30 | Sinter / Kerst chocolade workshop
35 p.p. incl. hapjes en drankjes | <i>The Bar</i> |
| 29 november
19:30 | Bubbels & Bites
35 p.p. incl. bijpassende culinaire hapjes | <i>The Bar</i> |
| 30 november
19:00 | Spareribs avond 🎵
Met live muziek van Arno Mijnten
27,5 p.p. excl. drankjes | Gerven zaal |
| 15 december
19:30 | Bier / Green Egg proeverij
35 p.p. incl. culinaire hapjes vanaf de Big Green Egg | <i>The Bar</i> |

Reserveer persoonlijk of neem contact met ons op!
Meer informatie kunt u vinden op onze website.

We hebben weer een prijsvraag!

Weet u het antwoord op de volgende vraag:
Van wie heeft Willem Heetmayer Buitenlust overgenomen in 1938?

Uw reactie mag gestuurd worden naar info@buitenlustvoorthuizen.nl
Onder de inzendingen met het juiste antwoord wordt een cadeaubon van € 40 verloot voor The Bar of de Brasserie.



VACATURE



werken in de horeca iets voor jou?

Buitenlust is op zoek naar een gastvrije

PART-TIME OPROEPKRACHT

Ben jij degene die we zoeken bij Buitenlust? neem dan contact met ons op!

STUKJE HISTORIE

jouw oude trouwfoto bij Buitenlust



We hebben vele mooie inzendingen mogen ontvangen. Iedereen hartelijk dank daarvoor. De winnaars van de foto wedstrijd uit de vorige editie van de Buitenlust krant zijn:

Wim Bomhof & Willy van Beek

Getrouwd sinds 3 april 1968

Gefeliciteerd! U mag heerlijk komen genieten van een **diner voor 2** bij Buitenlust!



LIVE COOKING
BUITENLUST
ON WHEELS

**CATERING OF
DINER OP LOCATIE**

De komende periode zijn wij ook hier te vinden:

29 en 30 augustus
Preuvenement Barneveld

8 september
Bourgondisch Voorthuizen

Feestje thuis?
wij komen koken
bij u in de tuin



80 jaar Buitenlust!



Wat een prachtig jubileum.

We hebben in de achter ons liggende jaren menig verjaardags- en huwelijksfeest in Buitenlust gevierd. En dit was tot onze volle tevredenheid. Eten, warm of koud buffet: er was altijd volop keuze en altijd genoeg. Alles was heel goed verzorgd, zo goed dat we steeds weer teruggekomen zijn. Meestal werd er aan het eind van het buffet gezorgd voor spetterend vuurwerk. Een keer liep het vuurwerk wel erg uit de hand toen de huwelijksstaart van 5 etages hoog met drager en al onderuitging. Maar ook dat is weer op een later tijdstip rechtgezet. Een leuke herinnering, waar we later nog vaak aan teruggedacht en om gelachen hebben.

Gefeliciteerd met deze mijlpaal en we hopen dat er nog vele jaren mogen volgen.

Toon en Ina van der Vegt



Een dagje met de fiets erop uit in uw eigen omgeving. En geniet onderweg van een lekker hapje en een drankje.

Kijk op www.gobarneveld.nl voor de fiets route, en ontdek welke bedrijven zich langs deze route bevinden waar u met een Go Barneveld voucher terecht kunt voor een leuke kortings actie.

Buitenlust proeftour actie:

Lunch

- Kippenlevertjes van ~~14,50~~ voor 11,60
- Omelet met champignons van ~~9,50~~ voor 7,60

Diner

- Zwartekip van ~~24,00~~ voor 19,20

(Lunch alleen op zaterdag)

**PROEFTOUR
"KIP LEKKER BARNEVELD"**



BARNEVELD
WWW.GOBARNEVELD.NL

**THEMA AVOND
ONBEPERKT
GENIETEN VAN
MOSSELEN**

We hebben weer nieuwe thema avonden gepland staan, de eerste is de **mosselavond op 28 september**. Voor deze avonden verhuizen we onze brasserie naar de Gervenzaal. Elke avond mag u rekenen op heerlijke gerechten en daarbij fantastische bijpassende wijnen. Op deze avonden ontvangen wij zangers en zangeressen uit Voorthuizen en directe omgeving om uw avond een muzikaal tintje mee te geven.

28
september

MOSSELAVOND

🎵 MET LIVE MUZIEK VAN: JANTINE DE JONG
35 p.p. excl. drankjes



Gastvrouw Marjolein Heetmayer over The Bar:

**HIP &
TRENDY**

Ondanks dat haar ouders zeiden 'doe het nou niet' is Marjolein Heetmayer deze stoere, experimentele en spannende uitdaging aangegaan.

Sinds 3 mei is deze 18-jarige horecatijger de gastvrouw van The Bar. Samen met souschef Hendri Knoppersen hebben zij het doel om supergezellige, ongedwongen en avontuurlijke avonden te organiseren. De eerste succesvolle thema-avonden en workshops zitten er al op. Marjolein is bezig aan haar laatste jaar van de opleiding 'Zelfstandig werkend gastvrouw' op het Deltion college in Zwolle. Naast haar opleiding heeft ze ervaring opgedaan in verschillende horecabedrijven zoals Het Herdertje in Voorthuizen, Groot Heideborgh in Garderen en Ratatouille in Harderwijk. Bij de laatste werkt ze nog steeds parttime.



Marjolein & Hendri

Het is dus wel duidelijk dat horeca in haar bloed zit. Zij is de vierde Heetmayer generatie die stappen zet in Restaurant/Brasserie Buitenlust. "Ik ben erachter gekomen dat werken in de horeca echt heel leuk is. Op de vraag of The Bar nu haar eindstation is, is ze heel stellig: "Echt niet. Ik wil me nog veel meer specialiseren. Sowieso wil ik het wijndiploma halen en een Barista cursus volgen."



*Coquille met
couscous
salade*

GEHEIM RECEPT VAN DE KOK

Boodschappenlijstje voor 4 personen

- 4 coquilles
- 100 gram couscous
- 1 citroen
- 50 gram kiemgroenten
- 1 doosje tuinkers
- Serveer tip: dressing naar keuze*

Bereiding:

- Bereid de couscous volgens de aanwijzing op de verpakking
- Breng de couscous op smaak met een klein beetje citroensap, peper en zout en meng vervolgens de kiemgroenten er doorheen
- Spoel de coquille af met koud water
- Grill de coquille kort aan beide kanten
- Verdeel de couscous salade over 4 borden leg vervolgens de coquille er bovenop en garneer deze af met tuinkers en dressing.

Eet smakelijk!

PROEF HET SEIZOEN

DRIEGANGEN SEIZOENSMENU VOOR € 25

Proef en geniet van ons verrassende seizoensmenu met dagverse en eerlijke ingrediënten, met passie voor u bereid.



VOORGerecht

Tomaten bavarois met basilicumsschuim en gedroogde coppa

HOOFDgerecht

Victoriabaars met doperwtenpesto, ratatouille en parelcouscous

DESSERT

Peach Melba op nieuwe wijze

Suggestie:

- 🍷 Affligem Blond
- 🍷 Feudo Principi di Butera Grillo, Sicilia 2015

De gerechten van het menu zijn ook los te bestellen: voorgerecht 7,5 | hoofdgerecht 21,5 | dessert 7,5