



Meerenbos

Restaurant - Jachthaven - Terras

INFORMATIE BROCHURE 2026

BRUNCH - LUNCH - BORREL - DINER - HUWELIJK



restaurantmeerenbos.nl



010 52 17676



info@restaurantmeerenbos.nl



IETS TE VIEREN?

Bij restaurant Meerenbos bent u van harte welkom!

Wij verzorgen onder andere:

- Recepties, verjaardagen, jubilea en bruiloften;
- Diners voor groepen van 10 tot 100 personen;
- Zakelijke bijeenkomsten en condoleances;
- Verschillende brunches, lunches, walking dinners en buffetten;
- Diverse borrel mogelijkheden zoals een high wine of high tea

Wij zijn een officiële trouwlocatie van de gemeente Lansingerland.

Voor meer informatie maken wij graag een afspraak om uw wensen te bespreken.

Over ons

Wij zijn gelegen in het recreatiegebied de Rottemeren tussen Rotterdam, Zoetermeer en Gouda, midden in de Randstad. Wij bieden recreanten de mogelijkheid om aan het water te genieten van lekker eten, drinken en de omgeving!

Het restaurant bestaat uit een sfeervol ingerichte serre die plaats biedt aan 60 personen zittend en 150 personen voor een receptie en een restaurantgedeelte met bar en tafels op verhoogde vlonders voor 80 personen. Tevens kunt u jaarrond gebruik maken van ons terras. De vlonder boven het water is favoriet in de zomer maar ook tijdens de herfst en winter kunt u genieten van ons overdekte terras. In totaal heeft het terras 130 zitplaatsen.

Overal heeft u uitzicht over de Rotte, de jachthaven of het bos achter het restaurant. Ons enthousiaste team staat voor u klaar!

Wij zijn een familiebedrijf sinds 1983, waarbij inmiddels de 3^e generatie en haar medewerkers voor u klaarstaan!

Restaurant Meerenbos is in de maand december gesloten.

Tip! Bij het versturen van uw uitnodigingen graag ons navigatie adres vermelden voor het gebruik van navigatiesystemen: **Lange Vaart 18 te Bleiswijk**

Tevens hebben wij een routebeschrijving beschikbaar om met de uitnodiging mee te sturen.

September 2026

SERRE

Onze prachtige serre is de ideale locatie voor een onvergetelijke bijeenkomst. Omringd door glas en met uitzicht op de Rotte zorgt deze sfeervolle ruimte voor een intieme en ontspannen sfeer. De serre is perfect voor zowel informele lunches als feestelijke gelegenheden, met voldoende ruimte voor kleine tot middelgrote gezelschappen tot 80 personen.

Met comfortabele zitplekken en een elegant interieur is de serre de perfecte plek om samen te komen, te genieten van heerlijk eten en het uitzicht op de natuur. Het gevoel van buiten zijn, gecombineerd met het comfort van binnen, maakt deze locatie uniek en bijzonder geschikt voor elke gelegenheid.

Wilt u onze serre afhuren voor uw bijeenkomst? Wij vragen voor een gelegenheid tussen 11.00 en 16.00 uur een minimale besteding van € 1.200,00. Tijdens een borrel of diner vanaf 16.00 uur kunt u de serre reserveren met een minimale besteding van € 2.500,00.

Bij mooi weer kunt u in overleg ook gebruik maken van een deel van ons terras.



LUNCH

OP ZOEK NAAR DE PERFECTE PLEK VOOR EEN HEERLIJKE LUNCH?

Of je nu wilt ontspannen met collega's, een zakelijke bijeenkomst hebt, of een speciale gelegenheid wilt vieren, onze zorgvuldig samengestelde luncharrangementen bieden voor ieder wat wils. Van mooi opgemaakte etagères tot een uitgebreid buffet en warme gerechten. Wij garanderen dat elke lunch een ervaring wordt om van te genieten. Maak van de middag een feest en reserveer vandaag nog jouw arrangement!

Lunch Meerenbos

We beginnen met een soep van de dag, perfect om de maaltijd in te luiden. Daarna volgt een selectie van heerlijke gerechten: carpaccio van rundvlees, gerookte zalm, tonijnsalade, een frisse wrap met kip & pesto en romige, zachte brie. Geserveerd met vers brood en boter.

Lunch focaccia & wrap

De gasten krijgen een feestelijk glas soep geserveerd en aansluitend presenteren wij etagères met belegde focaccia broodjes en wraps, luxe belegd met onder andere carpaccio, omelet, kipfilet, gerookte zalm, brie, ham en kaas.

12 uurtje

Een echte klassieke lunch bestaat uit een klein kopje soep, een boterham met kaas en een boterham met een kroket of oesterzwamkroket

Proeverij van warme en koude lunchgerechten

Heerlijk genieten van koude en warme gerechten die op tafel gepresenteerd worden. Alle gerechten serveren wij in het midden van de tafel zodat de gasten de gerechten kunnen delen. Denk hierbij aan carpaccio, burrata, meloen met Ardennerham, kipsaté, zalm met soja glaze, groene asperges & bao buns met pulled porc.

Bovenstaande lunches zijn uit te breiden met een zoete ontvangst of warme extra's:

Zoete ontvangst: Petit four of gesorteerd gebak

Luxe koekjes

Warme gerechten Kroket of kaassoufflé

Oesterzwamkroket

Pasteitje met kippenragout

Bladerdeeghapjes

Mini quiches

Lunch buffet

Onze medewerkers serveren een feestelijk glas soep. Vanaf 20 personen heeft u keuze uit 2 soorten soep. Aansluitend presenteren wij diverse gerechten vanaf het buffet:

- Groene salade
- Pastasalade met kip
- Kroketten en Americain pancakes
- Hartig en zoet beleg – onder andere kaas, brie, rosbief, kipfilet, jam & hagelslag
- Croissants, harde en zachte broodsoorten
- Deense zoete koffiebroodjes
- Mini quiches – Lorraine, paddenstoel, geitenkaas/tomaat en krab/garnalen
- Yoghurt met seizoensfruit

Specialiteiten & desserts

Geef uw buffet net dat beetje extra! U kunt het buffet uitbreiden met een selectie van heerlijke gerechten, afgestemd op uw wensen en voorkeuren.

- Koud gerookte zalm
- Italiaanse vleeswaren
- Kipsaté met atjar, pindasaus en stokbrood
- Patat en mayonaise

Maak uw lunch of buffet compleet met een heerlijk dessert. Onze selectie van onweerstaanbare desserts biedt voor ieder wat wils. Het perfecte zoete slotstuk om uw gasten nog even heerlijk te laten genieten.

- Luxe bonbons bij de koffie
- Kaasplateau gepresenteerd op het buffet
- Vers fruit van het seizoen, gepresenteerd op het buffet
- 2 bollen ijs met vers fruit en slagroom, uitgeserveerd
- Parade van mini desserts. Crème brûlée, bonbons, fruitsalade, mini taartjes, soesjes, pastel del nata en meer! Volop keuze en heerlijk snoepen van deze kleine nagerechten, uitgeserveerd

Dranken

In dit arrangement zijn onbeperkt dranken uit het Hollands assortiment opgenomen. Bieren van de tap, huiswijn, 0% bieren, frisdrank, vruchtensap & mineraalwater. Wilt u ook onze overige wijnen, speciaal bieren serveren? Dat kan voor € 3 per persoon per uur extra.

BORREL

VOOR IEDER WAT WILS!

Ontdek onze veelzijdige borrelarrangementen. Of je nu een informele borrel met vrienden organiseert, een zakelijke bijeenkomst plant, of een speciale gelegenheid wilt vieren, onze borrelarrangementen zijn perfect afgestemd op elke gelegenheid. Van een uitgebreide selectie van smaakvolle hapjes tot verfrissende drankjes, wij bieden een arrangement dat past bij jouw gezelschap en voorkeuren. Laat ons je helpen om van jouw borrel een smaakvolle en ontspannen ervaring te maken!

Tijdens de borrel serveren wij de volgende dranken: koffie, thee, pils, huiswijn, frisdranken, vruchtensappen en mineraalwater. Wilt u ook onze overige wijnen en speciaal bieren serveren? Dat kan voor € 3 per persoon per uur extra. Per uur serveren wij 2 rondes hapjes.

Een avondfeest is bij ons mogelijk tot 01.00 uur en verzorgen wij vanaf € 3.500,00. Graag bespreken wij met u de mogelijkheden.

Ontvangst

Wij ontvangen uw gasten met een kopje koffie of thee. Daarbij serveren wij naar wens feestelijke petit fours, gesorteerd gebak of een selectie van heerlijke roomboter koekjes, boterkoek en luxe bonbons

Of kiest u voor een spetterende ontvangst met een glas bubbels of verfrissende cocktails & mocktails? In de winter ontvangen wij uw gasten graag op warme wijze met chocomel, winterthee en glühwein

Glas Cava

Zomer ontvangst met cocktails & mocktails

Winter ontvangst met warme chocomel, winterthee & glühwein

Op de (sta)tafels

Op de tafels staat een notenmelange en knapperige kaasvlinders.

Graag bespreken wij de mogelijkheden om op de tafels een heerlijke borrelplank met dipstokjes, aioli, ambachtelijke kazen, vis en vleeswaren te presenteren.

Wij gaan rond met smaakvolle koude en warme borrelhapjes. Denk hierbij aan mooi opgemaakte stokbroodjes met paling, zalm, carpaccio, brie en eiersalade. Ook mag uiteraard een bitterbal niet ontbreken. Ook serveren wij graag onze butterfly garnalen en knapperige bladerdeeghapjes.

Wij hebben genoeg inspiratie om uw gelegenheid nog feestelijker te maken! Bijvoorbeeld met luxe borrelhapjes of kleine gerechtjes om de middag of avond geheel naar wens in te vullen:

Luxe mini gerechtjes

Torpedo garnaal met chilisaus

Carpaccio met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas

Feestelijk glas soep

Duo van koud gerookte Noorse zalm en tonijn tataki

Meloen met Ardennerham

Kipsaté met atjar, pindasaus en stokbrood

Hollandse garnalencocktail

Geitenkaaskroketjes met mango chutney

Pasteitje met kippenragout

HIGH WINE OF BEER



VOOR KLEINE GROEPEN: ONTDEK DE HIGH WINE OF HIGH BEER

High Wine & High Beer

Op zoek naar iets bijzonders voor een kleiner gezelschap? Onze High Wine of High Beer is een perfecte keuze! Geniet van een selectie van heerlijke wijnen of speciaal bieren, zorgvuldig gecombineerd met bijpassende hapjes. Van verfijnde kazen en charcuterie tot verrassende warme gerechtjes, elke combinatie is een feestje voor de zintuigen. Of je nu houdt van een goed glas wijn of een ambachtelijk gebrouwen biertje, de High Wine of High Beer biedt een gezellige en smaakvolle ervaring voor jou en je gezelschap.

De High Beer of High Wine verzorgen wij vanaf 2 personen voor € 32,50 per persoon. Dit is inclusief 4 proef glazen en bijpassende hapjes.

High Tea

We dekken de tafel prachtig in met ons klassieke theeservies. Er is keuze uit 4 soorten gedroogde thee en er staat ook verse munt en gember op tafel.

We starten de middag met etagères met allerlei zoetigheden als macarons, scones, petit fours en bonbons. Aansluitend serveren we een feestelijk glas soep en gaan we over op hartige hapjes. Denk hierbij aan wraps & geitenkaaskroketjes. We kunnen de High Tea ook traditioneel in de volgorde hartig naar zoet presenteren!

De High Tea is te reserveren vanaf 2 personen voor € 23,50 per persoon. Dit is inclusief onbeperkt thee voor 2 uur. Overige drankjes kunt u uiteraard bijbestellen.

DINER

EEN UITGESERVEERD DINER, BUFFET OF WALKING DINNER? AAN U DE KEUZE!

Samen met u stellen wij naar wens een mooi menu of dinerbuffet samen. Maar ook serveren wij feestelijke walking dinners waarbij u met uw gasten geniet van een selectie van onze favoriete gerechten op kleine bordjes.

Uitgeserveerd diner

Voorbeeld keuzemenu

2 soorten soep, geserveerd in een feestelijk wijnglas of een klassieke kop

Kipsaté, schnitzel met champignonsaus, cannelloni (v) of zalmfilet

2 bollen ijs met vers fruit & slagroom

Voorbeeld keuzemenu

Carpaccio, butterfly garnalen of meloen met Ardennerham

Kipsaté, varkenshaasmedaillons met champignonsaus of zalmfilet

Dame blanche, sorbet of dadelgebak met citroen ijs

Voorbeeld keuzemenu

Duo van gerookte zalm en Hollandse garnalen, carpaccio of romige burrata

Kabeljauwrug met Hollandaise saus, runder sucade of knolselderijsteak(v)

Duo van crème brûlée, dame blanche, sorbet of wafel met warme kersen

Shared diner

Alle gerechten presenteren wij in het midden van de tafel en kunnen gedeeld worden. De gerechten passen wij aan op het seizoen en aantal gasten.

Carpaccio

Brood met smeersels

Butterfly garnalen

Burrata met tomaat & pesto

Gerookte zalmspiesjes

Meloen met Ardennerham

Kipsaté

Zalm met soja glaze en zoetzure komkommer

Bao buns met pulled porc

Groene asperges met parmezaan & zeezout

Gamba's in een zoet pittige saus

Diamanthaas teriyaki

Dinerbuffet

Samen stellen wij uit onze gerechten een smaakvol diner samen waarbij wij het voor,- en hoofdgerecht presenteren vanaf het buffet. Als afsluiting van het diner serveren wij een parade van mini desserts

Voorgerechten

Breek,- en stokbrood met diverse smeersels

Groene salade met mozzarella

Piepersalade, pastasalade of kip/kerriesalade

Meloen met Ardennerham, salade Caprese of Italiaanse vleeswaren

Carpaccio met truffelmayonaise of Vitello Tonato

Visschotel van gerookte zalm, tonijnsalade, Noorse garnalen & haring

Bent u een echte visliefhebber? Dan presenteren wij graag onze ambachtelijk koud gerookte zalmzijde, gerookte paling of Hollandse garnalen (meerprijs op aanvraag)

Hoofdgerechten

Klassieke rundvleessalade, pastasalade met kip/pesto of couscous salade

Groene salade

Varkenshaasmedaillons of oma's runderstoof

Kipsaté of kipfilet in zoet/zuur

Zalmfilet op een bedje van tagliatelle of Kabeljauwfilet op wintergroenten

Vegetarische risotto of canneloni

Patat en mayonaise

Als dessert presenteren wij een parade van mini desserts. Crème brûlée, bonbons, fruitsalade, mini taartjes, soesjes, kletzenbrood met kaas, pastel del nata en meer! Volop keuze en heerlijk snoepen van deze kleine nagerechten. Mag ijs voor u niet ontbreken, dan serveren wij ook ijshoorntjes met bolletjes schepijs uit.

Staat uw favoriete gerecht er niet bij? Graag denken wij met u mee om het buffet geheel naar wens in te vullen!

Het dinerbuffet inclusief dessert verzorgen wij als arrangement inclusief dranken.

Wij serveren het Hollands assortiment: bier van de tap, 0% bieren op fles, huiswijn, frisdrank, vruchtensap & mineraalwater. Wilt u ook onze overige wijnen en speciaal bieren serveren? Dat kan voor € 3 per persoon per uur extra.

Shared dining

Liever wat afwisseling? Dan serveren wij graag een shared dining voorgerecht uit. Op tafel komen etagères met een selectie van onze voorgerechten om te delen. Een plaatje om te zien en heerlijk snoepen van al het lekkers!

Walking Dinner

Ook leuk is een walking dinner! Waarbij niet uw gasten rondlopen maar ons enthousiaste team! Zij serveren de gehele avond kleine gerechtjes. Wij maken graag een selectie van de lekkerste gerechten en mooie producten voor een smakelijke en stijlvolle avond.

Walking dinner voorgerechten

Carpaccio met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas

Feestelijk glas soep

Duo van koud gerookte Noorse zalm en tonijn tataki

Meloen met Ardennerham

Zalmtartaar met crème fraîche en bieslook

Hollandse garnalencocktail

Geitenkaaskroketjes met mango chutney

Pasteitje met kippenragout

Walking dinner hoofdgerechten

Schelvis op lentegroenten met Hollandaise saus

Varkenshaasmedaillons met wortelpurree en champignonsaus

Romige tagliatelle met gamba's

Nasi met kipsaté

Stamppotje met gehaktballetjes

Zalmfilet met zeekraal en spinazie

Paddenstoelen risotto

Canneloni gevuld met spinazie en ricotta

BRUILOFT

JULLIE MOOISTE DAG IS ONS MEESTERWERK!

Met trots zijn wij een officiële trouwlocatie van de gemeente Lansingerland. Onze serre is zeer sfeervol om met gezelschappen tot 60 personen in het huwelijksbootje te stappen.

Bij mooi weer kun je bij ons zelfs op de vlonder trouwen met uitzicht op de Rotte en haar molens.

Graag maken wij kennis met jullie om de wensen voor de trouwdag door te nemen. Hierna maken wij graag een offerte op maat.

Wij denken creatief mee over de invulling van een bijzondere dag. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een huisgemaakte ijsbruidstaart!



AANDACHTSPUNTEN

- Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief BTW en onder voorbehoud van prijswijzigingen en drukfouten
- Met veel plezier maken wij voor u een offerte op maat. U kunt contact met ons opnemen via:
 - 010 – 52 17676
 - info@restaurantmeerenbos.nl
- Wij plaatsen voor u graag een vrijblijvende optie in onze agenda. De datum houden wij 14 dagen voor u vrij. Graag vernemen wij binnen dit termijn of u gebruik wilt maken van de reservering
- Wanneer u bij ons reserveert, dan vragen wij een aanbetaling van 10% van de omzet van de reservering. Dit bedrag mag u overmaken op ons rekeningnummer onder vermelding van uw naam en de datum van uw reservering. Deze aanbetaling wordt uiteindelijk in mindering gebracht bij de eindfactuur.
- Het definitieve aantal gasten en eventuele dieetwensen ontvangen wij graag 14 dagen voorafgaand aan uw reservering
- De prijsopgave is op basis van de in offerte genoemde tijden en aantallen gasten. Eventuele uitloop berekenen wij op basis van personeelskosten, drankverbruik en een zaalhuur van € 300,00 per uur.
- In de prijzen zijn geen kosten voor aanvullende decoratie, bloemwerk en audiovisuele materialen opgenomen. Graag adviseren wij u om uw feest geheel in stijl aan te kleden met bijvoorbeeld ballonnen, een photo booth etc.
- Mocht u nog vragen hebben, dan vernemen wij dat uiteraard graag!