

Partycentrum
Heidsjer Trefo
Spekholzerheide

Arrangements 2026

Gastvrijheid • Kwaliteit • Persoonlijke Service



Al meer dan
25 jaar
een begrip!



BRUILOFTEN



FEESTEN



BUFFETTEN



KOFFIETAFELS



CATERING



VERGADEREN

Samen maken we van uw gelegenheid een onvergetelijke beleving!

Welkom

Al meer dan 25 jaar

de plek waar herinneringen worden gemaakt

Bij **Partycentrum Heidsjer Tref** draait alles om gastvrijheid, kwaliteit en persoonlijke aandacht. Of u nu een bruiloft, jubileum, verjaardag, bedrijfsfeest, koffietafel of vergadering organiseert, wij zorgen ervoor dat u en uw gasten onbezorgd kunnen genieten.

Vanaf het eerste gesprek tot het laatste kopje koffie denken wij met u mee. Elk feest is uniek en daarom stemmen wij onze arrangementen volledig af op uw wensen. Met heerlijke buffetten, smaakvolle gerechten uit eigen keuken en een gastvrij team creëren wij een sfeer waarin iedereen zich thuis voelt.

Onze chef bereidt dagelijks verse gerechten met zorg en passie. Daarbij maken wij gebruik van kwalitatieve ingrediënten en bieden wij volop mogelijkheden voor vegetarische gerechten, dieetwensen en maatwerk.

Waarom kiezen voor Heidsjer Tref?

- ✓ Persoonlijke begeleiding van begin tot eind
- ✓ Meer dan 25 jaar ervaring
- ✓ Eigen keuken met verse producten
- ✓ Bruiloften, feesten en zakelijke bijeenkomsten
- ✓ Buffetten, diners en catering op locatie
- ✓ Arrangementen volledig op maat



Samen maken we van iedere gelegenheid
een bijzondere herinnering.



Over onze chef & onze keuken

Bij Heidsjer Tref staat smaak, kwaliteit en gastvrijheid centraal. Onze chef en zijn team bereiden met passie en vakmanschap de heerlijkste gerechten, met oog voor detail en uitsluitend met verse, kwalitatieve ingrediënten.

Van uitgebreide buffetten en smaakvolle diners tot verrassende hapjes en catering op locatie: alles wordt met zorg bereid in onze eigen keuken. Wij denken graag met u mee en stemmen onze gerechten volledig af op uw wensen en de gelegenheid.

Of het nu gaat om een intiem diner, een groots feest of een zakelijke bijeenkomst, wij zorgen ervoor dat elk gerecht bijdraagt aan een onvergetelijke ervaring.



Eigen keuken

Alles wordt vers bereid in onze eigen keuken, met aandacht en liefde voor het vak.



Kwaliteit

Wij werken met eerlijke producten en leveranciers die kwaliteit hoog in het vaandel hebben staan.



Maatwerk

Uw wensen staan centraal. Wij denken mee en maken het mogelijk.



Gastvrijheid

Persoonlijke service en een warm welkom, voor u en uw gasten.

*Passie voor
smaak, oog voor
kwaliteit en liefde
voor gastvrijheid.*



VERSE INGREDIËNTEN

Wij gebruiken zoveel mogelijk seizoensgebonden en lokale producten. Dat proeft u terug in elk gerecht.



UITGEBREIDE MOGELIJKHEDEN

Van buffetten en diners tot hapjes, barbecue, live cooking en complete catering op locatie.



VOOR ELKE GELEGENHEID

Bruiloften, feesten, koffietafels, vergaderingen en meer. Wij maken het bijzonder.



Aetie Feestarrangement

- 5 uur drankenarrangement: fris, bier, huiswijnen (rood, rose, droog, zoet), sappen, koffie/thee
- zaalhuur inclusief personeel bar en bediening, aangeklede statafels
- nootjes en zoutjes op tafel
- indien gewenst achtergrondmuziek middels ons muzieksysteem

Prijs:
€ 33,50
all-include

(kinderen t/m 4 jaar halve prijs)

Standaard Feestarrangement

- 5 uur drankenarrangement: fris, bier, huiswijnen (rood, rose, droog, zoet), sappen, koffie/thee
- 7x rondgang met minissacks (bv. mini-loempia, kipnugget, bamihap, nasihap, frikandel, bitterbal, gehaktbal)
- zaalhuur inclusief personeel bar en bediening, aangeklede statafels
- nootjes en zoutjes op tafel
- indien gewenst achtergrondmuziek middels ons muzieksysteem

Prijs:
€ 37,50
all-include

(kinderen t/m 4 jaar halve prijs)

Luxe Feestarrangement

- 5 uur drankenarrangement: fris, bier, huiswijnen (rood, rose, droog, zoet), sappen, koffie/thee
- 7x rondgang met minissacks (bv. mini-loempia, kipnugget, bamihap, nasihap, frikandel, bitterbal, gehaktbal)
- zaalhuur inclusief personeel bar en bediening, aangeklede statafels
- puntzak friet met mayonaise, curry of speciaal
- nootjes en zoutjes op tafel
- indien gewenst achtergrondmuziek middels ons muzieksysteem

Prijs:
€ 39,50
all-include

(kinderen t/m 4 jaar halve prijs)

10%

Als u één van deze arrangementen boekt in combinatie met één van onze buffetten, **ontvangt u 10 % korting** op de prijs van het buffet.



Bij elk arrangement is het mogelijk om het feest langer te laten duren **à € 5,50 per persoon per uur.**

Buffetten

Buffet A (€ 12,50 p.p.):

- Koude schotel
- Pastasalade
- Komkommersalade
- Gevuld ei
- Ham-aspergerolletje
- Uitjes Monegask
- Cocktail-, en knoflooksaus
- Stokbrood, roomboter
- Perziken

Buffet B (€ 15,50 p.p.):

Buffet A plús:

- Drumsticks
- Plakjes gebraden gehakt
- Ardenner paté

Buffet C (€ 19,50 p.p.):

Buffet A plús:

- Drumsticks
- Plakjes gebraden gehakt
- Gerookte zalm
- Ardenner paté
- Gerookte makreel
- Ham met meloen

Buffet D (€ 24,50 p.p.):

Buffet A plús:

- Drumsticks
- Plakjes gebraden gehakt
- Gerookte zalm
- Ardenner paté
- Gerookte makreel
- Ham met meloen
- Maatjesharing
- Rosbief



Mogelijke aanvullingen bij Buffetten:

Koud:

Gebraden rosbeef	€ 2,50
Gebraden fricandeau	€ 2,50
Maatjesharing met uitjes	€ 3,00

Gerookte paling	€ 6,50
Gepocheerde zalm (v.a. 20 personen)	€ 7,50



Warm:

€ 8,50 p.p. bij 1 gerecht, € 3,50 extra per extra keuze (* zie uitleg):

- Tacoschelp/pita met gehakt taco, uien, champignons en paprika, ijsbergsla
- Warme beenham met saus naar keuze
- Varkensfiletlende met saus naar keuze
- Kipspiesjes met saus naar keuze
- Gehaktballetjes met saus naar keuze
- Zuurvlees
- Goulash
- Belgisch stoofpotje
- Lasagna
- Witvis met vis saus
- Visstukjes in romige kruidensaus

Inclusief 1 saus naar keuze (2e saus € 2,50 p.p.):

- champignonsaus
- paprikasaus
- jagersaus
- satésaus
- tomatensaus
- jus

Supplementen:

Garnituur: kroketjes, gratin, frietjes of nasi/rijst € 5,00

Warme Groentegarnituur € 5,50

* **Hoe werkt het?** Als u bijvoorbeeld voor 50 personen de beenham kiest, kost dit € 6,50 per persoon. Wilt u echter bv. voor 30 personen beenham en voor 20 personen zuurvlees bestellen dan betaalt u € 8,50 per persoon. Per gerecht dient u wel voor minimaal 10 personen te bestellen.

Nagerechten:

- Slagroomtaart met koffie € 5,00
- Tiramisu € 4,50
- Vers fruit met slagroom € 6,00
- Ijsbuffet: 4 soorten ijs, slagroom en wafel € 6,00
- Bavaroisbuffet: 4 soorten bavarois en slagroom € 7,50
- Kaasbuffet (4 soorten kaas met brood, noten, stroop) .. € 9,50



EXTRA FEESTELIJK!!!

- Omelette Sibérienne (brandende ijstaart)
Vanille-ijs omhuld door cake en besmeerd met eiwit € 5,50

DINER IN BUFFETSTIJL

Geniet samen van een uitgebreid en smaakvol dinerbuffet!



VOORGERECHTEN

(geserveerd met broodjes en
huisgemaakte kruidenboter)

Kipcocktail € 6,00

kip, mandarijnen, sla, komkommer,
tomaten, pijnboompitjes, croutons,
cocktailsaus

Viscocktail € 6,00

div. vissoorten met komkommer,
tomaten, pijnboompitjes, croutons,
remouladesaus



SOEPEN

(geserveerd met broodjes en
huisgemaakte kruidenboter)

- Kippen-, groenten-,
champignon- of tomatensoep € 4,00
- Mosterdsoep met spekjes € 4,50
- Goulashsoep € 5,00
- Asperge roomsoep
(in het seizoen) € 4,50



HOOFGERECHT: € 19,50

KIES 2 SOORTEN:

- Varkenshaasstukjes
- Goulash
- Züricher geschnetzeltes
- Beenham
- Zuurvlees
- Kipstukjes
- Konijnenstoof
- Zalmfilet
- Meerval

SAUS: KIES 2 SOORTEN:

Champignonsaus Paprikasaus Peppersaus
Satésaus Vissaus

GARNITUUR: KIES 2 SOORTEN:

Gratin Gebakken aardappeltjes Rijst
Nasi Frites

GROENTEN: KIES 1 SOORT:

Warme groentes of Saladebuffet

MOGELIJKE AANVULLINGEN:

- Salade buffet (4 soorten sla met 2 dressings) € 5,00
- Extra warme groentegarnituur € 5,50



NAGERECHTEN

- Slagroomtaart met koffie ... € 5,00
- Tiramisu € 4,50
- Vers fruit met slagroom € 6,00
- Ijsbuffet: 4 soorten ijs,
slagroom en wafel € 6,00
- Bavaroisbuffet: 4 soorten
bavarois en slagroom € 7,50
- Kaasbuffet (4 soorten kaas
met brood, noten, stroop) € 9,50

EXTRA FEESTELIJK!!!



Omelette Sibérienne

(brandende ijstaart)

Vanille-ijs omhuld door cake
en besmeerd met eiwit

€ 5,50

PREUVENEMENT SPEKHEI

Een klein stukje Vrijthof in Kerkrade.

Een waar genoeg voor de echte Bourgondiër.

Breng met uw gezelschap **5 uur** lang feestelijk door op
een foodpleintje met kraampjes met lekkere hapjes.

Maak een keuze van 3 gerechten:



Broodje warme beenham
met cocktailsaus op een
saladebedje



Kipsaté met satésaus,
atjar, gebakken uitjes en
kroepoek



Broodje hamburger met sla,
tomaat, augurk, gebakken
uienringen en hamburgersaus



Hot-dog: zacht broodje
met worst, met zuurkool
en mosterd



Huisgemaakte Goulash
met friet of witte rijst



Huisgemaakt Limburgs
Zuurvlees met friet



Pasta bolognese:
fusilli met Italiaanse
tomatensaus met gehakt
en kruiden

PRIJS:

€ 19,50
p.p.

€ 6,00

per extra gerecht

Hapjes & Bittergarnituur



6 hapjes p.p. (€ 5,00 p.p.):

- 1 Bitterbal
- 1 Saucijsje
- 4 Toastjes



8 hapjes p.p. (€ 6,00 p.p.):

- 2 Bitterballen
- 2 Saucijsjes
- 4 Toastjes



12 hapjes p.p. (€ 8,00 p.p.):

- 2 Bitterballen
- 2 Saucijsje
- 8 Toastjes



De toastjes zijn belegd met:
Schwarzwaldler ham, paté, brie,
gerookte makreel



Minibroodjes:

Half minibroodje, luxe belegd met

- Ardennerham / paté / ger. makreel / garnalen / Boursin / brie € 3,50
- gerookte zalm / gerookte paling / gerookte forel / Parmaham € 4,00



Bittergarnituur:

- Koude gemengde bittergarnituur, 100 stuks
(worst, kaas, salami) € 40,50
- Warme gemengde bittergarnituur, 100 stuks
(nasibal, kipnugget, minifrikandel, bitterbal) € 40,50



Zoutjes:

Gemengd chipsassortiment (voor ca. 25 personen) € 15,00

- Gemengde nootjes (voor ca. 25 personen) € 10,00
- Olijven en kaasstengels (voor 10 personen) € 15,00



- Belegd heel broodje € 4,00 p.p.
- Kop koffie met een belegd broodje € 5,00 p.p.
- 1 Kopjes koffie met een stuk Limburgse vlaai € 5,50 p.p.
- 1 Kopjes koffie met een stuk Limburgse luxe vlaai € 6,50 p.p.
- Thermoskan koffie of thee (10 kopjes) € 17,50



Vergaderarrangement

Prijzen zijn inclusief zaalhuur + gebruik beamer en gelden voor 4 uur.



Vergaderarrangement € 9,50 p.p.

- Ontvangst met koffie/thee en verse Limburgse vlaai
- Onbeperkt koffie, thee en ijswater tijdens de bijeenkomst



Vergaderarrangement + lunchbuffet € 21,50 p.p.

- Ontvangst met koffie/thee en verse Limburgse vlaai
- Onbeperkt koffie, thee en ijswater tijdens de bijeenkomst
- Lunchbuffet (dagverse soep, 2 belegde luxe broodjes, vers handfruit, een warme snack, koffie, thee, jus d'orange, melk)



Vergaderarrangement + Diner € 35,00 p.p.

- Ontvangst met koffie/thee en verse Limburgse vlaai
- Onbeperkt koffie, thee en ijswater tijdens de bijeenkomst
- 3-gangenmenu in overleg



Zaalopstellingen:

Theater



Ovaal



U vorm



Cabaret



Rond



Keuzemenu's

U krijgt een invulijst waarop u per persoon de gerechtenkeuze aankruist.
Vraagt u a.u.b. of er iemand is met een voedselallergie, dan houden wij hier rekening mee.



Feestelijke start? Neem een aperitiefje en amuse vooraf, voor slechts € 4,- p.p.

- Voorgerechten/soepen: geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.
- Hoofdgerechten: geserveerd met warme groenten, aardappelkroketjes en frietjes
- Sauzen naar keuze: champignonroomsaus • pepersaus • paprikasaus

MENU DU CHEF

- 3 gangen € 27,50
(met soep)
- 3 gangen € 29,50
(met voorgerecht)
- 4 gangen € 31,50



VOORGERECHTEN

- 1 Salade met gebakken kipstukjes en spekjes, met tomaat, komkommer, pijnboompitjes, croutons en dressing du chef
- 2 Salade met huisgemaakte grove paté en rode-uien-chutney, tomaat, komkommer, pijnboompitjes, croutons en dressing du chef
- 3 Salade met een torentje van vistartaar, gevuld met uien, paprika, olijven, aangemaakt met een fijne kruidenmayonaise
- 4 Salade met krokante visstukjes, geserveerd met croutons, pijnboompitjes, komkommer en remouladedip

SOEPEN



- 1 Dubbel getrokken runderbouillon met rundvlees, verse groenten en vermicelli
- 2 Romige tomatensoep met groenten en soepballetjes

HOOFGERECHTEN

- 1 Varkenshaasje met saus naar keuze
- 2 Biefstuk met saus naar keuze
- 3 Meervalfilet in een saus van huisgemaakte kruidenboter
- 4 Zalmfilet geserveerd met groene kruidensaus



NAGERECHTEN

- 1 Vanille-ijs met vers seizoensfruit en slagroom
- 2 Dame Blanche
- 3 Warme kersen onder een kruimeldakje met vanille-ijs, vanillesaus, slagroom
- 4 Warm lopend chocoladetaartje met chocolade-ijs, chocolade-saus en slagroom



MENU DE LUXE

- 3 gangen € 35,50
- 4 gangen € 38,50



VOORGERECHTEN

- 1 Carpaccio van ossenhaas (gemarineerd met olijfolie en aceto-balsamico, op een frisse salade met o.a. oude kaas en zongedroogde tomaten)
- 2 Salade met gebakken kalkoenfilet en spekjes, met tomaat, komkommer, pijnboompitjes, croutons en dressing du chef
- 3 Lauwarme salade gebakken scampi's en gerookte zalm, dressing du chef
- 4 Tonijncarpaccio met salade, kruidenmayonaise en een aardappelkrokantje



SOEPEN

- 1 Dubbel getrokken Runderbouillon met groenten, rundvlees en vermicelli
- 2 Grootmoeders Kippensoep met verse groenten, kippenvlees en vermicelli



HOOFGERECHTEN

- 1 Varkenshaasje met saus naar keuze
- 2 Biefstuk van de rump van het Ardenner Witblauwrund met saus naar keuze
- 3 Trio van vlees (ossenhaasmedaillon, kalfsmedaillon en varkensmedaillons) met saus naar keuze
- 4 Vistrio (zalm, meerval, scampi's) met romige kreeftensaus
- 5 Tongfilets, geserveerd met botersaus



NAGERECHTEN



Crème brûlée met vanille-ijs, vanillesaus en slagroom



Kaasplankje
(4 kaassoorten, met notenbrood, stroop en honing)



Warme kersen onder een kruimeldakje, met vanille-ijs en slagroom



Chocoladetrio (mousse, ijs, cake)

KINDERMENU'S



Kindermenu 1:

- Tomatensoep of Bouillon
- Kroket of Frikandel of Vissticks
- Ijs met verrassing

€ 8,50



Kindermenu 2:

- Kipcocktail of Fruitcocktail
- Kinderschnitzel of Kipfilet met champignonroomsaus
- Ijs met verrassing

€ 9,50



Geserveerd met frietjes en appelmoes, mayonaise en tomatenketchup.



Koffietafel A (€ 18,50 p.p.):

- Diverse soorten broodjes (2 p.p.)
- Div. vleeswaren (ham, salami, worst)
- Jonge kaas
- Limburgse vlaai (1 stuk p.p.)
- Koffie, thee (onbeperkt)



Koffietafel B (€ 20,50 p.p.):

Deze koffietafel is gelijk aan koffietafel A, maar dan met belegde broodjes.



Koffietafel C (€ 22,50 p.p.):

- Diverse soorten broodjes
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Diverse soorten zoet beleg
- Limburgse vlaai
- Vers fruit salade
- Koffie, thee (onbeperkt)



U heeft de mogelijkheid om te kiezen voor een luxe vlaai (bv. rijstevlaai met slagroom of bienestich) tegen een meerprijs van € 9,50 per vlaai (10 stukken per vlaai)

Alle vlaaien zijn afkomstig van Bakkerij Voncken !

- BAKKERIJ -
Voncken

Mogelijke uitbreidingen:



• Extra stuk vlaai € 3,50 p.p.



• Runderbouillon met groenten, vermicelli en soepballetjes € 4,00 p.p.



• Hard gekookt ei € 1,00 p.p.



• Krentenbol (bakkerij Voncken) € 2,00 p.p.



• Rauwkostsalade € 2,00 p.p.



• Kroket € 2,50 p.p.



• Huisgemaakte Limburgse koude schotel € 4,50 p.p.



• Huisgemaakt Kippenpasteitje € 8,50 p.p.



• Warme beenham met champignonroomsaus € 8,50 p.p.

Partycentrum
Heidsjer Tref
Spekholzerheide



*Samen maken we van uw gelegenheid
een onvergetelijke belevenis!*



FEESTEN &
PARTIJEN



CULINAIR
GENIETEN



PERSOONLIJKE
AANDACHT



CENTRAAL GELEGEN
IN SPEKHOLZERHEIDE

Of het nu gaat om een bruiloft, jubileum, verjaardag, koffietafel of bedrijfsfeest,
wij zorgen voor een sfeervolle ambiance, uitstekende service en verrukkelijke
gerechten tot in de puntjes verzorgd.

Uw wensen, onze zorg!



ADRES

Patronaatstraat 19
6466HR Kerkrade



TELEFOON

045 - 511 70 70



E-MAIL

Info.heidsjer@gmail.com



WEBSITE

HeidsjerTref.nl

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA

