

Maas parel

HOTEL & RESTAURANT



*Informatie
Groepen Restaurant 2026*

Een hartelijk ontvangst, sfeervolle kamers / Maassuites.
Een restaurant waar je verwend wordt met verrassende gerechten, mooie terrassen,
een gezellige tuinkamer en een lichte tuinserre. Dat is in het kort de Maasparel!

Een bijeenkomst bij de Maasparel, is een bijeenkomst waarover nog lang wordt nagepraat.
Onze Smidse is een intieme locatie met een sfeervolle en gezellige ambiance.
Het ommuurde privéterras maakt De Smidse in de zomer onweerstaanbaar.
In de donkere maanden is het knapperend haardvuur een extra sfeermaker.
En omdat de catering in de handen is van de Chefs van de Maasparel, kun je er zeker
van zijn dat jouw gasten meer dan tevreden naar huis gaan.

Al onze kamers zijn uniek wat betreft de grootte en de indeling. Wat ze gemeen hebben
is dat ze eigentijds en smaakvol ingericht zijn. Alle kamers hebben een badkamer met
douche en toilet, een zithoek, een flatscreen televisie en koffie-thee faciliteiten.
Een bureau en gratis wifi maken onze kamers tot een fijne werkplek voor de zakelijke gast.

Vraag bij het maken van een afspraak even naar Lennart of Joan.



Ons correspondentie adres is:

De Maasparel
Schans 3-5
5944 AE Arcen

077-4731296
info@maasparel.nl
www.maasparel.nl

In alle suggesties is het mogelijk om wijzigingen aan te brengen.
Ook kunnen wij rekening houden met allergenen, of speciale dieet-wensen.

Dit kun je aangeven bij jouw aanvraag.
Helaas kunnen wij niet koken naar een 'sporen' allergie.

Buffetten/Groepen

Ontbijtbuffet

19,⁰⁰ p.p.

- Diverse broodsoorten en afbakbroodjes, roomboter croissants, chocolade croissants, koffiebroodjes.
- Ambachtelijke vleeswaren, diverse kaassoorten, brie, gerookte zalm, rauwkost en diverse zoetwaren.
- Gebakken spek, roerei, gekookte eieren, pancakes en gegrilde tomaatjes.
- Vers fruit, yoghurt en diverse soorten muesli en cruesli.
- Onbeperkt koffie, thee, vers geperste sinaasappelsap, vruchtensappen, melk, chocolademelk en karnemelk.

Koffie-Vlaai buffet

11,⁵⁰ p.p.

Heerlijke punt Limburgse vlaai met daarbij twee kopjes koffie of thee

- Toeslag luxe vlaai 1,00 p.p.

Lunchbuffet (Te reserveren vanaf 15 personen)

23,⁵⁰ p.p.

- Kop seizoensoep
- Luxe belegde minibroodjes met o.a. carpaccio, eiersalade, oude kaas, gerookte zalm
- Zacht wit puntje met een Bourgondiër kroket
- Yoghurt met cruesli en vers fruit
- Schaal met handfruit
- Onbeperkt koffie, thee, melk, water en jus d'Orange

Uitbereidingsmogelijkheden:

- Limburgse vlaai 4,²⁵
- Luxe Limburgse vlaai 5,²⁵
- Ambachtelijk worstenbroodje/Saucijzenbroodje/Kaasbroodje 4,²⁵

Genoemde prijzen zijn op basis van 2 uur.
Overige consumpties worden apart berekend.

Brunchbuffet	34,⁵⁰
Brunchbuffet kinderen van 4 t/m 11 jaar	19,⁵⁰
Brunchbuffet tot 4 jaar	gratis

- Seizoensoep
- Royale variatie in brood; zachte witte puntjes, harde minibroodjes, (choco)croissants, koffiebroodjes
- Beschuit, peperkoek en knäckebröd
- Jonge kaas en brie
- Diverse vleeswaren o.a. gekookte ham, rauwe ham en kipfilet
- Diverse zoete belegsoorten o.a. jam, pindakaas, hagelslag
- Miniwraps met carpaccio
- Roomboter
- Kipkerriesalade, eiersalade
- Rauwkostsalade
- Gerookte zalm
- Pastasalade
- Fruitsalade
- Roerei met gebakken spek
- Ragout van kip en paddenstoelen
- Stoofpotje van het seizoen
- Vispotje
- Aardappelkroketjes
- Witte rijst
- Yoghurt van Zuivel van Nu
- Muesli en Cruesli
- Onbeperkt koffie en thee
- Onbeperkt appelsap en Jus 'd Orange
- Onbeperkt melk en water

Dessertbuffet:

- Slagroomsoesjes, chocolademousse, vruchtenbavarois en ijstaart.

Uitbereidingsmogelijkheden:

- | | |
|--------------------------------------|------------------|
| • Limburgse vlaai | 4, ²⁵ |
| • Luxe Limburgse vlaai | 5, ²⁵ |
| • Ontvangst met een glaasje prosecco | 7, ⁰⁰ |

Onze brunch geldt voor een tijdsduur van 2,5 uur.
Overige consumpties worden apart berekend.

Koud - warm buffet "de Maasparel"

32,⁵⁰

- Brood met kruidenboter
- Ambachtelijke huzarensalade
- Gevulde eitjes
- Ham-aspergerolletjes
- Aardappelsalade
- Gemengde groene salade
- Fruitsalade
- Gerookte ham met meloen
- Carpaccio met truffeldressing
- Gerookte zalm
- Gerookte forelfilet
- Noorse garnalen
- Cocktailsaus
- Kippendijfilet in een romige kerriesaus
- Varkenshaaspuntjes in champignonroomsaus of stroganoffsaus
- Zalmfilet in een romige mosterdsaus
- Aardappelkroketjes
- Witte rijst of gebakken aardappeltjes
- Geroerbakte groentes

Uitbereidingsmogelijkheden:

- Soep naar keuze 6,⁰⁰
- Dessertbuffet bestaande uit; slagroomsoesjes, chocolademousse, vruchtenbavarois en ijstaart 9,⁵⁰
- Kaasplank met diverse binnenlandse en buitenlandse kazen van Chez Bri. 12,⁵⁰

Menu's

- 3-gangen keuzemenu met koffie of thee vanaf 34,⁰⁰
- 3-gangen keuzemenu met dessert vanaf 38,⁵⁰
- 4-gangen seizoenmenu vanaf 49,⁰⁰

Ons 3-gangen keuzemenu is ook uit te bereiden naar een 4-gangen keuzemenu. Voor meer informatie hierover kunt u contact met ons opnemen

Streek en bierbuffet

32,⁵⁰

- Mosterdsoep met een scheutje Hertog Jan Tripel
- Groentesoep
- Limburgs seizoen stoofschotel
- Gehaktballetjes in Hertog Jan Bockbiersaus
- Kippendijfilet in een lichte piri-piri saus afgeblust met Hertog Jan Grand Prestige
- Dagverse vis (warm gerecht)
- Geroerbakte groentes
- Aardappelkroketjes
- Witte rijst of gebakken aardappeltjes
- Gemengde groene salade
- Aardappelsalade
- Verse fruitsalade
- Brood met kruidenboter

Uitbereidingsmogelijkheden:

- Dessertbuffet bestaande uit; slagroomsoesjes, chocolademousse, vruchtenbavarois en ijstaart

9,⁵⁰

Italiaans buffet

32,⁵⁰

- Italiaans tomatensoep
- Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffeldressing
- Vitello tonato; dungseden kalfsmuis met tonijn crème
- Luxe ham en worstsoorten
- Salade met olijven en feta kaas
- Tomaat-mozzarellaspiesje
- Garnalen in knoflook-pesto
- Pastasalade
- Lasagne van zalm en spinazie
- Lasagne van Horster paddenstoelen en truffelroom
- Pennepasta pollo
- Brood met kruidenboter, pesto, en tomatentapenade

Uitbreidingsmogelijkheden:

- Huisgemaakte tiramisu geserveerd in een glas
- Panna cotta met rood fruit

6,⁵⁰

6,⁵⁰

High Beer (Te reserveren vanaf 2 personen)

49,⁵⁰

Een High Beer is een feestje voor de liefhebber van Hertog Jan bier. Een proeverij van vijf Hertog Jan bieren met steeds een ander gerechtje. Zo ontdek je hoe bier en spijs perfecte smaakcombinaties vormen! De Hertog Jan bieren worden in proefglasjes geserveerd. (Bieren en gerechten kunnen wisselen per seizoen)

Wat ga je proeven?

- Hertog Jan Pilsener met Arcense mosterdsoep / uitgebakken spekjes / lente-ui
- Hertog Jan Weizener geserveerd met tonijn tataki / soja mayonaise / gepekeld rode ui
- Hertog Jan - bier van het seizoen met gegratineerde geitenkaas / mango compote / pecannoten
- Hertog Jan Karakter met rosé gebraden runderbavette / karakterjus / zoete aardappel mousseline / knolselderij
- Hertog Jan Grand Prestige met een red velvet cake / yoghurtijs / karamelsaus

Walking diner parade (Te reserveren vanaf 25 personen)

52,⁵⁰

Onze walking diner parade is een 6 gangen menu bestaande uit kleine gerechtjes met voorafgaand een amuse. Dit menu wordt gedurende de feestavond geserveerd. De hapjes van de diner parade worden in overleg samengesteld.

- Amuse
- Voorgerechtje vis
- Voorgerechtje vlees
- Kopje soep
- Tussengerecht
- Hoofdgerecht
- Dessert

Diverse

- Limburgse vlaai 4,²⁵
- Luxe Limburgse vlaai 5,²⁵
- Mini gebakje 3,⁵⁰
- Gemengd bittergarnituur per stuk 1,⁰⁰
- Tafelgarnituur, nootjes / kaasstengels 2,⁰⁰
- Luxe hapjes/toastjes per stuk vanaf 3,⁵⁰

De Smidse

Indien je als locatie “de Smidse” wenst te gebruiken dan rekenen wij hiervoor zaalhuur.

De zaalhuur bedraagt


- **1 dagdeel** **100,⁰⁰**
(08.00 – 13.00 uur / 13.00 – 18.00 uur / 18.00 – 23.00 uur)
- **2 dagdelen** **175,⁰⁰**
(08.00 – 18.00 uur / 13.00 – 23.00 uur)
- **3 dagdelen** **200,⁰⁰**
(08.00 – 23.00 uur)

BBQ

Onze BBQ's serveren wij vanaf 25 personen. Hier mag je zelf aan de slag als een echte grillmaster! Wil je liever dat een van onze chef's de BBQ verzorgt dan vragen wij hiervoor een vergoeding van 125,00 gedurende 2½ uur.


BBQ Arcen

31,⁵⁰ p.p.

- Brood en kruidenboter
 - Gemarineerd filetlapje
 - BBQ worst
 - Kipspiesje van kippendij
 - Gepofte aardappel
 - Aardappelsalade
 - 2 rauwkostsalades van 't seizoen
 - Verse fruitsalade
 - Knoflooksaus, cocktailsaus en BBQ-saus
- 

BBQ De Maaspereel

34,⁵⁰ p.p.

- Brood en kruidenboter
 - Spare-rib
 - Peppersteak
 - BBQ worst
 - Gemarineerd filetlapje
 - Gepofte aardappel
 - Aardappelsalade
 - 2 rauwkostsalades van 't seizoen
 - Verse fruitsalade
 - Knoflooksaus, cocktailsaus en BBQ-saus
- 

BBQ van onze Chef

37,⁵⁰ p.p.

- Brood en kruidenboter
- Vis van de dag in aluminiumfolie
- Pepersteak
- Spare-rib
- Kipspies van kippendij
- Gepofte aardappel
- Aardappelsalade
- 2 rauwkostsalades van 't seizoen
- Verse fruitsalade
- Knoflooksaus, cocktailsaus, BBQ-saus en satésaus