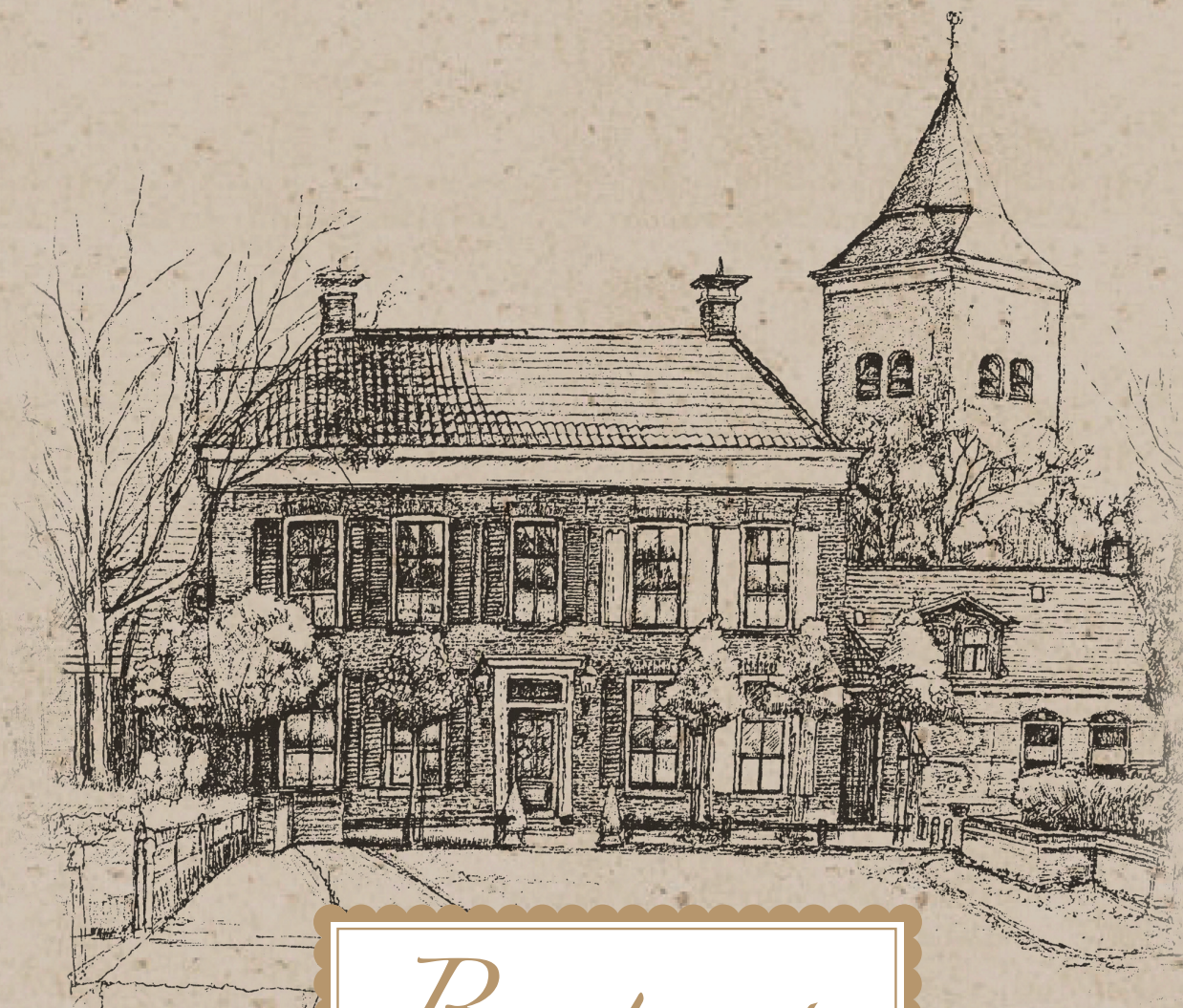




Bergsma MENU

Restaurant & Partycentrum
Bergsma Easterein

... voor de sfeer van weleer!

Sibadawei 2, 8734 HE Easterein
Tel: 0515-331290
www.bergsmaeasterein.nl
info@bergsmaeasterein.nl

Openingstijden:
Maandag en Dinsdag op afspraak
Woensdag t/m Vrijdag vanaf 16:00uur
Zaterdag en Zondag vanaf 12:00uur

AUTHENTIEK A LA CARTE RESTAURANT - BUFFETTEN - CATERING OP LOCATIE - BEPPE'S MIEL - BRUILOFTEN
VERGADEREN - FAMILIEFEEST OF BEDRIJFSUITJE - THEMAFEESTEN & SPELSHOWS - DAGJE DAF - SOLEXTOCHTEN
OF NATUURLIJK UW EIGEN IDEEËN. ONZE ZALEN BIEDEN PLEK VOOR RUIM 1100 GASTEN!



Welkom!

Welkom bij Restaurant & Partycentrum Bergsma Easterein! In deze prachtige, sfeervolle omgeving stapt u terug in de tijd. Onze chef en zijn team nodigen u van harte uit aan tafel en laten u graag verrassen door de kwaliteit en unieke sfeer.

De gerechten op ons menu zijn vers bereid met gebruik van regionale producten.

Heeft u een allergie, dieetwens of wilt u gewoon verrast worden? Laat het ons weten!

GEARKOMSTEN

Wij beschikken over sfeervolle en geschikte zalen voor iedere gelegenheid met een capaciteit tot 1100 personen!

MEI ELKOAR GENIETSJE!

Wilt u samen met een groter gezelschap in ons restaurant komen genieten? In overleg met u stellen we graag een menu geheel naar uw wens samen. U bent van harte welkom om plaats te nemen in ons restaurant, maar we beschikken ook over een prachtige Gelagkamer. Hier kunt u geheel in privé-sfeer plaatsnemen alsof u bij Beppe in de huiskamer zit.

In onze Gelagkamer serveren we vanaf 8 personen ook het Beppe's Miel! Een feest van herkenning: Beppe's servies, Beppe's eten, Beppe's knusse gezelligheid en de pluche kleedjes op tafel! Heerlijk genieten met de pannen op tafel.

Komen ál uw vrienden, collega's of familie mee? Naast ons uitgebreide a la carte menu kunt u bij ons ook terecht voor diverse buffetten. Hierin zijn vele mogelijkheden zoals koude- en/of warme buffetten, koffietafels, high tea's en nog veel meer. De invulling hiervan doen we uiteraard ook weer in samenspraak met u onder het genot van een kopje koffie! Na het bespreken van de mogelijkheden nemen we u graag mee langs al onze zalen voor de perfecte locatie van uw feest. Wilt u nú alvast een rondleiding?

Vraag onze bediening, we laten u graag alles zien!

BRUILOFTEN

Bergsma Easterein is in te zetten als trouwlocatie voor de trouwplechtigheid, zowel binnen als buiten in onze romantische tuin, voor een heerlijk huwelijksdiner en een onvergetelijk trouwfeest! Na afloop bieden wij een huwelijksnacht aan in één van de prachtige B&B's in ons dorp! Daarnaast kunnen we jullie ook helpen met alles wat jullie huwelijksdag compleet maakt; van de bruidstaart, tot de styling tot het contact leggen met een DJ of een band.

VERGADEREN

Op zoek naar een geschikte vergaderruimte? Alle faciliteiten zijn bij ons aanwezig: beamer, scherm, flip-overs, microfoons, wifi en geluidsinstallaties. Mocht u andere wensen hebben dan gaan we graag met u in gesprek!

FEESTEN & PARTIJEN

Bergsma Easterein biedt vele mogelijkheden om met uw familie, vrienden of collega's een prachtige dag te organiseren. Geheel gericht op uw wensen stellen we een (thema)feest samen in combinatie met een diner of buffet voor een onvergetelijke dag!

bergsmaeasterein.nl

VOORGERECHTEN

Yn oarmans skûtel is altyd romte*

Wisselende dagsoep bereid met streekproducten – 6,50

Soppich fleis

Rundercarpaccio met een jam van droge worst en krokant van Fryske âlde tsiis – 11,50

Boppeslach

Krokant gebakken buikspek met coquilles, pickled appel en jus van blue de woltega – 11,95

Farsk út 'e riktonne

Warm gerookte zalm van Buorman Geert. Geserveerd met cremeux van citroen, zeekraal en kruiden van zwarte olijven – 11,50

Pryskébriede*

Tartaar van gepofte biet met hangop van rozemarijn, gemarineerde meloen en karnemelk dressing – 8,95

De mûle wille jaan*

Gnocchi van zoete aardappel met tomatensalsa, crème van avocado en gedroogde tuinbonen – 9,95

HOOFDGERECHTEN

DE KROAN OP IT WURK

Bavette steak met tuinbonen, krokant van aardappel en een jus van tomaat met gerookte knoflook - 22,95

SUDDERFLEIS

Gestoofde varkenswang met met een crème van ui en puree van knolselderij in eigen jus - 21,50

FARSKE FISK

Wisselende vis van de dag - dagprijs

FARSK ÚT 'E SEE

Zalmfilet met gepofte biet, romige saus van groene kruiden en waterkers. - 21,95

YN GOEIE IERDE FALLE*

Hasselback van Bildtse irpel met een kroket van Fryske wâldbeantsjes, saus van spinazie en stokâlde Fryske tsiis met een dressing van kruidenolie uit eigen tuin - 19,95

SOADSJE ÔNGEREGELD*

Gegrilde aubergine geserveerd met curry van peulvruchten, chutney van mango en korianderolie - 19,95

*Gerechten met een * zijn vegetarisch óf vegetarisch mogelijk.*

NAGERECHTEN

Fan Mars oant Easterein

MOUSSE VAN DULCE DE LECHE (KARAMEL), CHOCOLADE NOUGAT MET EEN KROKANT EN IJS VAN CHOCOLADE - 9,25

Tropyske ferrassing

PARFAIT VAN PASSIEVRUCHT MET GREMEUX VAN BANAAN EN KRUIM VAN WITTE CHOCOLADE EN KOKOS. - 8,75

Simmer yn Fryslân

CASSIS SORBET MET GEMARINEERDE DRUIVEN, ROZEMARIJNMERINGUE, CAMEMBERT EN STROOP VAN HONING EN LIMOEN - 8,75

Foar eltsenien

TAARTJE VAN DADEL, CASHEWNOOT EN BLAUWE BES MET FRAMBOZEN-SORBETIJS EN EEN KRUIM VAN BOSVRUCHTEN EN KURKUMA - VEGANISTISCH - 9,25

Bergsma's Bakje

KOFFIE, THEE, CAPPUCCINO OF EEN ANDERE WARME DRANK NAAR KEUZE MET HUISGEMAAKTE LEKKERNIJEN - 7,50

“Feroaring fan kost jout nije skroei”

Prijzen per persoon

3 GANGEN
€ 38,50

BIJPASSENDE
WIJNEN € 19,50

De gerechten op ons menu zijn met zorg samengestelde door onze chef en zijn team en worden op traditionele wijze bereid met een moderne twist. De pure smaak van de ingrediënten vinden we belangrijk en daarom gebruiken we zoveel mogelijk verse ingrediënten bij ons uit de buurt.

Graag uitgebreid tafelen? U bent vrij uw eigen gangen-diner samen te stellen door gerechten te kiezen van ons a la carte menu.

Helemaal verrast worden? Geef dan de chef de vrije hand.

Kiest u meerdere gangen, dan worden de groottes van de gerechten aangepast!

Bij alle hoofdgerechten serveren we heerlijke groenten op uw bord, en daarnaast een frisse salade met verse frieten.

BERGSMA'S KLASSIEKERS

Stek de hânnen mar út 'e mouwen

Huisgemarineerde spareribs volgens geheim recept met een lak van Ús Heit bier - 21,50

Op 'e hongerpôle? Grote portie + 3,00

Mei de hinnen op stok gean

Saté van kippendijen met huisgemaakte pindasaus en seroendeng - 20,95