



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 pannén 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

Oars as oars*

Romige mosterdsoep met Fryske drûge woarst – 6,25

Yn oarmans skûtel is altyd romte*

Wisselende dagsoep bereid met streekproducten – 5,95

Soppich fleis

Rundercarpaccio met een jam van Fryske drûge woarst, krokant van kruidnagelkaas en geroosterde pitten – 11,95

Boppeslach

Gebakken buikspek met coquilles geserveerd met hollandaisesaus en knapperige zwoerd – 11,50

Farsk ut 'e riktonne

Warmgerookte zalm van Buorman Geert; met ingelegde komkommer, emulsie van limoenen en krokante uienringen – 10,95

Fleis noch fisk*

Hartige quiche van seizoensgroenten met krokante aardappel, zoetzure prei en emulsie van basilicum – 8,50

De mûle wille jaan*

Gnocchi geserveerd met gemarineerde tomaat, beurre noisette en salie – 9,50



Bergsma Klassieker -

Een terugkerend

gerecht op onze

menu's maar

elke keer in een

ander jasje!

HOOFDGERECHTEN

STEK DE HANNEN MAR ÚT 'E MOUWEN

Huisgemarineerde spareribs volgens geheim recept. - 20,95

Keuze uit:

*-Frysk Hynder Whiskey + BBQ marinade
-Ghost Pepper lak*

Op 'e hongerpôle? Grote portie + 3,00

MEI DE HINNEN OP STOK GEAN

Saté van kippendijen met huisgemaakte pindasaus, krokante rijst, atjar en seroendeng - 19,50

GOED YN IT FLEIS SITTE

Fryske Black Angus Steak met een bitterbal van Fryske drûge woarst en jus van gerookte tomaat - 22,95

SUDDERFLEIS

Zachtgegaarde rundersukade met een fijne jus, fondant van wortel en gesmoorde rode kool - 21,95

FARSKE FISK

Wisselende vis van de dag – dagprijs

AS IN FISK YN IT WETTER

Gebakken kabeljauwfilet met een krokante kruidenkorst, licht gebonden saus van visbouillon en tomatenolie - 21,50

ÚT 'E BILDTSE GRÛN*

Hasselback van Bildste aardappel gegratineerd met bechamel en Fryske tsjûs en een kroketje van aardpeer - 19,95

SOADSJE ÛNGEREGELD*

Geroosterde bloemkool in een licht pittige marinade met een frisse saus van tahin (sesam) en citroen - 19,95

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

NAGERECHTEN

Wite wiven

BERGSMA'S DAME BLANCHE: LAUWWARME CHOCOLADEBROWNIE MET VANILLEIJS, SAUS VAN WITTE CHOCOLADE, GEL VAN PERZIK EN KRUIM VAN CITROEN EN WITTE CHOCOLADE – 8,50

Út 'e parrebeam

PANNA COTTA VAN PEER MET GEL VAN PEER EN 'FIVE SPICES' GESERVEERD MET EMULSIE EN IJS VAN KANEEL – 9,50

Foar de kofje net eamelje

CRÈME BRÛLÉE VAN VANILLE, CREMEUX VAN KOFFIE EN EASTEREINER SLOKJE EN EEN ESPRESSO-KRUIM – 9,25

Stikem gnyskje

LANGZAAM GEGAARDE RABARBER MET EEN EMULSIE VAN VANILLE, KRUIM VAN ANIJS EN CASSISIJS – 8,95

Bergsma's Bakje

KOFFIE, THEE, CAPPUCINO OF EEN ANDERE WARME DRANK NAAR KEUZE MET HUISGEMAAKTE LEKKERNIJS – 7,95

IN GOEIE BEKOMST!

NAGENIETEN MET EEN SPECIALE KOFFIE

<i>Bergsma's kofje</i>	
FRANGELICO + LICOR 43	€ 6,95
<i>Eastereiner kofje</i>	
EASTEREINER SLOKJE	€ 6,25
<i>Fryske kofje</i>	
BEERENBURG	€ 6,25
<i>Ierske kofje</i>	
JAMESON WHISKEY	€ 6,25
<i>Frânske kofje</i>	
GRAND MARNIER	€ 6,50
<i>Italiaanske kofje</i>	
DISARONNO	€ 6,95
<i>Spaanske kofje</i>	
TIA MARIA	€ 6,95
<i>Kofje 43</i>	
LICOR 43	€ 6,95