



Bergsma Easterein



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 stapte 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 kledjes op tafel! Heerlijk genieten met de pannen op tafel.

Komen al 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 nu 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 de oare kear*

Romige mosterdsoep met brandnetelkaas - 6,95

Yn oarmans skûtel is altyd romte*

Wisselende dagsoep bereid met streekproducten - 6,50

Tin snien Fryske dikbil

Rundercarpaccio met cremeux van truffel, kruim van Fryske drûge woarst en krokant van brandnetel kaas - 13,50

Farsk ut 'e riktonne

Gerookte makreel van Buorman Geert; met crème van pastinaak, zoetzure appel en tuille van sesam - 11,00

Fleis noch fisk*

Gepofte bietjes met cremeux van anijs, frisse appel en gedroogde kappertjes (veganistisch) - 8,50

Fine auberzjine*

Tartaar van gepofte aubergine met gebakken halloumi en verse vijgen - 9,95

HOOFDGERECHTEN

GOAI DE BONKEN MAR OP IN BULTSJE!

Huisgemarineerde spareribs volgens geheim recept. - 21,95

Keuze uit:

Zoete berenburg-tijm marinade

Pittige madame-jeanette marinade

Op 'e hongerpôle? Grote portie + 3,00

MEI DE HINNEN OP STOK GEAN

Saté van kippendijen met huisgemaakte pindasaus, krokante uijes en verse bosui - 20,50

GOED YN IT FLEIS SITTE

Fryske Black Angus Steak met een kroketje van serranoham en chimichurri - 24,95

IK HA DY BY DE POAT!

Gekonfijte eendenbout met jus van sinaasappel en kruidnagel en kruim van gedroogde tuinbonen - 22,95

FARSKE FISK

Wisselende vis van de dag – dagprijs

KLABATS!*

Geroosterde pompoen met een saus van pompoen-curry en krokant van pappadum-deeg - 19,95

SOADSJE ÛNGEREGELD*

Paddenstoelenstoof gevuld met diverse seizoensgroenten, crème van pastinaak en krokante flammkuchen - 21,95

Gerechten met een * zijn vegetarisch bereid of vegetarisch te serveren. Veganistisch? Vraag bij de bediening naar de mogelijkheden!

NAGERECHTEN

Wite wiven

BERGSMA'S DAME BLANCHE: TARTELETTE GEVULD MET PURE CHOCOLADEMOUSSE, CREMEUX VAN VANILLE, CHOCOLADEKRUIJ EN VANILLEJS - 9,25

Foar eltsenien

PARFAIT VAN BRAMEN MET KRUIJ VAN PISTACHE, GEL VAN BRAAM EN SCHOTSEN VAN WITTE CHOCOLADE - 8,95

Kâlde klabats (vegan)

CHEESECAKE VAN POMPOEN MET PECAN-CARAMEL CRUMBLE EN HAZELNOT-PRALINÉ ROOMIJS - 9,50

Appeltsjes fan oranje

MOUSSE VAN TONKABOON MET VERSE, GEMARINEERDE SINAASAPPEL EN GREIDELÂN GRANOLA - 8,95

Iiskâlde kofje

ITALIAANSE AFFOGATO: DUBBELE ESPRESSO MET VANILLEJS, SLAGROOM EN CHOCOLADESAUS - 5,00

Bergsma's Bakje

KOFFIE, THEE, CAPPUCCINO OF EEN ANDERE WARME DRANK NAAR KEUZE MET HUISGEMAAKTE LEKKERNIJEN - 7,95

IN GOEIE BEKOMST!

NAGENIETEN MET EEN SPECIALE KOFFIE - 7,50



Bergsma's kofje
FRANGELICO + LICOR 43

Eastereiner kofje
EASTEREINER SLOKJE

Fryske kofje
BEERENBURG

Ierske kofje
JAMESON WHISKEY

Frânske kofje
GRAND MARNIER

Italiaanske kofje
DISARONNO

Spaanske kofje
TIA MARIA

Kofje 43
LICOR 43

“Feroaring fan kost jout nije skroei”

De gerechten op ons menu zijn met zorg samengesteld door onze chef en zijn team. Deze worden op traditionele wijze bereid met een moderne twist. De pure smaak van de ingrediënten vinden we belangrijk en daarom gebruiken we zo veel mogelijk verse producten bij ons in de buurt.

U bent vrij om uw eigen diner samen te stellen door gerechten te kiezen van ons al a la carte menu. Uiteraard hoeft u zich hierbij niet te beperken tot drie gangen. Kiest u meerdere gangen dan worden de groottes van de gerechten aangepast.

Wilt u zich helemaal laten verrassen? Laat het de bediening weten!

Bij al onze hoofdgerechten serveren we een aardappel-garnituur, verse groenten en een frisse salade.