

Cateringmogelijkheden

Tijdens uw verblijf op Landgoed de Hoevens verzorgen wij graag de culinaire invulling voor u. Zo kunt u optimaal genieten van de rust en de prachtige groene omgeving waarin u vertoeft.

Voor de catering van uw zakelijke of privé-bijeenkomst werken we samen met een professioneel cateringbedrijf *Bij Wijze van Spijzen*. Er worden pure, verse en eerlijke ingrediënten gebruikt, die zoveel mogelijk uit de eigen streek komen. Ook houdt de kok bij de samenstelling van de menu's rekening met de seizoenen.

In dit voorstel staan een aantal cateringmogelijkheden voor u uitgewerkt. Uiteraard zijn dieetwensen bespreekbaar en is het ook mogelijk om een voorstel op maat voor u uit te werken. Ook het organiseren van kookworkshops op locatie behoort tot de mogelijkheden.

Hebt u vragen of wenst u een aangepast voorstel, neem dan gerust contact met ons op.

Met een vriendelijke groet,

Landgoed de Hoevens

Inhoud:

Pagina 2	Ontbijt
Pagina 3/4/5/6	Lunch
Pagina 6	Brabantse Koffietafel
Pagina 7	Picknick
Pagina 8	High Tea
Pagina 9/12	Diner
Pagina 13	Kok op locatie / kookworkshop / breaksnack
Pagina 14/15	Barbecue
Pagina 16/17	Gourmet

Alle prijzen in deze offerte zijn excl. btw

Alle maaltijden worden in buffetvorm gepresenteerd, tenzij anders gewenst.

Ontbijt

Ontbijtbuffet

€ 15,00 p.p.

- Meerdere soorten ambachtelijke broodjes / broden
- Diverse soorten kaas / vleeswaren
- Verrassingsbrood / koek
- Roomboter
- Zoetwaren
- Yoghurt met muesli
- Gekookt ei
- Komkommer / tomaat / fruit
- Diverse sappen



Lunch

Standaard lunch

€ 15,50 p.p.

Onze standaard lunch bestaat uit:

Brood

Zachte broodjes met standaard kaas en vleeswaren: gemiddeld 2,5 broodje p.p.
De broodjes worden opgemaakt met diverse slasoorten en groentes.

Salades

Seizoensalade
Verse groene salade

Fruit

Handfruit

Sappen

Diverse sappen

Extra bij te bestellen:

1) Soepen

€ 2,50 p.p.

- Runderbouillon gevuld met groenten en rundsvlees
- Italiaanse tomatensoep met balletjes en room
- Seizoengebonden soep

2) Brabants worstenbroodje

€ 2,00 p.p.

3) Krokot

€ 2,00 p.p.

4) Pateitje met kalfsragout

€ 5,00 p.p.



Hoevens lunch

€ 17,75 p.p.

Onze Hoevens lunch bestaat uit:

Brood

Ruim assortiment van diverse boerenbroden en ecologische broden (kleine harde/zachte broodjes). Bourgondisch belegd met diverse soorten beleg. Dit is een gevarieerd aanbod, dat wordt aangepast aan het seizoen. Voorbeelden beleg: gerookte zalm, rosbief, romige brie, parma ham etc. aangevuld met streekproducten.

De broodjes worden opgemaakt met diverse slasoorten en groentes

Salades

Seizoensalade

Verse groene salade

Fruit

Verse fruitsalade

Sappen

Diverse sappen



Luxe lunch

€ 19,50 p.p.

Onze luxe lunch bestaat uit:

Brood

Ruim assortiment van diverse boerenbroden en ecologische broden (kleine harde/zachte broodjes). Bourgondisch belegd met diverse soorten beleg. Dit is een gevarieerd aanbod, dat wordt aangepast aan het seizoen. Voorbeelden beleg: gerookte zalm, rosbief, romige brie, parma ham etc. aangevuld met streekproducten.

De broodjes worden opgemaakt met diverse slasoorten en groentes.

Aangevuld met: mini krentenbol en mini worstenbrood

Salades

Seizoensalade

Verse groene salade

Fruit

Glas met vers fruitsalade

Sappen

Diverse sappen

Extra bij te bestellen bij Hoevens lunch en Luxe lunch:

1) Soepen

€ 2,50 p.p.

- Runderbouillon gevuld met groenten en rundsvlees
- Italiaanse tomatensoep met balletjes en room
- Seizoengebonden soep

2) Brabants worstenbroodje

€ 2,00 p.p.

3) Krokot

€ 2,00 p.p.

4) Pateitje met kalfsragout

€ 5,00 p.p.

Maaltijdsalade lunch (nieuw)

€ 17,75 p.p.

Verschillende goedgevulde salades, geserveerd met brood, boter en sappen

- Caesar salade met scharrelkip, Parmezaan, croutons, ei
- Salade met carpaccio, pijnboompitjes, rucola, zongedroogde tomaten
- Salade met geitenkaas, appel, noten, rozijntjes, kletzenbrood
- Salade met zalm, mesclun sla, komkommer, zacht ei, kappertjes
- Verse fruitsalade
- Geserveerd met brood en boter
- Diverse sappen

Brabantse Koffietafel

Standaard Brabantse koffietafel (vanaf 8 personen)

€ 16,75 p.p.

Ouderwetse koffietafel naar Brabantse traditie

- Diverse soorten brood en broodjes o.a. wit, bruin, hard en zacht, sesam, volkoren en maanzaad
- Eierkoeken en kleine krentenbollen
- Vleeswaren zoals gekookte ham, cervelaat en gerookte kipfilet
- Jonge en oude kaas
- Zoetwaren (Fair Trade) zoals hagelslag, jam en pindakaas
- Brabantse zult en boeren paté
- Boter

Extra bij te bestellen:

1) Soepen

€ 2,50 p.p.

- Runderbouillon gevuld met groenten en rundsvlees
- Italiaanse tomatensoep met balletjes en room
- Seizoengebonden soep

2) Brabants worstenbroodje

€ 2,00 p.p.

3) Krokot

€ 2,00 p.p.

4) Pasteitje met kalfsragout

€ 5,00 p.p.



Picknick

Standaard Picknick

€ 15,50 p.p.

Genieten in de natuur met een mand vol lekkers. Kies zelf een mooi plekje op het landgoed.

Inhoud picknickmand:

- Flesje biologische jus d'orange of fruitsap
- Krentenbolletjes
- Frisse groene salade
- Harde en zachte broodjes belegd met een assortiment van:
 - Oude kaas
 - Kempische ham
 - Carpaccio van het Landgoed
 - Ambachtelijke rosbief
 - Alphense schapenkaas
 - Eiersalade van scharreleieren
 - Gerookte zalm met kappertjes
- Handfruit
- Diverse sappen

Extra te bestellen:

1) Fles witte of rode huiswijn

€ 12,50 per fles

2) Fles bruisende Prosecco

€ 12,50 per fles

3) Kaasplankje

€ 6,50 pp



High-Tea

Standaard high-tea

€ 19,50 p.p.

Genieten van goed gezelschap en van heerlijke hartige en zoete lekkernijen, geserveerd met een kopje thee!

De volgende lekkernijen worden uitgeserveerd etagères:

- Sandwiches torentjes met o.a.:
gerookte zalm, cream-cheese bieslook. gerookte kipfilet, jonge kaas met salade
- Verse scones
- Omelet pannenkoekjes
- Wraps gevuld met carpaccio
- Blini met krabsalade
- Blini met ham en roomkaas
- Muffins
- Diverse cakesoorten
- St. Jansroggekoekje
- Jam, marmelade, clotted cream
- Diverse zoetigheden

Extra bij te bestellen:

Quiche van groenten € 2,50 p.p.

Ossenstaartbouillon € 2,00 p.p.



Diner

Chefs verrassingsdiner

€ 32,50 p.p.

Laat u heerlijk verrassen door de chef! Gedurende dit 3-gangen diner krijgt u heerlijke gerechten geserveerd in klassieke pannetjes die in het midden van de tafel worden geserveerd.

Hoevens maal

€ 32,50 p.p.

Een heerlijk 4-gangendiner met klassieke pannetjes bestaande uit diverse seizoengebonden gerechten.



Diner Echternach

€ 29,50 p.p.

Het diner start met diverse kleine voorgerechtjes, gevolgd door diverse hoofdgerechten die in klassieke kleine pannetjes in het midden van de tafel worden geserveerd. Tot slot wacht een smaakvol dessert met diverse lekkernijen

Voorgerechtjes

- Ardennen ham met galia meloen
- Gerookte zalm met truffelmayonaise
- Salade van rivierkreeftjes
- Rundercarpaccio met Parmezaan en rucola

Hoofdgerechten

- Diverse soorten vis in een romige saus
- Varkensmedaillons en peperroomsaus
- Scharrelhoenderfilet met paddenstoelensaus
- Aardappeltjes en groenten van het seizoen

Nagerechten

- Parade aan diverse lekkernijen



Diner Tongerlo

€ 29,50 p.p.

Het diner start met diverse kleine voorgerechtjes, gevolgd door diverse hoofdgerechten die in klassieke kleine pannetjes in het midden van de tafel worden geserveerd. Tot slot wacht een smaakvol dessert met diverse lekkernijen

Voorgerechtjes

- Roulou's van gerookte zalm en aardappelsalade
- Cocktail van rivierkreeftjes
- Tartaar van rund met mayonaise van soya, rucola, krokantje
- Parmaham, mozzarella en gemarineerde tomaat met basilicum

Hoofdgerechten

- Parelhoenfilet met jus van paddenstoelen
- Gebakken zalmfilet met gamba's en hollandaise saus
- Kalfssucade met tijm en knoflook
- Aardappeltjes en groenten van het seizoen

Nagerechten

- Parade aan diverse lekkernijen



Gerechtjes kunnen ook los geserveerd worden

Voorgerecht, los geserveerd	€ 9,00 p.p.
Hoofdgerecht , los geserveerd	€ 19,00 p.p.
Dessert, los geserveerd	€ 6,00 p.p.

Kaasplankje

€ 6,50 p.p.

Plank met diverse soorten smaakvolle kazen, worst- en ham soorten uit de streek. De invulling van de kaasplank is afhankelijk van het seizoen en de beschikbare streekproducten.



Kok op locatie

€ 27,50 per uur

Indien gewenst kunnen wij ook zorgen voor een kok op locatie, die het diner ter plaatse voor u en uw gasten bereid en uitserveert. Een kok op locatie is enkel op tijdige aanvraag mogelijk.



Kookworkshop

€ 49,50 p.p.

Wilt u graag zelf, onder begeleiding van onze chef-kok, aan de slag in de keuken? Vraag naar onze mogelijkheden voor een kookworkshop. Het menu wordt van tevoren in overleg met u samengesteld.

Break-snack

€ 6,50 p.p.

Een smakvolle onderbreking van uw bijeenkomst, zodat u er daarna weer helemaal tegenaan kunt.

- Quiche (ook vegetarisch mogelijk)
- Mini carpaccio met rucola, pijnboompitjes en pesto dressing
- Wrap gevuld met gebakken kipfilet en roerbakgroentes
- Pasteitje met kippenragout
- Sateetje, 2 stokjes saté met saus en stokbrood
- Hoevens plankje met o.a. kaas/worst/olijven/ham soorten/nootjes/tomaatjes

Barbecue

Geniet van de gezelligheid van een smakvolle barbecue op De Hoevens!

Menu 1 (4 stuks p.p.)

€ 17,75 p.p.

- Twister van gemarineerde buikspek
- Burger van rundvlees
- Filet van varkenshaas
- Saté van kippendijen
- Brochette van courgette en champignons
- Zalmfilet 'en papillot'
- Verse aardappelsalade, huzarensalade, groene salade, tomatensalade
- Smokeysaus, cocktailsaus, knoflooksaus
- Diverse broden met smeersels

Menu 2 (4 stuks p.p.)

€ 19,75 p.p.

- Brochette van varkenshaas en paprika
- Runderbiefstuk
- Burger van rundvlees
- Spies van scampi's / knoflook
- Zalmfilet 'en papillot'
- Gemarineerde kipfilet
- Gepofte aardappel
- Diverse groentespiezen
- Verse aardappelsalade, Pastasalade, Groene salade, Tomatensalade
- Smokeysaus, Cocktailsaus, Knoflooksaus
- Diverse borden met smeersels

Menu 3 (4 stuks p.p.)

€ 25,75 p.p.

- Lamsrack in knoflook tijm marinade
- Spies van Gamba's
- Runds entrecote
- Varkenshaas spies met piri piri
- Doradefilet in folie gevuld met tuinkruiden
- Parelhoenfilet
- Gepofte aardappel met kruidenboter
- Maiskolfje
- Gemarineerde aubergine
- Gemarineerde spies van poftomaatjes
- Verse aardappelsalade, tomaat-mozzarellasalade, huzarensalade, groene salade
- Smokeysaus, cocktailsaus, knoflooksaus
- Diverse broden met smeersels

Alle menuvoorstellen zijn uit te breiden met:

- Maïskolf € 0,75 p.st
- Gamba's € 1,50 p.st
- Paprika, aubergine € 0,50 p.p.
- Falafelstick € 1,25 p.p.
- Drumstick € 1,50 p.st

Huur gasbarbecue (verplicht) € 35,00



Gourmet

Gezellig samen kokkerellen aan tafel. Gourmetten is leuk en lekker!

3-gangen gourmet-menu

€ 29,50 p.p.

- Diverse broodjes met boters

Voorgerechtjes:

- Carpaccio van rund
- Cocktail van garniaaltje
- Gerookte zalmbonbon

Hoofdgerecht:

- Biefstukjes
- Scampi's
- Zalmfilet
- Varkensfilet
- Rundertartaartje
- Courgette, paprika, champignons
- Aardappeltjes
- Groene salade
- Aardappelsalade
- Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus

Dessert:

- Glas met romige hangop vanille, mango en basilicum

Gourmet-menu *zonder voor- en nagerecht*

€ 19,75 p.p.

- Broodjes en boters
- Biefstukjes
- Scampi's
- Zalmfilet
- Varkensfilet
- Rundertartaartje
- Courgette, paprika, champignons
- Aardappeltjes
- Groene salade
- Aardappelsalade
- Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus

