



Cateringmogelijkheden

Inleiding

Landgoed De Hoevens biedt met de 'Vlaamse Schuur' een kleinschalige, luxe vergaderaccommodatie en vakantiehuis op een unieke locatie, midden in de natuur.

Ook de catering tijdens uw verblijf kan door De Hoevens worden verzorgd. Wij werken hiervoor exclusief samen met 'Bij Wijze van Spijzen': een professioneel cateringbedrijf. Daarbij wordt gebruik gemaakt van verse producten, waar mogelijk biologisch en uit eigen streek.

Middels deze brochure geven wij u een opsomming van onze mogelijkheden. Van losse gerechtjes en belegde broodjes tot complete arrangementen. We bespreken graag met u de mogelijkheden.

LET OP: Heeft u een speciaal verzoek of allergie waar we rekening mee moeten houden? Of wilt u graag een volledig vegetarische maaltijd? Graag werken wij in dat geval een voorstel op maat voor u uit.

Inhoudsopgave

Ontbijt	3
Lunch	3
<i>Standaard lunch</i>	3
<i>Hoevens lunch</i>	3
<i>Luxe gezonde lunch</i>	4
<i>Maaltijdsalade lunch</i>	4
Picknick	5
Break snack	5
Diner	5-8
<i>Seizoenenbuffet</i>	5
<i>Hoevens diner</i>	6
<i>Chefs 3-gangen verassingdiner</i>	6
<i>Chef-kok op locatie</i>	7
<i>Gourmet</i>	7
<i>Barbecue</i>	8

N.B. Alle genoemde prijzen in deze brochure zijn exclusief BTW

Ontbijt

Ontbijtbuffet

€ 15,00 p.p.

- Ovenverse ambachtelijke broodsoorten
- Croissants
- Diverse kaassoorten en vleeswaren
- Verrassingsbrood / koek
- Roomboter
- Zoetwaren
- Biologische yoghurt met muesli
- Komkommer en tomaten
- Gekookte scharrel eieren
- Vers fruit
- Biologische sap/jus/melk



Lunch

Standaard lunch

€ 15,50 p.p.

Brood:

- Zachte broodjes belegd met standaard vleeswaren en kaas
- Opgemaakt met sla en rauwkost
- 2,5 broodje per persoon

Salades:

- Seizoensalade
- Verse fruitsalade

Sappen:

- Diverse sappen



Hoevens lunch

€ 17,75 p.p.

Assortiment luxe mini-broodjes, belegd met:

- Gerookte zalm met roomkaas, rucola, zongedroogde tomaten
- Parma ham met tomatenspread, little gem, Parmezaanse kaas
- Fenegriek kaas met ei, mosterd, augurk (v)
- Romige brie met landgoedhoning, rucola en notencrunch (v)
- Scharrelkip met hummus spread en bladsla

Salades:

- Couscous salade met groente (v)
- Verse groene salade (v)
- Verse fruitsalade

Sappen:

- Bio-sappen
- Verse jus d'orange



Lunch

Luxe gezonde lunch

€ 19,75 p.p.

Een uitgebalanceerde lunch met granen, eiwitten, goede vetten en veel groente en fruit!

- Mini-volkorenbroodje met gerookte zalm, eisalade, basilicum
- Mini-sandwich met hummus en gegrilde groente (v)
- Wortelwrap met advocadospread, kipfilet, groente en rucola
- Quiche met broccoli en kaas (v)

Salades:

- Couscous salade met rode bietjes en geitenkaas (v)
- Salade van gepocheerde kip, gebrande noten en kerstomaatjes
- Salade van little gem, tonijn en gele paprika

Fruit(sap):

- Weckpotje met vers fruit , griekse yoghurt en crunch van haverhout
- Bio-sappen
- Verse jus d'orange



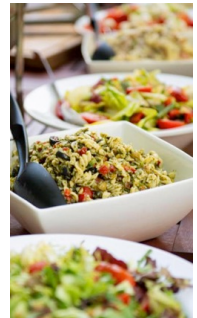
Lunch

Maaltijdsalade lunch

€ 19,75 p.p.

Verschillende goedgevulde salades, geserveerd met brood en boter

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



Lunch supplementen

Alle lunches in deze brochure kunnen worden uitgebreid met onderstaande gerechtjes.

Soepen

€ 3,25 p.p.

- *Bouillon van ossenstaart, groenten en shiitake*
- *Soepje van pomodori tomaten en groenten (v)*
- *Soepje van pompoen, paddenstoelen en bosui (v)*

Brabants worstenbroodje

€ 2,30 p.p.

Bourgondische kroket

€ 2,50 p.p.

Bourgondische vegetarische kroket (v)

€ 2,50 p.p.

Focaccia met geitenkaas en noten (v)

€ 3,75 p.p.

Picknick

Picknick in de natuur

€ 16,50 p.p.

Samen genieten in de natuur met een goed gevulde picknickmand:

- Flesje biologische jus d'orange of fruitsap
- Krentenbolletjes
- Frisse groene salade in weckpotjes (v)
- Harde en zachte broodjes belegd met:
 - Oude kaas met grove mosterd (v)
 - Parmaham met tomatenspread
 - Rosbief met remouladesaus en rucola
 - Alphense schapenkaas (v)
 - Gerookte zalm met kappertjes
- Handfruit

Extra te bestellen:

Fles witte of rode huiswijn	€ 15,95 p.fles
Fles prosecco	€ 15,95 p.fles
Kaasplankje	€ 6,50 p.p.



Break-snack

€ 6,50 p.p.

Take a break met een smaakvolle snack. Daarna zit je weer vol energie!

- Wrap gevuld met gebakken kipfilet en roerbakgroente
- Pasteitje met kippenragout
- 2 stokjes saté met saus en stokbrood
- Groentequiche (v)
- Focaccia broodje met geitenkaas, noten, zongedroogde tomaten (v)
- Hoevens borrelplankje met o.a. kaas, worst, hamsoorten, noten, tomaatjes

Diner

Seizoen buffet

€ 27,50 p.p.

Diverse koude en warme seizoensgerechten in buffetvorm zoals bijvoorbeeld:

- Ovenverse breekbroden met smeersels
- Winterse stoofpot met vergeten groenten (v)
- Scharrelmaiskipfilet met zoete aardappel en Parmezaan
- Diverse vissoorten (catch of the day) in Hollandaisesaus
- Verse warme groenten en aardappelgarnituur (v)
- Caesar salade met kip, parmezaan, ei
- Bulgur salade met gegrilde groente (v)
- Salade Nicoise, met tonijn, haricot verts, croutons, little gem
- Weckpotje met rood fruit, vlierbessen hang-op, basilicum, mango



Diner

Hoevens diner

€ 32,50 p.p.

Bourgondisch diner in kleine pannetjes!

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 er een smaakvol nagerecht.

Indien je vegetarisch bent, zal de chef een keur van heerlijke vegetarische gerechten selecteren.

Voorgerechtjes:

- Mini broodjes met gezouten boter, hummus, tapenade
- Gemarineerde zalm met gepofte aardappel, truffelmayo, wakamé
- Couscous salade, geitenkaas, notencrunch, balsamico
- Carpaccio van rund, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten

Hoofdgerechtjes:

- Gegrilde zalm, kabeljauw en scampi's in een Hollandaise saus
- Gegrilde groente van het seizoen
- Geconfijte aardappeltjes, pommes gratin
- Zacht gegaarde sukade, bospaddenstoelenjus
- Maiskipfilet met mozzarella en pestosaus
- Verse salade

Nagerechten

- Assortiment kleine zoete desserts

Diner

Chefs 3-gangen verrassingsdiner

€ 34,50 p.p.

Laat je verrassen door onze chef!

In tegenstelling tot het Hoevens diner deze maaltijd één grote verrassing. Je 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

Indien je vegetarisch bent, zal de chef een keur van heerlijke vegetarische gerechten selecteren. In het aspergeseizoen of wildseizoen kookt de chef voornamelijk met deze producten.



Diner

Uitgeserveerd diner met chef-kok op locatie

Onze chef-kok bereidt live op locatie het diner voor wat uitgeserveerd wordt aan de gasten.

3-Gangenmenu	v.a. €32,50 p.p.
4-Gangenmenu	v.a. €37,50 p.p.
Chef-kok op locatie	à €27,50 p/u

Enkel mogelijk indien tijdig wordt aangevraagd.



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.

Diner

Gourmet

Smaakvol 3-gangendiner waarbij u het hoofdgerecht zelf bakt op een tafelplaat.

3-gangen gourmet-menu

€ 29,50 p.p.

- Diverse broodjes met boters

Voorgerechtjes:

- Carpaccio van rund met rucola, truffelmayonaise, parmezaanse kaas
- Salade van rivierkreeftjes, wakame, groene asperge
- Gerookte zalm, gepofte aardappelsalade

Hoofdgerecht:

- Biefstukjes van rund
- Scampi's in look
- Zalmfilet met tuinkruiden
- Chipolata van kalkoen
- Runder tartaartje

Bijgerechtjes: (v)

- Courgette, paprika, champignons
- Aardappeltjes
- Groene salade
- Aardappelsalade
- Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus

Dessert:

- Glas met romige hangop vanille, mango en basilicum

Diner

Barbecue

Altijd gezellig, een barbecue op De Hoevens!

Menu 1

€ 21,75 p.p.

- Runder hamburger van black angus
- Scharrelkip in tandoori kruiden
- Saté van kippendijen
- Zalmfilet 'en papillot' met zeekraal
- Gamba`s in groene kruiden olie
- Reuze champignons, puntpaprika
- Groene asperges, maiskolfje, courgette
- Gegrilde look aardappeltjes

Menu 2

€ 25,75 p.p.

- Biefstuk van black angus zijlende
- Spies van gamba`s in lookolie
- Kabeljauw in zeekraal en kerstomaatjes
- Pulled pork
- Lams rack met tijm en knoflook
- Runder hamburger van black angus
- Reuze champignons, puntpaprika (v)
- Groene asperges, maiskolfje, courgette (v)
- Gegrilde look aardappeltjes (v)

Huur gasbarbecue (verplicht)

€ 35,00

Diner

Bijgerechten bij menu 1 en 2:

- Italiaanse aardappelsalade, bulgur salade(v)
- Tomatensalade met balsamico, verse groene salade (v)
- Huzarensalade, groene salade (v), tomatensalade (v), pasta salade (v)
- Bbq saus, cocktailsaus, knoflooksaus, truffelmayonaise
- Diverse broden met smeersels

Supplementen

€ 2,00 p.st.

- Vegetarische hamburger (v)
- Groente stick (v)
- Falaffel stick (v)

