



Hemelumshofje Cateringlijst 2024

Verschillende voorstellen qua catering voor 2024

Ontbijt

De mand

Gevuld met croissants, suikerbrood, yoghurt Pur Natur, vruchtensap en fruit.
EUR 12,50 p.p. / minimaal 8 personen.

Het buffet

Croissant, oerbrood, suikerbrood, polderbeschuit, gekookt eitje, fruitsalade, yoghurt Pur Natur, granola, belegen kaas, geiten of schapenkaas, jam, roomboter, melk, karnemelk en verse appelsap of jus d' orange.
EUR 17,50 p.p. / minimaal 8 personen.

Aan tafel (kan ook voor brunch)

Tafel gedekt, croissant, oerbrood, brioche, fruitsalade, yoghurt Pur Natur, granola, kaas, jam, roomboter, koffie, thee, power smoothie

Warm; (keuze uit;) *Omelet of gebakken eitje met avocado en zalm
*Kaiserschmarren met gebakken appel
*Wentelteefjes van suikerbrood

EUR 25,00 p.p. / minimaal 8 personen.

Lunch

De mand

Stuk hartige taart, bakje huisgemaakte salade, bol met gegrilde groenten, vruchtensap.
EUR 17,50 p.p.

Lunch Nylander (kaas, boter & vlees uit de streek; Boergondisch)

Tomaten of groentesoep met ballen, oerbrood met boter & Nylander kaas en oerbrood met boter & vleeswaren van de slager, suikerbrood met boter, fruit, melk en karnemelk.
EUR 22,50 p.p.

Het buffet

Soep vers gemaakt, hartige taart, huisgemaakte salade, sandwich met gegrilde groenten zuiveltoetje of carrotcake, vruchtensap
EUR 25,00 p.p.

Aanvullingen op de lunch

Warme snack:

- *avocado met zalmsnippers en eitje
 - *Broodjes met paddestoel ragout
 - *Broodje kroket (vlees of groenten)
 - *Zoete aardappelfriet met komijn en chili
 - *Flamkuchen met zalmsnippers of vega
- EUR 6,50 - 7,50 per stuk / minimaal 10 personen

Rekening houdend met dieetwensen.



Smoothies

Groenten of fruit smoothies of op basis van appelsap of op basis van yoghurt en ijs.
EUR 3,50 per stuk 300 cl.

Dunche

Een dunche is een warme lunch in de vorm van verschillende gangen. Een gedekte tafel met lichte gerechten. Voorbeeld van een 3 gangen dunche:

Gedekte tafel waarbij de gerechten uitgeserveerd worden.

Voorgerecht: brood & boter

Starter: Lichte bouillon

Main: Vis of vega gerecht met bijbehorende groenten

Dessert: Soep van voorjaarsfruit met sabayon

EUR 37,00 per persoon

Uiteraard is het bovenstaande een voorbeeld.



Diner

1. Eenpansgerecht met salade en dessert EUR 27,50 p.p.

Opties;

- Lasagne, vegetarische variant of met gehakt met een toetje in een glas
- Cannelloni, met o.a ricotta, (vega) gehakt, geroosterde paprika en toetje in glas
- Rendang van spitskool met rijst en zoetzure salade, en toetje in glas
- Curry (vega of kip) met kokos, koriander, taugé en verse groenten, rijst, naanbrood en toetje
- Stampot met biologische stoof van sukade of gehaktbal of de Vega optie en toetje
- Mousaka (aubergine, tomaat, kaas, evt. gehakt) grote salade en toetje

2. 3-gangen diner (voorgerecht, hoofdgerecht en toetje) EUR 37,50 p.p.

- Voorgerecht/ hoofdgerecht / toetje, voorbeeld;
- Carpaccio of soepje / tarttelete/ ceviche of ander voorgerecht
- Sukade met puree van pastinaak en gegrilde groenten
- Of Bloemkoolsteak met pompoen&wortel creme en gepofte puntpaprika



- Of kabeljauw met burre blanc, gnocchi en zeekraal
- Toetjes; chocomouse met kokos of panna cota met gepocheerde peer of een bordalou

3. Op locatie koken 3-5 gangen diner incl. kok en gastvrouw v.a EUR 47,00 p.p.

- dit wordt een op maat gemaakt voorstel.

Hemelumshofje
Sandra Abbing,
06-38527700
info@hemelumshofje.nl
www.hemelumshofje.nl