



van 't Hooge

Catering zoals u het wenst...



BANQUETINGMAP



BUFFETTEN



**BORREL
PLANKEN**



DESSERT



BARBECUE



**WARME
EN KOUDE
HAPJES**



**ONTBIJT EN
LUNCH**



ONTBIJTBUFFET

PRIJS PER PERSOON | € 22.50

te bestellen vanaf 25 personen

ASSORTIMENT MINI BROODJES

- Kaassoorten
- Gerookte zalm
- Kiprollade
- Vleeswaren
- Roombroodje
- Krentebol
- Croissantje ham en kaas
- Gekookt ei
- Karnemelk, melk en jus d'orange
- Deense krakeling
- Suikerbrood
- Scrambled eggs met bacon
- Verse fruit salade

LUNCHBUFFET

PRIJS PER PERSOON | € 23.50

Seizoensgebonden soepen

- Huisgemaakte heldere soep
- Huisgemaakte gebonden soep

Assortiment sandwiches & wraps

BROOD

- Kloosterbrood
- Wrap

BELEG

- Brie
- Salade
- Coppaham
- Gerookte zalm
- Kip avocado
- Gezond
- Filet american
- Gerookte biefstuk
- Tonijnsalade
- Hüttenkäse met turfham

- Warm mini broodje met pulled chicken of beef met een bijpassende saus
- Huisgemaakte frisse salades
- Karnemelk, melk en jus d'orange

12-UURTJE

PRIJS PER PERSOON | € 19.00

- Soep van de dag (seizoensgebonden)
- Schiacciata ham of kaas
- Zachte bol met kroket
- Karnemelk, melk en jus d'orange

GEZONDE LUNCH

PRIJS PER PERSOON | € 25.50

graag een week van te voren reserveren

- Vers gemaakte soep van mislukte oogst -groenten in uitgehold broodje
- Buddha Bowl vegan gerechtje van groenten, planten, eetbare bloemen, zaden en noten geserveerd in een kokosnoot
- Zeewierburger op desem briochebun
- Yoghurt van soja, walnoten, vijgen, rozemarijn en honing
- Lolly van insecten en fruit zonder suiker
- Fruitwater in kannen

FRUITJUICES & SMOOTHIES per liter | € 9.75

- Vers gemaakte fruitjuice
- Vers gemaakte smoothie van fruit, yoghurt en sinaasappelsap
- Vers gemaakte smoothie van groenten, zaden en yoghurt

ZUIVEL/ DRANKEN per liter

- Biologische melk of karnemelk € 2.90
- Sinaasappelsap met vruchtvlies € 4.25
- Optimel en chocomel € 3.25

**BEGIN DE DAG GOED MET EEN HEERLIJK VERZORGD ONTBIJT EN
GENIET IN DE MIDDAG VAN EEN LEKKERE LUNCH**



LUNCH BASIS

PRIJS PER PERSOON | € 19,50

- Glas kruidenbouillon
- Vers gebakken broodjes en mini zoete broodjes
- Brie en jong belegen kaas
- Luxe fijne vleeswaren
- Roomboter en zoet beleg
- Schotse gerookte zalm met dille
- Heerlijke verse ham/kaas croissants uit de oven
- Scrambled eggs & bacon
- Vers fruitsalade, Griekse yoghurt, vruchtenkwark en granola

LUNCH STANDAARD

PRIJS PER PERSOON | € 22,50

SEIZOENSGEBONDEN SOEPEN

- Huisgemaakte heldere soep
- Huisgemaakte gebonden soep

ASSORTIMENT BROODJES

- Cadetten wit / bruin
- Maispyramide
- Schiacciata
- Bagnatbol wit
- Caree vitalité
- Multiseed assortiment

BELEG

- Brie
- Salade
- Coppaham
- Gerookte zalm
- Kip avocado
- Gezond
- Filet american
- Gerookte biefstuk
- Tonijnsalade
- Hüttenkäse met turfham

LUNCH LUXE

PRIJS PER PERSOON | € 25,50

ASSORTIMENT

BELGISCHE BROODJES

- Belgische bolletjes

BELEG

- Brie
- Salade
- Coppaham
- Gerookte zalm
- Kip avocado
- Gezond
- Filet american
- Gerookte biefstuk
- Tonijnsalade
- Hüttenkäse met turfham
- Franse chocoladebroodjes en koffiebroodjes
- Boeren omelet
- American pancakes met stroop en poedersuiker
- Bio bowl Griekse yoghurt met honing en vruchten-noten-pittenmix



WARME EN KOUDE HAPJES



DRENTS BORRELGARNITUUR | € 1.15 p.s.

Een assortiment Drents garnituur, gepresenteerd op houten schalen met o.a.:

- Kruidenkaas, mosterdkaas en belegen kaas met stroop van appel en peer
- Droge worst, grillworst en leverworst met mosterddip

ASSORTIMENT BROODRONDJES | € 2.50 p.s.

- Filet american met uitjes
- Turfgerookte ham met tapenade
- Brie met hazelnoot
- Tonijn met wasabimayo
- Mousse van seizoensgroenten

CANAPÉS EN WRAPROLLETJES | € 3.45 p.s.

- Warm gerookte zalm, zeewier, roomkaas en komkommer
- Brie met topping van blauwschimmelkaas, vijg en glaze van rode port
- Gegrilde kip, caesarmayo, Parmezaan en romaine sla
- Ossenworst met piccalilly en ei
- Turfgerookte ham, Amsterdamse uienrelish en mosterdmayo
- Humus, zongedroogde tomaat, rucola en basilicumcrème
- Coppa di Parma met pesto en truffelmayo
- Rouleau van zeebaars met topping van saffraanmayo
- Gegarneerd met diverse cressen en eetbare bloemetjes

AMUSE ASSORTIMENT IN GLAASJES, OP SIERLIJKE LEPEL OF OP SUIKERRIETSERVIES | € 4.50 p.s.

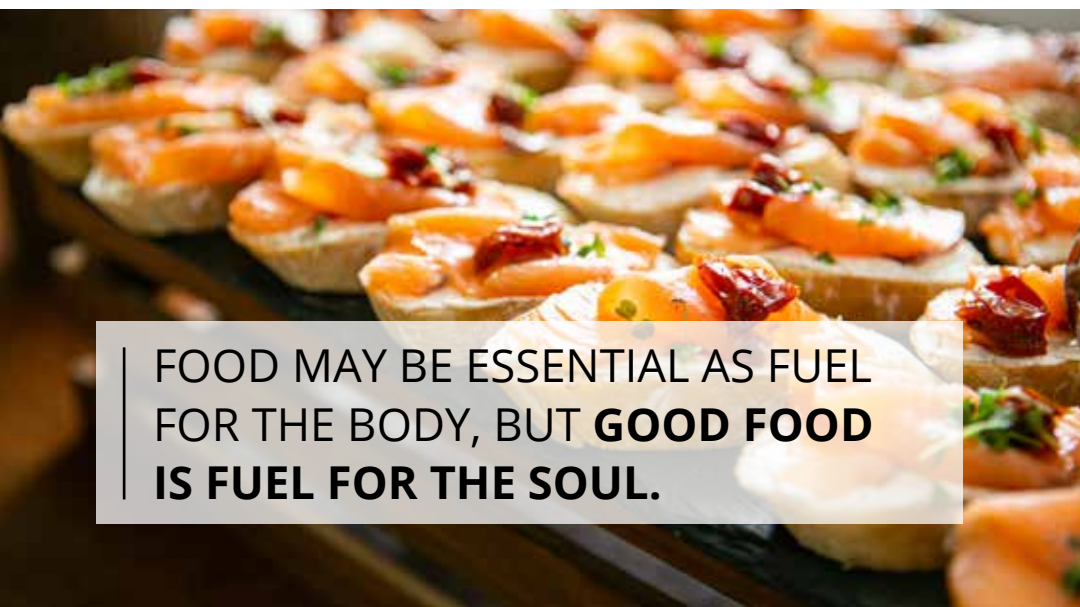
- Tartaar van weiderund met piccalillymayo en cornichon
- Lolly van geitenkaas en pistachecrumble met sherryglaze
- Gamba op zeewier met mayo van saffraan
- Rode biet met mierikswortelcrème en hazelnoot
- Mini poké bowl van sushirijst, wakame, mango en komkommer
- Crudité met kruidenyoghurtdip
- Gazpacho van tomaat en paprika
- Rouleau van zeebaars met wasabimayo en forelkuit
- Avocadocrème met rivierkreeft
- Gerookte biefstuk met Parmezaan, pijnboompitten en balsamico

FRITUUR HAPJES

Frituur (alleen mogelijk op locatie)	Prijs p.s.
• Oma Bob's assortiment mini croquettes	€ 1.75
• Kwekkeboom bitterballen met mosterd en mayo	€ 1.25
• Hekos oosterse hapjes met chilisaus	€ 1.50
• Luxe borrelmaatjes van o.a. croquetjes, soufflé, crispy bites en bami oriëntal	€ 1.30

WARME ITEMS

• Huisgemaakte gehaktballetjes	€ 2.10
• Mini bun met burgers van rund, zalm of kip waarbij bijpassende toppings	€ 6.85
• Mini broodje pulled pork, chicken of beef met bijpassend garnituur	€ 6.85
• Mini zakje friet met verschillende toppings (chique de frites)	€ 4.95
• Supersaté [100 gram] met pindasaus en gebakken uitjes	€ 5.75



FOOD MAY BE ESSENTIAL AS FUEL FOR THE BODY, BUT **GOOD FOOD IS FUEL FOR THE SOUL.**



BORRELPLANKEN

HOLLANDSE BORRELPLANK | € 8.75 p.p.

- Diverse kaassoorten uit Drenthe met appelstroop en mosterd
- Ossenworst met piccalilly
- Mini sandwiches van kloosterbrood met ei en spek
- Turfgerookte ham, cervelaat en beenham
- Augurken en Amsterdamse uien
- Gezouten noten

MEDITERRAANSE BORRELPLANK | € 8.75 p.p.

- Grissino omwikkelt met pesto en Parmaham
- Soesje gevuld met geitenkaas en balsamicocrème
- Groentesticks in dipper van yoghurt en kruiden
- Spiesjes van mozzarella, olijf en tomaat
- Worstsoorten als fuet en serranoham
- Kaas van rond de Middellandse zee

GEZONDE BORRELPLANK | € 8.75 p.p.

- Chips van diverse groenten met olijfolie en zeezout
- Stengels van bleekselderij, rettich, wortel en paprika waarbij yoghurt dip
- Radijs, ingemaakte ui, cherrytomaat en olijven
- Pesto en tapenade met dipsticks en toast
- Vijgen, dadels, ongezouten noten en gedroogd fruit
- Wraps gevuld met avocado en kipfilet

RETRO BORRELPLANK | € 8.75 p.p.

- Ham met monchou, boterhamworst met augurk
- Rookvlees met ei, kipfilet met druif
- Schelpje filet american, gevuld eitje
- Drentse droge worst met salade, gehaktballetje
- Gezouten pinda's

BROODPLANK | € 9.50 p.p.

- Luscious loaf hartige broodsoorten met o.a. noten, artisjok, mozzarella en courgette
- Pesto, humus, gezouten roomboter
- Turfgerookte ham en pastrami
- Hüttenkäse en brie
- Gerookte zalm en tonijnsalade
- Tartaar van tomaat





BUFFETTEN

BUFFET STANDAARD | € 27.50 p.p

- Aardappelsalade met bacon en ei
- Kip-mangosalade
- Pastasalade met pesto
- Gehaktballetjes in zoetzure saus
- Kipdijfilet in satésaus
- Drentse runderstoof
- Varkensfilet in pepersaus
- Gegratineerde aardappelen
- Nasigarnituur
- Gewokte groentemix
- Penne in roomsaus met kruiden
- Diverse gesneden broodsoorten met kruidenboter

TAPASBUFFET | € 23.50 p.p

KOUDE ITEMS

- Salade van kikkererwten met chorizo en Spaanse pepers
- Tomaten gevuld met salade van kip, ananas en aardappel
- Salade van gekookt ei, tonijn, kappertjes en tomaat
- Gemarineerde olijven en zongedroogde tomaten
- Serranoham met schapenkaas
- Gevulde broodsoorten met tapenade en ailoli

WARME ITEMS

- Gamba's in knoflookolie
- Mini ribbetjes costillas picantes
- Albondigas gehaktballetjes in tomatensaus
- Mini kippenboutjes piri piri
- Gegrilde groenten in olijfolie
- Tortillataart van ei, aardappel en kaas

TE BESTELLEN ALS:

Hapjesbuffet € 23.50 p.p
(650 gr per persoon)

Volledig buffet € 27.50 p.p
(900 gr per persoon)

BUFFET NAAR WENS AANPASSEN OF EEN BUFFET OP MAAT? DIT KAN NATUURLIJK OOK!
Neem contact met ons op voor de mogelijkheden.

VEGETARISCH

BUFFET | € 32.50 p.p

KOUDE GERECHTEN

- Griekse salade van tomaat, komkommer, feta, olijven en pijnboompitten
- Noord- Afrikaanse salade van couscous, kikkererwten, paprika, venkel en citrusdressing
- Rucola-salade met brie, pistache en walnoten waarbij honing en croutons
- Amerikaanse bonensalade met mais, avocado en kidneybonen

- Gevulde broden met smeersels
- Luscious loaf hartige broodsoorten met o.a. noten, artisjok, mozzarella, courgette met tapenades en gezouten boter

WARME GERECHTEN

- Lasagne van Mediterraanse groenten en Italiaanse kaas
- Verse kriel in schil met olijfolie, zeezout en rozemarijn
- No missteak, 3 D "biefstuk" in rode wijnsaus met paddenstoelen
- Plantaardige "kip" tikki masala met tomatensaus, cashew, uien en gember
- Gegrilde grove groenten
- Wilde rijst

STAMPOTBUFFET

BASIS 1000 GR P.P. | € 25.75 p.p

- Boerenkool
- Hete bliksem
- Rookworst
- Gehaktballetjes in kalfsjus
- Mosterd, zilverui, augurk en piccalilly
- Hutspot
- Zuurkool
- Speklap
- Uitgebakken spekjes

LUXE 1000 GR P.P. | € 29.75 p.p

- Andijvie met rode ui, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas
- Snijbonen, witte bonen en kidneybonen met paprika
- Wortelen en uien op Indische wijze
- Spruitjes, champignons en cashewnoten
- Zuurkool met ananas en stoofappel
- Turfgerookte worst
- Runderstoof met ui en kruidkoek
- Kalfsgehaktballetje met rozemarijnjus
- Pulled chicken
- Grove en milde mosterd
- Amsterdamse uien, augurken, piccalilly




ONTDEK DE SMAAK
VAN EEN ECHTE
HOLLANDSE TRADITIE





REGIONAAL KEUZE DINER

SEIZOENSGEBONDEN - € 62,50 PER PERSOON




AMUSES

-  • Marshmallow van mosterd en kaas
-  • Mini pokebowl met zalm
-  • Op turf gerookte ham met geitenkaas




VOORGERECHTEN

-  • Dungesneden gepekelde runderlende van de Blaarkop met een salade van knolselderij en appel, truffel en vinaigrette van koningskruid geserveerd met aardappelkrokantjes
-  • Zachtgegaarde forelfilet met een salade van knolselderij en appel, mierikswortelcrème en een vinaigrette van koningskruid geserveerd met aardappelkrokantjes
-  • Taco gevuld met jackfruit, pico de gallo, avocado en koriander geserveerd met aardappelkrokantjes




SOEP

-  • Bisque van schaaldieren met rivierkreeftstaartjes en crème fraîche
-  • Mosterdsoep met lente-ui en droge worst
-  • Mosterdsoep met lente-ui

TUSSEN GERECHT

-  • Drentse boerderijkip met doperwten en tuinbonen, beukenzwammetjes en jus morilles geserveerd met mini kriel
-  • Geroosterde scholfilet, doperwten en tuinbonen, beukenzwammetjes en beurre blanc geserveerd met mini kriel
-  • Ravioli van spinazie en ricotta met doperwten en tuinbonen, beukenzwammetjes en beurre blanc

HOOFDGERECHT

-  • Zacht geegaarde lamsnek met asperges, abrikoos, pistache en lamsjus met gezouten citroen met mousseline van aardappelbonken
-  • Roodbaars met gamba's, asperges, tomaat en jus antiboise met mousseline van aardappelbonken
-  • No mis steak, veganistische tournedos met asperges, tomaat en salie-citroenboter met mousseline van aardappelbonken

DESSERT

- Zanddeegtaartje met aardbeien vanillemascarpone, citroen en roomijs van vanille





4 GANGEN DINER SEIZOENSGEBONDEN - € 45,00 PER PERSOON

- 1. OP TAFEL**
 - Zakjes met vers gebakken brood, kruiden- en roomboter
- 2. VOORGERECHT TRIO**
 - Forel ceviche, tijgermelk, tomaat, venkel, mango en rode peper
 - Jackfruit in taco met pico de gallo, koriander en guacamole
 - Kalfstartaar, Drentse schenk, tomaat, kropsla, basilicum en mosterd
- 3. HOOFDGERECHT**
 - Drents weidekalf en Noordzee kabeljauw met verse asperges, aardappelmousseline en Hollandaisesaus
- 4. NAGERECHT**
 - Heerlijk dessert van witte, melk en pure chocolade van Callebaut met hazelnootcremeux

ITALIAANS DINER € 59,50 PER PERSOON



AMUSES

PIZZA DI CAPRA

Geitenkaas | tomaat | zolderspek

TARTARE POMODORO

Tartaar van tomaat | Coppa di Parma | basilicum | kappertjes

BRUSCHETTA SALMONE

Bruschetta | gemarineerde zalm | avocado | citroen

MENU

TONNO MARINATO & GAMBERETTI

Gemarineerde tonijn | gamba's | tomaatjes | dragon | vinaigrette van tomaat en 25 jaar oude Balsamico

ORATA

Dorade filet | ricotta ravioli en spinazie | artisjok | groene asperge | jus van boter en limoen

TOURNEDOS ROSSINI

Klassieke Tournedos

FRAGOLA CON GELATO

Gemarineerde aardbeien | vanille mascarpone | roomijs witte chocolade | sabayon van citroengras

RIPIANO PER FORMAGGI

Italiaanse kaassoorten | luxe noten | druiven | diverse stroopjes en jams



**GENIETEN VAN
DE GEUR VAN
DE BBQ TERWIJL
ER GEZELLIG
EEN DRANKJE
WORDT
GEDRONKEN**

BBQ PAKKETTEN

BBQ **STANDAARD** | € 29.75 p.p

- Weideburger
- Kipdijsaté, Piri Piri gemarineerd
- Hotdog runderworst
- Biefstukspies
- Houthakkersteak
- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Rauwkostsalade met frisse garnituren
- Diverse koude en warme sauzen
- Assortiment gesneden brood met kruidenboters

BBQ **LUXE** | € 39.75 p.p

- Tournedos van rund
- Gevogeltespies
- Verse zalm in folie met dille en citroen
- Kalfslende
- Gamba gemarineerd in knoflookolie
- Varkentournedos
- Huisgemaakte caesarsalade
- Gemengde slasoorten met warmgerookte zalm, rode ui, kappertjes en limoenmayo
- Verse fruitsalade
- Pennesalade met rucola, pesto, tomaat en pijnboompitten
- Gewokte groentegarnituren
- Krielaardappelen met rozemarijn en zeezout
- Diverse koude en warme sauzen
- Assortiment gesneden brood met pesto, aioli en kruidenboters

BBQ **"OFYR"** | € 45.75 p.p

alleen met kok te reserveren

- Zeebaars op de huid met zeezout en citroen
- Biologisch buikspek van het Duroc varken met zwarte peper en appelstroop
- Verse mosselen met Zeeuwse groenten afgeblust met witte wijn [seizoensproduct]
- Tournedos van het biologisch kalf
- Burger van Mexicaans rundvlees met een bun, jalapeño, nacho's, avocado en cheddarkaas
- Black Tiger gamba's in pittige rode peper gemarineerd
- Assortiment mini groenten als wortel, venkel, aubergine en tomaat
- Verse friet met diverse sauzen
- Huisgemaakte salades van het seizoen





DESSERTBUFFETTEN

DESSERTBUFFET **BASIS**

| € 11.25 p.p.

- Vanilleroomijs
- Chocoladeroomijs
- Aardbeienroomijs
- Diverse soorten bavaroises
- Tropische fruitsalade
- Slagroomsoesjes met chocolade

DESSERTBUFFET **STANDAARD**

| € 15.75 p.p.

- Vruchtenslof en citroen-meringuetaart
- Diverse lonquers en bavaroises
- Bombe van roomijs
- Mousse van chocolade
- Verse fruitsalade
- Assortiment gevulde macarons

DESSERTBUFFET **MINIGLAASJES**

4 stuks p.p. | € 14.95 p.p.

- Panna cotta met vruchtencoullis
- Crème caramel
- Tiramisu
- Verse aardbeien met mascarpone
- Witte chocolademousse
- Losgeslagen appeltaart met room

CHOCOLADE FONTEIN vanaf 20 pers. | € 13.50 p.p.

- Belgische Callebaut chocolade: melk, puur of wit
- Verse aardbeien, ananas, banaan
- Lange vingers, soesjes, bitterkoekjes
- Marshmallows, schuimpjes

GOED OM TE WETEN

Prijswijzigingen en drukfouten uit deze banquetingmap voorbehouden. Kinderen van 2 t/m 12 jaar krijgen 50% korting op de gekozen arrangementen, kinderen tot 2 jaar zijn gratis. De prijzen uit deze banquetingmap gelden vanaf 15 personen (tenzij anders vermeld). Is dit niet helemaal wat u zoekt? Wij kunnen ook arrangementen op maat voor u samenstellen. Allergie of dieetwens?! Dan geldt er een toeslag van €2,50 p.p. Vraag naar de mogelijkheden. Alle prijzen zijn exclusief BTW en exclusief personeelskosten.

Wilt u gebruik maken van onze cateringmedewerkers? Dan zijn dit onze tarieven:

Gastdame/heer	€ 42.50 per uur per medewerker
Logistieke kosten	€ 44.50 per uur per medewerker
Kok	€ 49.50 per uur per medewerker

Materialen zoals tapbars, koelbars, tafels, stoelen, verlichting, decoratie, glaswerk en borden zijn niet inbegrepen in de genoemde prijzen.



FAIRTRADE



AMBACHTELIJK



BIOLOGISCH



GEEN TOEVOEGINGEN



PUUR