



**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 | € 24.50

te bestellen vanaf 25 personen

### ASSORTIMENT MINI BROODJES

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

## LUNCHBUFFET

PRIJS PER PERSOON | € 27.50

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 | € 35.50

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 dessem briochebun
- Yoghurt van soja, walnoten, vijgen, rozemarijn en honing
- Lolly van insecten en fruit zonder suiker
- Fruitwater in kannen

### FRUITJUICES & SMOOTHIES

per 5 glazen | € 12.50

- 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 € 3.50
- Liter sinaasappelsap per 5 glazen € 4.50
- Optimel per 5 glazen € 4.50
- Petfles water € 2.50
- Petfles fris € 3.75

**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

### SEIZOENSGEBONDEN SOEPEN

- Huisgemaakte heldere soep
- Huisgemaakte gebonden soep

### ASSORTIMENT BROODJES (2 P.P.)

- 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 STANDAARD

PRIJS PER PERSOON | € 23,75

- 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 LUXE

PRIJS PER PERSOON | € 27,50

### ASSORTIMENT

#### BELGISCHE BROODJES (2 P.P.)

- 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 | € 1.30 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 | € 2.75 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
- Ossenvorst 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.
• Kara Aga chicken bites	€ 1.25
• 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	€ 7.50
• Mini broodje pulled pork, chicken of beef met bijpassend garnituur	€ 7.50
• Zakje friet met topping (chique de frites)	€ 5.50
• 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 | € 10.75 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 | € 10.75 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 | € 10.75 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 | € 10.75 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 | € 29.85 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 | € 27.50 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** € 27.50 p.p  
(650 gr per persoon)

**Volledig buffet** € 31.50 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 | € 37.50 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

## STAMPPOTBUFFET

**BASIS 1000 GR P.P. | € 27.50 p.p**

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

**LUXE 1000 GR P.P. | € 32.50 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 ECHE  
HOLLANDSE TRADITIE





# REGIONAAL KEUZE DINER

## SEIZOENSGEBONDEN - € 69,50 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 - € 55,00 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 € 62,50 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** | € 32.50 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** | € 42.50 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"** | € 49.50 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**

| € 12.75 p.p.

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

### DESSERTBUFFET **LUXE**

| € 17.50 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. | € 15.50 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