

natuur
begraafplaats
De Hoevens
Catering

Cateringmogelijkheden

Inleiding

Natuurbegraafplaats de Hoevens biedt alles onder één dak voor een ceremonie of condoleance. Hiervoor staat afscheidlocatie 'De Eik' exclusief tot uw beschikking. Voor de catering van uw condoleance werkt Natuurbegraafplaats De Hoevens exclusief samen met 'Bij Wijze van Spijzen': een professioneel cateringbedrijf.

Uw eigen eten & drinken verzorgen is niet mogelijk in 'De Eik' (ook niet in de familiekamer). In ontvangstruimte 'De Linde', geschikt voor max. 15 personen, is dit wel mogelijk. Middels deze brochure geven wij u een opsomming van de mogelijkheden. Wilt u toch iets anders? De cateraar denkt graag met u mee.

Voor gezelschappen kleiner dan 20 personen hanteren we aangepaste prijzen. Heeft u een speciaal verzoek of allergie waar we rekening mee moeten houden? Graag werken wij in dat geval een voorstel op maat voor u uit.

Inhoudsopgave

Dranken	3
Drankenarrangementen	3
Zoete lekkernijen	5
Belegde broodjes	6
Soepen	6
Salades	6
Hartige lekkernijen	8
Borrelhapjes	8/9
Zoutjes & nootjes	9
Borrelplankjes	9
Complete arrangementen	11
Omschrijving huiswijnen	11
Contact	12

Dranken tijdens condoleance

Bij het afnemen van drankjes op basis van nacalculatie wordt onderstaande prijs per genuttigde consumptie in rekening gebracht.

Koffie	€ 2,75
Thee	€ 2,75
Diverse frisdranken/Spa soorten	€ 2,75
Jus d'orange	€ 2,85
Biologische sappen (appel, appel-aardbei, appel-vlierbes)	€ 2,95
Hertog-Jan bier (flesje)	€ 3,25
Alcoholvrij bier Hertog Jan 0% (flesje)	€ 3,25
St. Jansroggebier van De Hoevens (flesje)	€ 3,75
Huiswijn (biologische wijn, witte-/rood/rosé)*	€ 4,20
Prosecco (op aanvraag)	€ 4,75

NB. Op verzoek verzorgen wij ook speciaal bieren, port, sherry, vermout, binnenlands/buitenlands gedestilleerd, zoete witte wijn, cava en champagne. Voor kinderen is er chocomelk en Fristi te bestellen.

*zie bijlage omschrijving

Drankenarrangement voorontvangst

(ontvangst voorafgaande aan de dienst, enkel mogelijk met dit arrangement)

30-45min	€ 5,50 p.p.
koffie/thee/plat- en bruiswater	

Drankenarrangementen condoleance

Onbeperkt gebruik van onderstaand assortiment gedurende afgesproken tijdsduur, prijs per persoon.

	60min.	90min.
Koffie/thee/plat en bruiswater	€ 6,95	€ 8,95
Koffie, thee, frisdrank, jus d'orange, biologische sappen	€ 7,95	€ 10,95
Koffie, thee, frisdrank, bier, wijn, jus d'orange, biologische sappen	€ 10,50	€ 12,95

NB. Na afloop van de afgesproken tijdsduur worden de eventuele nog genuttigde drankjes berekend op basis van nacalculatie en prijs per consumptie.



Zoete lekkernijen

Lekkers voor bij de koffie of thee, prijzen zijn per stuk.

Appel-carré met noten	€ 2,30
Boeren roombotercake	€ 1,75
Carrot cake	€ 2,50
Mini-appelflap	€ 2,30
Krentenbol	€ 2,30
Mini-krentenbol	€ 1,50
Mini-eierkoek	€ 1,50
Assorti zoete mini-broodjes (1 stuk p.p.)	€ 2,00
<i>mix koffiebroomdje, chocoladebroomdje, notenbroomdje, etc.</i>	
Petit four	€ 3,50
Gebak/taarten/overige patisserie*	prijs op aanvraag

**Vraag naar mogelijkheden.*

Mini zoete lekkernijen assorti

Op tafel worden etagères geplaatst met daarop max. 4 verschillende lekkernijen uit onderstaand assortiment. U heeft zelf de keuze welke lekkernijen u gepresenteerd wilt zien.

Basis: € 2,45 p.p. (2 stuks p.p.)

- Spekkoek
- Appelpakejes
- Mini-tompouces
- Nougat
- Chocolate truffels
- Mini-brownies
- Mini-muffins
- Slagroomsoesjes

Luxe: € 3,40 p.p. (2 stuks p.p.)

- Macarons
- Petit glacés
- Cheesecake
- Mini donut
- Mini éclair
- Kleine carrotcakejes

Belgische bonbons: € 2,50 p.p. (2 stuks p.p.)
(van Limar Chocolates)

Belegde broodjes

Verse, rijkelijk belegde broodjes, prijzen per stuk.

Zachte broodjes (wit/lichtbruin, waldkorn) € 3,25

Belegd met kaas, cervelaat, boerenham, kipfilet, huisgemaakte eisalade, opgemaakt met boter en rauwkost

Ambachtelijke luxe zachte broodjes (wit/lichtbruin/spelt/waldkorn/zonnepit/maanzaad) € 3,95

Belegd met brie, hummus met fenegriekkaas, rosbief, krabsalade, beenham, opgemaakt met spreads en rauwkost

Meerprijs harde broodjes (wit/bruin) € 0,45

Zachte mini-broodjes (wit/bruin) € 2,75

Belegd met kaas, cervelaat, boerenham, kipfilet, huisgemaakte eisalade, opgemaakt met boter en rauwkost

Zachte & harde mini-broodjes (wit/bruin) € 3,60

Belegd met brie, hummus met fenegriekkaas, rosbief, krabsalade, beenham, opgemaakt met spreads en rauwkost

Halve wrap per persoon (wortel, bieten en tarwe) € 3,15
belegd met o.a.

- gerookte zalm, krabsalade en basilicum*
- geitenkaas, zongedroogde tomaatjes en rucola*
- gebraden kipfilet, kropsla en spread*
- Parmaham met truffelmayonaise en mesclunsla*

Belegde broodjes

Assorti High Tea sandwiches

€ 6,75 p.p.

*Belegd met brie, hummus met fenegriekkaas, rosbief, krabsalade, beenham, opgemaakt met spreads en rauwkost
(3 stuks is gelijk aan 2 grote broodjes)*

Soepen

*Per gezelschap heeft u de keuze uit max. 2 verschillende soepen.
Prijs per persoon. Uitgeserveerd in een glas.*

Tomatensoep met balletjes € 3,25

Romige bospaddenstoelensoep € 3,25

Seizoenssoep € 3,25

Mandje met diverse broodsoorten € 1,75

Met tapenade, pesto en hummus



Hartige lekkernijen

Assortiment hartige lekkernijen uitgeserveerd, prijs per stuk.

Rundvleeskroket	€ 4,50
<i>(op zacht broodje, met mosterd) ≤ 75p</i>	
Brabants worstenbroodje	€ 3,40
Brabants mini-worstenbroodje	€ 2,50
Saucijzenbroodje	€ 3,40
Mini saucijzenbroodje	€ 2,50
Kaasbroodje 	€ 3,40
Mini kaasbroodje 	€ 2,50
Focaccia met geitenkaas en gegrilde groenten 	€ 3,40
Focaccia met tomaat en chorizo	€ 3,40

Warme hapjes

Borrelhapjes

Gefrituurde borrelhapjes worden uitgeserveerd, prijs per stuk.

Ambachtelijke bitterballen	€ 0,95
Old Amsterdam bitterbal 	€ 1,00
Groente bitterbal 	€ 1,00
Gyoza 	€ 1,00

Koude hapjes

Borrelhapjes assorti	€ 1,95
----------------------	--------

- kletzenbrood met brie en balsamico 
- bruschetta met parmaham en truffelmayonaise
- blini met gerookte zalm en krabsalade
- bruschetta met huisgemaakte tonijnsalade
- wrap met geitenkaas, rucola en zongedroogde tomaat 
- wrap met carpaccio, rucola en Parmezaan

Wij gaan rond met schalen met een assortiment van bovenstaande hapjes. Indien gewenst, kan een eigen selectie besteld worden.

Zoutjes & nootjes

Schaaltje met zoutjes en nootjes op iedere tafel, welke zal worden aangevuld.

Prijs per gezelschap.

< 50 personen	€ 35,00
< 100 personen	€ 55,00
< 150 personen`	€ 75,00

Borrelplankjes

Borrelplankje voor op tafel, rijkelijk belegd met hartige lekkernijen, prijs per persoon.

Borrelplankje basis € 3,75

Kaasblokjes, salami, olijven, zongedroogde tomaatjes, rauwkost met dip, gerookte amandelen.

Borrelplankje luxe € 5,75

Diverse kaas- en worst- en hamsoorten, gehaktballetjes, olijven, gerookte amandelen, diverse wrapjes, scampi's, spiesje tomaat-mozarella, broodstengels en dip.



Complete arrangementen

Onbeperkt gebruik van drankjes gedurende afgesproken tijdsduur en lekkers te eten, prijs per persoon.

	60min.	90min.
A. Arrangement broodjes	€ 12,95	€ 15,50
- Koffie/thee/frisdrank/jus d'orange/biologische sappen		
- 2 zachte broodjes belegd met kaas, huisgemaakte eiersalade, cervelaat, boerenham, kipfilet en rauwkost		
B. Arrangement soep & broodjes	€ 14,50	€ 17,50
- Koffie/thee/frisdrank/jus d'orange/biologische sappen		
- 2 zachte mini-broodjes belegd met kaas, huisgemaakte eiersalade, cervelaat, boerenham, kipfilet en rauwkost		
- Klein soepje (zie soepen)		
C. Borrelarrangement	€ 15,75	€ 18,30
- Frisdrank/jus d'orange/biologische sappen/ Hertog Jan bier / Heineken 0% / huiswijn		
- Nootjes, zoutjes, olijven, kaas, worst (op tafel)		
- 2 hartige borrelhapjes basis (zie Borrelhapjes)		
Bovenstaande arrangementen zijn uit te breiden met:		
- Onbeperkt bier en wijn (bij A en B)		€ 2,75

NB. Na afloop van de afgesproken tijdsduur worden de eventuele nog genuttigde drankjes berekend op basis van nacalculatie en prijs per consumptie.

Omschrijving huiswijnen

Onze cateraar 'Bij Wijze van Spijzen' heeft met hun vaste wijnleverancier 'DareWines' uit Tilburg enkele mooie biologische huiswijnen geselecteerd van het wijnhuis 'Le Puits Cendré' in Languedoc-Roussillon, Frankrijk.

Wit:

Le Puits Cendré Blanc

Vermentino, Chardonnay

Fris, fruitig en sappig

Rosé:

Le Puits Cendré Rosé

Grenache, Cinsault

Lichte kleur, licht fris en sappig

Rood:

Le Puits Cendré Rouge

Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon

Licht, fruitig en sappig

NB. Op verzoek laten wij graag onze wijnkaart zien met alternatieven voor bovenstaande huiswijnen.

Contact

Gelieve uw wensen m.b.t. de catering van uw condoleance rechtstreeks door te geven aan onze cateraar 'Bij Wijze van Spijzen'. Indien er speciale wensen zijn kunt u dit ook met hen afstemmen:

Cateringbedrijf 'Bij Wijze van Spijzen'

Burgemeester Krollaan 9a, 5126 PT Gilze

Tel. 06-18819818 (Femke Cooremans en Evert Kniknie)

Email: info@bijwijzevanspijzen.nl

Web: www.bijwijzevanspijzen.nl

'Bij Wijze van Spijzen' dient uw bestelling **uiterlijk 72 uur** voorafgaand aan de condoleance te ontvangen. Zo kunnen producten tijdig besteld worden.

Na ontvangst van uw bestelling ontvangt u van hen een cateringbestelformulier voor akkoord. Na uw goedkeuring is de bestelling definitief.

Na de condoleance ontvangt u van 'Bij Wijze van Spijzen' een factuur voor de cateringkosten. De kosten voor de huur van 'De Eik' worden door Natuurbegraafplaats De Hoevens aan u gefactureerd.

Ontvangstruimte De Linde

In tegenstelling tot 'De Eik' wordt ontvangstruimte 'De Linde' wel verhuurd op basis van self-service. U mag hier zelf uw eigen catering verzorgen. Indien u dit wilt laten verzorgen door de cateraar kan dit bij bestellingen vanaf 75 euro. (In 1 levering, zonder bediening en drankjes).