

CATERING

Prijzen 2022

Voor al uw lunchwensen werken wij samen met twee lokale horecabedrijven in Boxtel: **'t Tweespan** en **De Oude Ketting**. We hebben het aanbod en de prijzen zoveel mogelijk op elkaar afgestemd, echter er kunnen kleine verschillen zitten tussen beiden, bijvoorbeeld in het soort broodjes en beleg. Voor een diner werken we sinds kort samen met **CuHaBo Catering**. Zij kunnen verschillende soorten buffetten verzorgen.



HUTJE
OP DE
HEIDE



Broodjes

We bieden arrangementen aan voor groepen **vanaf 6 personen**. Kleinere groepen kunnen a la carte bestellen bij 't Tweespan (m.u.v. maandagen). Klik op deze link <https://t-tweespan.myappz.nl> en plaats zelf uw bestelling of geef uw wensen uit die lijst aan ons door en wij zorgen voor de bestelling.



• Lunch Standaard Tweespan *

2 broodjes p.p. € 8,00 p.p.

Zachte witte bolletjes, waldkorn bolletjes, witte stokbroodjes, meergranen stokbroodjes. Beleg: jong belegen kaas, achterham, gerookte ham, rosbief, roombrie. Inclusief melk en karnemelk.

• Lunch Uitgebreid Tweespan *

3 broodjes p.p. € 12,00 p.p.

Zachte witte bolletjes, waldkorn bolletjes, witte stokbroodjes, meergranen stokbroodjes, witte ruitbroodjes en meergranen ruitbroodjes. Beleg: jong belegen kaas, achterham, gerookte ham, rosbief, roombrie, eiersalade, krabsalade, gerookte kip met honing-mosterd dressing. Inclusief melk en karnemelk.

• Lunch Deluxe Tweespan **

3 broodjes p.p. € 15,00 p.p.

Zachte witte bolletjes, waldkorn bolletjes, witte stokbroodjes, meergranen stokbroodjes. Beleg: jong belegen kaas, achterham, gerookte ham, rosbief, roombrie, eiersalade, krabsalade, gerookte kip met honing-mosterd dressing. Halve baguelino* belegd met carpaccio flinterdun gesneden runderhaas, pijnboompitten, oude kaas en truffeldressing. Halve baguelingo belegd met gerookte zalm en zoete mosterd-dilledressing. Inclusief melk en karnemelk.

Let op: Tweespan is gesloten op maandag

• Lunch Standaard Oude Ketting *

2 broodjes p.p. € 8,00 p.p.

Zachte witte bolletjes, bruine bolletje, wit stokbroodje, bruin stokbroodje. Beleg: jong belegen kaas, boeren achterham, kipfilet gerookt, cervelaat en roombrie. Inclusief melk en karnemelk.

• Lunch Uitgebreid Oude Ketting *

3 broodjes p.p. € 12,00 p.p.

Zachte witte bolletjes, bruine bolletjes, witte stokbroodjes, bruine stokbroodjes, boerenbol (meergranen). Beleg: jong belegen kaas, boeren achterham, kipfilet gerookt met honing mosterd dressing, carpaccio met kaas, pittenmix en truffelmayonaise, huisgemaakte eiersalade en tonijnsalade. Inclusief melk en karnemelk.

NB: Het aanbod van De Oude Ketting wijzigt in augustus.

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



Salades, soep en hartige tussendoortjes

Breid uw broodjesarrangement uit met een salade of soep.

In dat geval is 2 broodjes per persoon voldoende. U kunt ook kiezen uit maaltijdsalades of een warme snack.



• Diverse soepen

€ 5,00 p.p.

- Tomatensoep
- Rijk gevulde heldere rund-groentenbouillon
- Bospaddenstoelensoep
- Aspergesoep (alleen tijdens het seizoen)

De soep wordt geleverd in een soeppan. Het is niet mogelijk om een smaak per persoon te kiezen.

• Salade normale portie

- Feta - div. soorten sla met feta, komkommer, tomaat en rode ui, stokbrood € 8,00 p.p.
- Tonijn - div. soorten sla met tonijn, komkommer, tomaat, rode ui, pittenmix, aioli-dressing en stokbrood € 8,00 p.p.
- Gerookte zalm - div. soorten sla met gerookte zalm, komkommer, tomaat, pittenmix, grave lachs dressing en stokbrood € 9,00 p.p.
- Gerookte kip - div. soorten sla met gerookte kip, komkommer, tomaat, pittenmix, honingmosterd-dressing en stokbrood € 9,00 p.p.
- Carpaccio - diverse soorten sla met dingesneden runderhaas, komkommer, tomaat, pijnboompitten, truffeldressing en stokbrood € 9,50 p.p.
- Maaltijdsalades van deze salades + € 4,00 p.p.

• Salade op schaal (bijgerecht, min. 6 pers.)

- Feta of tonijn € 4,50 p.p.
- Gerookte zalm of gerookte kip € 5,00 p.p.
- Carpaccio € 5,50 p.p.

• Snacks

- Broodje kroket/ frikadel € 3,00 p.st.
- Worstebroodje € 3,00 p.st.
- Saucijzenbroodje € 3,00 p.st.
- Kaasbroodje € 3,00 p.st.



• Diverse soepen

€ 5,00 p.p.

- Tomatensoep
- Groentebouillon
- Champignonsoep

Overig

• Fruit

€ 8,00

Ruim gevulde mand met appels, mandarijnen en bananen.

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



Borrelhapjes

Er is een brede keuze in bitterhapjes en voor elk wat wils. Heeft u iets anders in gedachten? Laat het ons gerust weten. Het staat u vrij om zelf borrelhapjes te regelen of mee te nemen.



• **Vers gebakken brood** € 1,95 p.p.
3 soorten brood met kruidenboter, tapenade en aioli

• **Tapas borrelhapjes** € 4,00 p.p.*
olijven, sweet peppers, gevulde parmaham rolletjes met roomkaas, tomaat-mozzarella spiesjes.

• **Pinchos** € 4,50 p.p.*
gerookte zalm, serranoham, Spaanse kaas

• **Koude hapjes** € 4,25 p.p.*
gevuld eitje, asperge met gekookte ham, roombrie en filet american op toast

Let op: Tweespan is gesloten op maandag

* minimum: 10 personen

• **Warme hapjes** € 3,25 p.p.*
- Bitterbal, kipnugget, mini bamihapje, mini Mexicaantje

• **Bitterballen met mosterd** € 4,00
Portie per 6 stuks

(+ € 4,00 toeslag bezorgkosten bij bestelling < € 20,-)

Overig

• **Borrelplank (ca. 5 pers.)** € 15,00
Zoutjes, olijven, blokjes kaas jong/oud, fuet, vijgenbrood, komkommer, druiven

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



Iets lekkers bij de koffie?

Christine Fasseur van Mutiara Creations is een Boxtelse dame die in opdracht van ons de meest heerlijke dingen kan maken. Niets is haar te gek. **Bestellen kan vanaf 7 personen** en minimaal 1-2 weken voor de bijeenkomst. Gluten- en lactosevrij is mogelijk. Prijs op aanvraag.



10 GITA



24 PELLELS



10 JIJ, MIJ, DOEK EN APPELGELLETES



1000 EN VEELKEK EN MEERKEK



50 CUPKES MET UW LOGO



1000 MET HEVA



1000 VELLICH MET FINE



10000000000



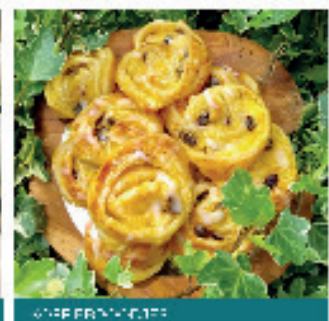
10000000000



10000000000



10000000000



10000000000

[Bekijk haar facebookpagina voor nog meer heerlijkheden.](#)

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



Bijeenkomst afsluiten met een BBQ?

De Oude Ketting kan een compleet verzorgde bbq op onze locatie verzorgen, inclusief gasbbq. U hoeft alleen maar zelf het vlees te braden.



BBQ (vanaf 6 personen)

Benodigheden

- BBQ op gas
- BBQ gereedschap
- Borden en bestek
- Opscheplepels

Brood & salades

- Ovenvers stokbrood met kruidenboter en aioli
- Grand mère salade (huzarensalade) of aardappelsalade
- Komkommer-tomaat salade
- Verse rauwkostsalade
- Gemengde salade
- Pastasalade

Sauzen

- Knoflooksaus
- Satésaus
- Cocktailsaus

Vleessoorten

- Varkenshaas saté
- Shaslick kipfilet
- Biefstuk gemarineerd
- Kalfsspies
- Lamskotelet gemarineerd

Prijs is all-in en o.b.v. 4 stuks vlees p.p. € 25,00 p.p.

Uit te breiden met:

- Vispapillot € 3,50 p.p.
(zalm, kabeljauw of tongfilet)
- Scampi spies € 3,50 p.p.

Tegen een kleine meerprijs kan De Oude Ketting rekening houden met dieetwensen.

Heeft u nog andere bbq wensen?

Er is nog veel meer mogelijk. Neem gerust contact met ons op en we maken een offerte op maat voor u.

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



Dinerbuffetten (vanaf 8 personen)

In samenwerking met CuHaBo Catering uit Den Bosch, kunnen wij nu ook buffetten aanbieden. Standaard worden deze neergezet in de subruimte op de begane grond (café setting). Bij mooi weer kan het ook buiten.

1. Hollands stamppotten buffet

Kies 1 soort:

- Hutspot
- Zuurkool
- Boerenkool
- Andijvie

Kies 1 vleessoort:

- Langzaam gegaarde sukade
- Gekonfijt buikspek
- Rookworst
- Saucijsjes

€ 21,50 p.p. *

2. Saté buffet

- Saté van kip
- Nasi
- Bawang goreng (gebakken uitjes)
- Atjar
- Kroepoek
- Taugé
- Gebrande pinda's
- Pikante bonensalade
- Tomatensalade
- Brood

€ 22,50 p.p. *

3. Indonesisch buffet

- Nasi Goreng vegetarisch
- Ajam saté - kipsaté
- Daging Rendang - zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
- Babi Ritjah - varkensvlees in zoetzure saus
- Baliballetjes - gehaktballetjes in pittige saus met gember en tamarinde
- Zalm in kruidenkorst van furikake
- Garnalen in kokoscurry
- Bawang goreng (gebakken uitjes) en Atjar
- Kroepoek
- Taugé
- Gebrande pinda's
- Sambal goreng boontjes - pikante bonensalade
- Tomaat-komkommersalade

Prijs € 27,50 p.p. *

*) Prijzen zijn inclusief borden en bestek en exclusief € 25,00 transportkosten.

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



4. Tapas buffet

- Gemarineerde olijven met chorizo en venkel
- Salade van pikante rozeval aardappels
- Octopussalade met rode peper
- Gemarineerde gehaktballetjes met rode paprika pepadews en gefrituurde kappertjes (warm)
- Aardappeltortilla met paprika, ui en groene kruiden
- Mini scampi's, gebakken gamba's met courgette en limoen
- Champignons met knoflook en oregano
- Geroerbakte kippendijen met cajunkruiden en groente
- Salade van gebakken asperges met San Daniel ham daslook olie, rucola en pecorino
- Italiaanse harde kazen met noten en kletzenbrood
- 3 soorten tapenades, vijgenchutney en aioli
- Vloerbrood, breekbrood en gefrituurd brood

€ 27,50 p.p. *

5. Bourgondisch buffet

- Bourgondische ham met gemarineerde meloen
- Huisgemaakte gravelax
- Etagère met diversen soorten gerookte vis
- Etagère met diversen soorten Hollandse vleeswaren
- Boerensalade
- Rozeval aardappelsalade met lente ui
- Salade nicoise
- Pastasalade met geroosterde paprika, geitenkaas, walnotenolie
- Couscoussalade met pompoen en zongedroogde tomaat
- Langzaam gegaarde varkenshaas met saus van paddenstoelen
- Runderstoofschotel
- Mousseline van pastinaak en knolselderij
- Aardappelgratin
- Geroosterde krielaardappels met spek
- Stokbrood, 3 koude sausen en kruidenboter

€ 27,50 p.p. *

*) Prijzen zijn inclusief borden en bestek en exclusief € 25,00 transportkosten.

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



6. Mediterraans buffet

- Vitello tonato
- Carpaccio met truffeldressing, pijnboom pitten en Parmezaanse kaas
- Diverse Italiaanse vleeswaren met vijgen, tomaat, mozzarella, pesto, artisjokken en groene asperges
- Mousse van geitenkaas met gelei van bockbier en gedroogde ham
- Bombe van gerookte zalm gevuld met forel, sepia kroepoek en pompoen pit olie
- Gekonfijt buikspek met rilette van parelhoen en eetbare bloemen
- Diverse soorten vis: gemarineerde zalm, paling, makreel, garnalen en rivierkreeftjes
- Koude ratatouillesalade
- Salade van bulgur met rode biet, noten, fetakaas en cranberry's
- Gemarineerde zalm met saus antiboise (warm)
- Pilaf rijst (warm)
- Blanquette de veau (warm)
- Puree van gepofte zoete aardappel (warm)
- 3 soorten tapenades en tomaten boter
- Gevuld brood

€ 33,50 p.p. *

*) Prijzen zijn inclusief borden en bestek en exclusief € 25,00 transportkosten.



Mediterraans buffet

CATERING

Prijzen 2022



HUTJE
OP DE
HEIDE



Wijnproeverij it's Time to Wine!

In samenwerking met Time To Wine uit 's-Hertogenbosch, organiseren wij wijnproeverijen bij Hutje Op De Heide. Proef tijdens een interactieve sessie vijf wijnen en kom er alles over te weten door een professionele wijnkenner.

Programma wijnproeverij

Een wijnkenner van Time To Wine start met een korte introductie, vertelt hoe je wijn proeft en zal aansluitend het eerste glas inschenken. Hij vertelt daarbij iets over het wijnhuis en de achtergrond. Ook geeft hij toelichting op de wijn, waarna u gezamenlijk de wijn proeft en smaken benoemt. Vragen kunnen tussendoor gesteld worden. De proeverij duurt ongeveer 1,5 uur.

Wijnselectie

De wijnselectie voor deze wijnproeverij wordt zorgvuldig gekozen en afgestemd op het seizoen. Uitgangspunt is een wijnselectie in het middensegment, zodat het voor een brede doelgroep toegankelijk is.

Luxere wijnen of een aanvraag op maat?

Natuurlijk! Time To Wine denkt denkt graag met u mee.

Time To Wine

Time to Wine is ontstaan uit pure passie voor kwaliteitswijnen. Sinds 2016 importeren ze de fijnste wijnen uit de beste wijngebieden ter wereld, met de focus op Italië. Hun voorkeur gaat uit naar wijnen van kleine familie wijnhuizen waar wijn met de paplepel wordt ingegoten, generatie op generatie. Wijnen met een goed verhaal en een rijke historie. Deze passie voor mooie wijnen delen zij graag met onze gasten.

Wijnproeverij inclusief 5 wijnen uit het middensegment (seizoensgebonden)

Minimaal 4 - max. 11 personen

€ 30,00 p.p.

- De gekozen wijnen wisselen en kunnen per proeverij anders zijn.

- Aanvragen kunnen alleen gehonoreerd worden indien een wijnkenner beschikbaar is. Dit is binnen 2 werkdagen na uw aanvraag bekend.

