

hygge

Catering

Bij Verblijf bij Hygge is er voor elke gelegenheid een passende cateringoptie, variërend van heerlijke koffie en luxe ontbijten tot uitgebreide dinerbuffetten en barbecues. Alles wordt zorgvuldig samengesteld voor een onvergetelijke ervaring.

1

Koffie en/of thee met wat lekkers

De koffie en thee worden klaar gezet met wat lekkers erbij.

- Koffie/thee met luxe petit fours (2 stuks p.p.)
- Koffie/thee met mini muffins (2 stuks p.p.)
- Koffie/thee met luxe bonbons (2 stuks p.p.)
- Koffie/thee met mini koffiekoeken (2 stuks p.p.)
- Koffie/thee met een Belgische koffiekoek
- Koffie/thee met een appelflap
- Koffie/thee met een stuk vlaai
- Koffie/thee met een stuk luxe gebak



2

Ontbijt

Luxe ontbijt

- Ontbijtmuffin met frambozen en pure chocolade
- Croissantje met roomboter en jam
- Pancakes met rood fruit compote
- Bosbessenyoghurt met granola
- Vers fruit
- Verse jus d'orange
- Koffie, thee

Ontbijtbuffet hotelstijl

Inclusief opdekservice en afruimservice

- Assortiment van harde en zachte broodjes, croissants, krentenbrood, bruin en wit brood
- Diverse soorten kaas
- Diverse soorten vleeswaren
- Diverse soorten vegetarisch beleg
- Diverse salades voor op brood
- Jam, hagelslag, pindakaas, honing, boter
- Tomaat, komkommer, paprika
- Gekookte eieren
- Hangop yoghurt met diverse soorten toppings
- Verse jus d'orange, melk, chocomelk
- Koffie, thee

Morningmix

- Mix van belegde luxe broodjes
- Croissants met roomboter en jam
- Verse jus d'orange en melk
- Koffie, thee

Optie: hangop yoghurt met fruit en crunch topping

Optie: verse smoothie



3

Lunch

Variatie 1

- Luxe belegde broodjes (2 p.p.)
- Verse soep met stokbrood
- Koffie, thee

Optie: verse jus d'orange/melk/chocomelk

Optie: worstenbroodje

Variatie 2

- Assortiment van 4 mini belegde broodjes
- 2 Mini koffiekoekjes
- Verse fruitsalade
- Koffie, thee

Optie: verse jus d'orange/melk/chocomelk

Variatie 3

- Luxe belegde broodjes (2 p.p.)
- Verse smoothie
- Zoete snack
- Koffie, thee

Optie: verse jus d'orange/melk/chocomelk

Variatie 4

- Verse soep
- Maaltijdsalade
- Plak bananenbrood
- Koffie, thee

Optie: verse jus d'orange/melk/chocomelk

Variatie 5 – Lunchbuffet hotelstijl

Inclusief opdekservice en afruimservice

Minimaal 15 personen

- Assortiment van harde en zachte broodjes, croissants, krentenbrood, bruin en wit brood
- Diverse soorten kaas
- Diverse soorten vleeswaren
- Diverse soorten vegetarisch beleg
- Diverse salades voor op brood
- Jam, hagelslag, pindakaas, honing, boter
- Tomaat, komkommer, paprika
- Gekookte eieren
- Hangop yoghurt met diverse soorten toppings
- Verse jus d'orange, melk, chocomelk
- Koffie, thee

Variatie 6 – High tea / Lunchbuffet

Minimaal 10 personen)

Huisgemaakte soep (seizoensgebonden)

Diverse belegde boeren boterhammen

(carpaccio, eiersalade, brie, tonijnsalade, rauwe ham, ...)

Gevulde wraps met gerookte zalm en gerookte kip

Groene frisse salade

Oosterse kip

Balletjes in tomatensaus

Diverse gebakjes en zoete lekkernijen



4

Diner

Pizza avond

Minimaal 20 personen

Een professionele pizzabakker bereidt met zijn eigen pizza oven de lekkerste kraakverse pizza's.

Brabants buffet

Koude gerechten

- Rundvleessalade
- Caesarsalade
- Gerookte zalm schotel met garnalen

Warme gerechten

- Varkenshaas in champignonsaus
- Kipragout met champignons
- Grootmoeders gehaktballen in jus
- Aardappelpartjes met tijm en rozemarijn

Bijgerechten

- Groente van het seizoen
- Vers afgebakken brood
- Ragout cups
- Kruidenboter

Italiaans buffet

Koude gerechten

- Salade van rucola, mozzarella en tomaat
- Pastasalade met pesto en kip
- Meloen met serranoham
- Vitello Tonnato (fricandeau met tonijnmayonaise)

Warme gerechten

- Minestrone soep
- Fusilli met champignons en truffel tapenade
- Mini pizza's
- Lasagne
- Penne in een romige saus met pesto en zalm

Bijgerechten

- Vers fruit salade
- Olijven
- Focaccia en ciabatta
- Kruidenboter

Luxe koud/warm buffet

Koude gerechten

- Rundvleessalade met gevulde eieren
- Visschotel met diverse soorten vis
- Huisgemaakte pastasalade
- Vitello Tonnato met kappertjes en zongedroogde tomaat
- Koolsalade
- Vers fruit

Warme gerechten

4 warme gerechten uitkiezen:

- Balletjes in tomatensaus
- Varkensfricandeau met champignonsaus
- Kipsaté in satésaus
- Runderstoofvlees
- Tongrolletje gevuld met zalm in roomsaus

Bijgerechten

- Aardappel gratin
- Kruidige aardappeltjes
- Vers afgebakken brood
- Kruidenboter
- Cocktailsaus

Tapas buffet

Minimaal 10 personen

- Diverse charcuterie (Italiaanse hammen & worsten)
- Huisgemarineerde olijven en zongedroogde tomaten
- Diverse kazen
- Italiaanse pastasalade
- Salade carpaccio
- Caprèse salade
- Salade met gegrilde groenten en gerookte zalm
- Boeren broden met smeersels
- Scampi's in look
- Gegrilde kip met piri piri saus
- Gehaktballetjes met italiaanse pomodorisous
- Patatas bravas
- Gebakken champignons

3 Gangen diner in buffetstijl

Minimaal 10 personen

Soep

Verse soep van groenten in het seizoen geserveerd met brood en boter.

Salades

Twee verschillende salades. Een aantal voorbeelden:

- Salade met o.a. gegrilde groenten, feta, komkommer, tomaat, geroosterde kikkererwten
- Couscous salade met gedroogde ham, geroosterde zoete aardappel, kikkererwten, feta, granaatappel, pistache
- Salade met o.a. buffel mozzarella, gegrilde perzik en tomaat

Warm gerecht

Eén warm gerecht. Voorbeelden:

- Geroosterde aubergine in Arabische saus met walnoten, granaatappelpitjes, feta
- Gemarineerde zalm met wortel, courgette, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes
- Groenten stoof met o.a. courgette, zoete aardappel, wortel, bloemkool, tomaat, linzen en amandelen
- Zoete aardappel curry
- Romige risotto met gamba's, geroosterde courgette, broccoli, groene asperges, tuinerwtjes en Parmezaanse kaas

Dessert

Een lekkere afsluiter!

- Glaasjes met hangop en vers fruit
- Glaasjes met citroen mousse, koekkrumels en vers fruit

Chinees buffet

Minimaal 12 personen

- Tjap tjoy kip
- Saté ajam
- Mini loempia's
- Ossenhaas met champignons
- Kip van het huis
- Gepaneerde garnalen met pikante saus
- Babi pangang
- Foe yong hai
- Ajam pangang met ketjapsaus
- Pisang goreng
- Kroepoek en cassave
- Met nasi, bami en rijst

5

Barbecues

Bij de barbecue is een grote barbecue inbegrepen en het bestek en de borden mogen vies retour. Er kan een kok bij gehuurd worden, indien gewenst.

Barbecue A

Hamburger, Kipfilet (voorgegaard), Barbecueworst, Gemarineerde karbonade (zonder been), Speklap, Cocktail-, zigeuner-, knoflook- en uiensaus, Rauwkost (3 soorten groenten salades), Huzarensalade, Stokbrood en kruidenboter

Barbecue B

Idem aan bovenstaande maar dan incl. satésaus, pastasalade met tonijn en verse fruitsalade

Barbecue C

Hamburger, Kipfilet (voorgegaard), Barbecueworst, Speklap, Gemarineerde karbonade (zonder been), Biefstukspies, Cocktail-, zigeuner-, knoflook- en uiensaus, Rauwkost (3 soorten groenten salades), Huzarensalade, Stokbrood en kruidenboter

Barbecue D

Idem aan bovenstaande maar dan incl. satésaus, pastasalade met tonijn en verse fruitsalade

Barbecue E

Kipfilet (voorgegaard), Shaslick, Scampi spies, Steak, Cocktail-, zigeuner-, knoflook- en uiensaus, Rauwkost (3 soorten salades), Huzarensalade, Stokbrood en kruidenboter

Barbecue F

Idem aan bovenstaande maar dan incl. satésaus, pastasalade met tonijn en verse fruitsalade

Vegetarisch barbecue menu

Groenteburger, Vegetarische hamburger, Vegetarische sate, Vegetarische shaslick, Cocktail-, zigeuner-, knoflook- en uiensaus, Rauwkost (3 soorten salades), Duitse aardappelsalade, Stokbrood en kruidenboter

Vegetarisch barbecue menu de luxe

Idem aan bovenstaande maar dan incl. satésaus, pastasalade met tonijn en verse fruitsalade



6

Nagerechten

Dessert buffet

Minimaal 10 personen

- Chocolademousse
- Vers fruit
- Panna cotta met rood fruit
- Bavaroise van vruchten
- Brownie
- Slagroom

Chocolade fontein

Minimaal 20 personen

Gemaakt van echte Belgische chocolade met:

- Diverse soorten vers fruit
- Marshmallows, schuimpjes
- Soesjes, lange vingers, cake
- Toppings: nootjes, caramelplokjes

Bavarois- en ijstaartenbuffet

Minimaal 20 personen

Een heerlijk buffet met 3 soorten huisgemaakte bavarois en 2 soorten vers bereide ijstaart.

Ijsbarretje

Minimaal 20 personen

Een klein ijsbarretje met twee smaken heerlijk, vers bereid, ijs naar keuze om zelf te scheppen. Geleverd met hoorntjes, bekertjes en lepels.

Koffie/thee met luxe bonbons (2 stuks p.p.)

Koffie/thee met een stuk vlaai



7

Voor bij de borrel

Crudité schaal met chips en nootjes

Een grote schaal, rijkelijk gevuld met:

- Diverse soorten groente en fruit
- Olijven
- Twee soorten dips
- Dipstokjes en crackers

Geserveerd met nootjes en chips

Borrelplank basis

- Wraps
- Diverse soorten kaas
- Portstroop
- Diverse soorten worst
- Olijven
- Brood en crackertjes
- Diverse smeersels
- Nootjes

Borrelplank royaal

- Boeren brood met smeersels
- Diverse kazen
- Charcuterie (verschillende vleessoorten)
- Groente sticks met dips
- Huisgemarineerde olijven en zongedroogde tomaten
- Wraps met gerookte kip en gerookte zalm
- Caprèse spiesjes
- Rauwe ham met meloen

Borrelplank deluxe

Minimaal 6 personen

- Boeren brood met smeersels
- Diverse kazen
- Charcuterie (verschillende vleessoorten)
- Groente sticks met dips
- Huisgemarineerde olijven en zongedroogde tomaten
- Wraps met carpaccio en gerookte zalm
- Rauwe ham met meloen
- Huisgemaakte balletjes met tomatensalsa
- Gemarineerde garnalen

Hapjespan

100 stuks totaal

- Grillsticks
- Spareribs
- Kippenvleugeltjes
- Kip sateetjes
- Gehaktballetjes



Algemene Voorwaarden

Annuleringsvoorwaarden catering

- Indien geannuleerd wordt uiterlijk 1 maand voor aanvang van het event, zijn er geen annuleringskosten.
- Bij annulering tussen 1 maand en 2 weken (14 dagen) voor aanvang, bedragen de annuleringskosten 50% van het overeengekomen bedrag.
- Bij annulering binnen 14 dagen voor aanvang, bedragen de annuleringskosten 75% van het overeengekomen bedrag.
- Bij annulering binnen 5 dagen voor het event, bedragen de annuleringskosten 100% van het overeengekomen bedrag.

Bijstelling van het aantal personen

Het aantal personen kan tot uiterlijk 7 dagen voor aanvang van het verblijf worden aangepast, met een afwijking van maximaal 15% naar boven of beneden.

Allergieën

- Voor specifieke allergieën rekenen wij een meerprijs van €2,50 excl. BTW per persoon per cateringmoment.
- Hoewel wij uiterste zorg besteden aan het bereiden van onze producten en ingrediënten, kunnen wij niet garanderen dat er geen sporen van allergenen (zoals noten, gluten, melk, eieren, enz.) in onze gerechten aanwezig zijn.
- Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele allergische reacties als gevolg van onbedoelde contaminatie met sporen van allergenen.