

ETEN & DRINKEN
VILLA KLEIN HEUMEN
2023



ETEN EN DRINKEN

Smaak staat bij ons voorop, en omdat we onze ecologische voetafdruk zo klein mogelijk willen houden zijn onze gerechten overwegend vegetarisch. Naar wens kan dit aangevuld worden met biologisch vlees van onze slager en met verantwoord gevangen vis. Onze biologische bakkerij, Hét Bakkerscafé, voorziet ons van ambachtelijk gemaakt brood en gebak.



Onze hapjes, zoetigheid en diner zijn te bestellen op reservering. De koude hapjes zijn ook ter plekke te bestellen. Ons team helpt graag met het samenstellen van een combinatie hapjes, tussendoortjes of een zoete lekkernij. Op alle catering reserveringen zijn onze boekingsvoorwaarden van toepassing, te zien op de laatste pagina.

LUNCH

Luxe lunchbuffet met variërend aanbod €24,50 p.p.

Met soep van het seizoen, diverse verse biologische broden en broodjes, gesneden kazen, zoet beleg, huisgemaakte salades en dips, hartige snack, vers seizoensfruit en biologische vruchtensappen

Platter van biologische vleeswaren €2,50 p.p.

ZOET

Zoete lekkernij €3,75 p.p.

Zoals carrot cake, brownie van pure chocolade, griesmeelcake met fruitcoulis

Ambachtelijke appeltaart van onze bakkerij €4,25 p.p.

HAPJES EN TUSSENDOORTJES

Gemengde olijven in onze eigen marinade €1,50 p.p. / €4,50
per portie

Gemengde borrelzoutjes en noten €1,50 p.p. / €4,50
per portie

Gezonde mix met gedroogde vruchten en ongezouten noten €1,50 p.p. / €4,50
per portie

Warme frituurhapjes €1,50 p.p. per

ronde

Bitterballen, bieterballen, kaaskroketjes en gepaneerde garnalen

Warme hapjes uit de oven €1,75 - €2,50 p.p.

Feta taartjes van filodeeg of piccolini met tomaten en basilicum

Vanaf 5 personen

Luxe borrelplanken

€7,50 p.p. / €25,-
per plank

Gesneden kaas- en biologische vleeswaren, gemarineerde garnalen, breekbrood en huisgemaakte dips, antipasti mix

Gezond tussendoortje

€3,75 p.p.

Zoals spies van seizoensfruit, huisgemaakte energy-bar, groentesticks met dips

Hartig tussendoortje

€3,75 p.p.

Zoals huisgemaakte wrapjes, aardappeltortilla bites, focaccia mini-pizza's



DINER

Vanaf 10 personen*

Themadiner bij Villa Klein Heumen

Een per seizoen wisselende invulling van hoofd- en bijgerechten met bijpassende salade, steeds geïnspireerd op een nieuwe eetcultuur. Geserveerd aan tafel om te delen, of bij grotere groepen in buffetvorm. Informeer bij onze collega's naar het aanbod en bekijk een impressie van het menu op de volgende pagina.

Themadiner met hoofd- en bijgerechten	€19,50 p.p.
Themadiner 3-gangen met soep, hoofd- en bijgerecht, dessert	€29,50 p.p.
Supplementprijs vlees bij het hoofdgerecht	€1,50 p.p.
Luxe borrelplanken met diverse hartige lekkernijen	€7,50 p.p.
Soep van de dag met breekbrood en dips	€4,50 p.p.
Dessert van het seizoen	€7,- p.p.
Proeverij met seizoensdessert en diverse zoetigheden	€10,- p.p.



Themadiner impressie - voorjaar

- Soep van venkel, doperwt, citroenzest, munt en creme fraiche met foccaciabrood en zwarte olijventapenade.
- Hartig taartje van julienne spitskool en wortel, garam masala, geitenkaas en korianderzaad, groene salade met frambozenvinaigrette en gebakken krieltjes met aioli.
- Panna cotta met frambozencoulis, verse frambozen en dungschaafde witte chocolade.



*** Diner in BUUR Brakkenstein**

Van 2 tot 25 personen kunt u a la carte of vanaf 10 personen in arrangementvorm dineren in het restaurant van onze huiscateraar BUUR, op slechts 2 minuten afstand van Villa Klein Heumen. Wij verzorgen de reservering en nemen de kosten van het diner op in onze factuur.

Vanaf 25 personen

Luxe borrelplanken met diverse hartige lekkernijen €7,50 p.p.

Soep van de dag met breekbrood en dips €4,50 p.p.

Dessert van het seizoen €7,- p.p.

Proeverij met seizoensdessert en diverse zoetigheden €10,- p.p.

Dinerbuffet BUUR €27,50 p.p.

Rendang van biologisch rundvlees en/of groentecurry, geroosterde seizoensgroenten, gestoomde rijst, huisgemaakte atjar, cassavechips, seroendeng en bijpassende salade

Barbecue buffet "VKH" (1 mei tot en met 30 september) €28,50 p.p.

Gegrilde Italiaanse salsiccia worstjes met salsa rosso, gegrilde runderbavette met chimichurri, gepofte aubergine met rozemarijn, salade van krielaardappel, huisgemaakte koolsla, groene salade, brood en dips

Supplementprijs visgerecht €1,50 p.p.

Winters stampopotbuffet (1 oktober tot en met 30 april) €25,- p.p.

Verse andijviestamp met vegetarische rookworst, jus en spekjes
huisgemaakte zuurkool, salade van witlof, sinaasappel en pecannoot

Supplementprijs vleesgerecht €1,50 p.p.

Vanaf 30 personen

Shared barbecue 4-gangen “In Het Bos”

(1 mei tot en met 30 september)

€38,- p.p.

Geserveerd aan de tafels in opgemaakte schalen om van te delen.

Gegrilde Italiaanse salsiccia worstjes met salsa rosso, dagvangst visfilet al cartoccio met venkel en citroenmayonaise, getrancheerde runderbavette met chimichurri, parmezaan en trostomaatjes, gepofte aubergine met rozemarijn, salade van krielaardappel, huisgemaakte koolsla, groene salade, brood en dips

Shared barbecue met voorafjes en nagerecht

€49,50 p.p.

Vooraf bourgondische borrelplank en afsluitend dessert van het seizoen

Walking dinner

(1 oktober tot en met 30 april, vanaf 40 personen)

€37,50 p.p.

Acht kleine gangen, geserveerd in schaaltes om te delen en opgemaakte bordjes. Plankjes met koude hapjes, seizoenssoepje, croquettes met aioli van zwarte knoflook, mediterrane kippenijsjes óf lichtpittige garnalen-Spiesjes, feta taartjes en mini-quiche, Frans visstoofje óf Indonesische rendang óf Thaise curry, panna cotta met vers seizoensfruit, brownie met frambozen coulis en carrot cake

DRANKEN

Onze dranken zijn in arrangementvorm en voor kleinere bijeenkomsten ook op nacalculatie te verkrijgen. Voor elke gelegenheid stellen onze collega's graag een passend aanbod samen, zoals een ronde met alcoholvrije dranken tijdens een korte break, een feestelijke ontvangst met bubbels of een compleet arrangement met voor ieder wat wils tijdens een diner of receptie. Daarnaast kunnen wij cocktails, wijnen, lokaal gebrouwen speciaalbieren, huisgemaakte frisdranken of een espressowagen met barista aanbieden voor bijzondere gelegenheden.

Frisdranken*

Reguliere frisdranken	€2,90
Biologische sappen van Schulp	€3,60

Warme dranken*

Fair trade biologische koffie en espresso	€2,80
Dubbele espresso, alle melkkoffies	€3,60
Fair trade 'Communithea' thee	€2,80
Verse munt- of gemberthee	€3,60
Supplement havermelk	€0,60

Bieren*

Swinckels premium pils fles	€4,-
Speciaalbieren La Trappe fles (wit, blond, dubbel)	€4,80
Alcoholvrije bieren Bavaria fles (malt, wit, radler)	€3,80

Open wijnen*

Ficada Península de Setúbal	€4,80
Wit - toegankelijke, frisdroge Portugese blend met een fruitig karakter	
Rosé - droge rosé van de Castelão druif met klein rood fruit	
Rood - blend met rood en zwart fruit en specerijen	

* Deze dranken zijn beschikbaar in een standaard drankarrangement o.b.v. "open bar".

Wijnen per fles of in arrangement

Le Jade Côtes de Thau

€29,-

Volle Franse chardonnay met lichte houttonen en rijp steenfruit

Finca Aylés Cariñena Demba

€27,50

Stevige Spaanse garnacha met rijp rood fruit en 6 maanden houtrijping

Torressi Prosecco

€24,50

Toegankelijke, mousserende Italiaanse witte wijn met tonen van bloemen en citrus

De Pro cava brut rosé

€29,-

Zachtdroge cava van de trepat druif met klein rood fruit en een lichte mousse

Baron de Chanteclerc mousseux rosé

€28,-

Alcoholvrije mousserende rosé van grenache druif, fris met een aroma van rijp fruit



Hieronder staan de hoofdpunten uit reserveringsvoorwaarden. Aan deze voorwaarden kunnen geen rechten worden ontleend, de uitgebreide en actuele voorwaarden zijn te vinden op www.villakleinheumen.nl/algemene-voorwaarden

Dieetwensen en allergieën

Wij houden graag rekening met de wensen en de gezondheid van onze gasten! Om dat te kunnen doen moeten wij tijdig en volledig geïnformeerd zijn over intoleranties, allergieën en andere dieetwensen. Daarom houden wij een minimale termijn aan van 7 dagen voor de start van de bijeenkomst om alle dieetwensen definitief door te krijgen. Bij reserveringen van 25 personen of meer is de termijn 14 dagen. Last-minute dieetwensen zijn vaak niet mogelijk.

Graag ontvangen wij, om iedere ondubbelzinnigheid te voorkomen, de dieetwensen op een van de volgende manieren. Let op het verschil tussen een intolerantie (milde klachten), een allergie (zware, soms levensbedreigende klachten) en een dieet (geen gezondheidsrisico).

A.. <Naam> eet geen <Naam allergeen/productgroep> i.v.m. <intolerantie/allergie/dieet>.

Bijvoorbeeld: "Dhr. Jansen eet geen walnoten i.v.m. een notenallergie"

B. <#gasten> eet geen <Naam allergeen/productgroep> i.v.m. <intolerantie/allergie/dieet>.

Bijvoorbeeld: "2 gasten eten geen melkproducten i.v.m. een lactoseintolerantie; 5 gasten eten geen vlees of vis i.v.m. een dieet."

In onze keuken wordt gewerkt met deegproducten, noten, schaal- en schelpdieren en andere etenswaren waar allergenen in voorkomen. Ondanks dat wij zorgvuldig en voedselveilig werken, zijn sporen van allergenen niet voor 100% uit te sluiten. Gasten met een zware allergie wordt aangeraden vooraf met onze collega's te overleggen over wat wel en niet mogelijk is.

Reserveren en annuleren

Om verspilling van eten te voorkomen en omdat wij het eten vers en op reservering voor onze gasten maken, hanteren wij een termijn waarbinnen geen wijzigingen meer kunnen worden gedaan aan de invulling van het menu en het gastenaantal. Wij houden een minimale termijn van 7 dagen voor de start van de bijeenkomst aan voor wijzigingen van gastenaantal of menukeuze. Voor groepen vanaf 25 personen is deze termijn 14 dagen. Afhankelijk van het type culinaire invulling kunnen er in de offerte nog aanvullende voorwaarden worden opgenomen.

Geef het daarom tijdig door als het aantal gasten wat is opgenomen in de uitgebrachte offerte verandert, bijvoorbeeld doordat er meer of minder gasten willen komen dan verwacht. Mocht er op een later moment onverhoopt toch iets wijzigen, neem dan even contact op met onze collega's en dan kijken we samen wat er mogelijk is. Wij brengen (bij een niet-tijdige wijziging) de catering voor het aantal gereserveerde gasten in principe volledig in rekening. Dit doen wij omdat het eten al ingekocht is en al (voor)bereid is door onze medewerkers.

Couvertkosten en flessengeld

Als onze gasten gebruik willen maken van een externe cateraar, eigen dranken of hapjes dan zijn hier in bepaalde gevallen kosten verbonden. Denk aan schotelgeld bij het gebruik van ons serviesgoed, flessengeld bij eigen champagne of aan couvertkosten bij het inhuren van externe dinercatering. Onze collega's zullen dit meenemen in de offerte aanvraag.

Drankenarrangement en nacalculatie

Wij bieden nacalculatie aan voor bijeenkomsten tot 50 personen. De minimale afname hierbij is één consumptie per gereserveerde gast. Als er voor 15 personen een nacalculatie borrel gereserveerd wordt dan worden er dus minimaal 15 drankjes doorberekend (o.b.v. de gemiddelde consumptieprijs). Dit heeft te maken met het reserveren van medewerkers en het klaarzetten van het drankenbuffet voor de reservering.

Grotere bijeenkomsten zijn uit praktische en organisatorische overweging alleen mogelijk met een drankarrangement op maat. Hierbij brengen wij wederom het gereserveerde aantal gasten in rekening, dus ontvangen wij wijzigingen in het gastenaantal graag tijdig, en uiterlijk 7 dagen voorafgaand aan de reservering.