



BUUR

Catering

villa

klein
heumen

ETEN EN DRINKEN BIJ VILLA KLEIN HEUMEN

BUUR Catering - 2024



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 voorziet ons van ambachtelijk gebakken brood en gebak.

Onze hapjes, zoetheid en diner zijn te bestellen op reservering. Een selectie aan hapjes is ook ter plekke te bestellen.

Onze collega's denken graag mee over de cateringwens en over eventueel samenstellen van hapjes of het passend maken van de cateringvraag. Zij kunnen ook adviseren bij bepaalde dieetwensen of een alternatieve invulling van onze menu's.

Op alle catering reserveringen zijn onze boekingsvoorwaarden van toepassing, te zien op de laatste pagina. De voorwaarden en prijzen zijn onder voorbehoud van wijzigingen, de actuele voorwaarden en prijzen worden bij het uitbrengen van een offerte meegezonden.

De prijzen zijn inclusief btw en per stuk of per persoon weergegeven.

OVER BUUR CATERING

BUUR Catering is ontstaan in samenwerking met Villa Klein Heumen. Om de wijk Brakkenstein meer met de Villa te verbinden en om aan de vraag naar catering te kunnen voldoen trok BUUR in 2019 dit bijzondere pand in.

De winst die BUUR Catering maakt wordt deels ingezet om te zorgen dat de locaties in West en Brakkenstein de nadruk op de sociale grondslag kunnen houden en toch financieel gezond blijven. Zo werken we samen aan een verbonden wijk!

*Goed eten
is altijd
een goed idee.*



LUNCH

| | | |
|--|------|------|
| Luxe lunchbuffet met variërend aanbod | p.p. | 25.5 |
| Met soep van het seizoen, diverse verse biologische broden en broodjes, gesneden kazen, zoet beleg, huisgemaakte salades en dips, hartige snack, vers seizoensfruit, biologische vruchtensappen en warme dranken | | |

ZOET

| | | |
|---|------|-----|
| Zoete lekkernij (naar keuze of gemengd) | p.p. | 4 |
| Zoals carrot cake, brownie van pure chocolade en bananenbrood | | |
| Ambachtelijke appeltaart van onze bakkerij | p.p. | 4.5 |

HAPJES EN TUSSENDORTJES

| | | |
|---|------------|------|
| Gemengde olijven in onze eigen marinade | p.p. | 1.75 |
| | per portie | 5.25 |
| Gemengde borrelzoutjes en noten | p.p. | 1.75 |
| | per portie | 5.25 |
| Warme frituurhapjes | p.p., per | 1.5 |
| Rundvlees en vega bitterballen, gepaneerde garnalen en falafelballetjes | ronde | |
| Mini feta-taartje van filodeeg uit de oven | per portie | 1.75 |
| Mini saucijzenbroodje met oesterzwamvulling | per portie | 2.5 |



Onderstaande serveren wij vanaf 5 personen

| | | |
|--|----------|------|
| Luxe borrelplanken | p.p. | 8 |
| Veluws bio venkelworstje, gemarineerde seizoensgroente, rotterdamse oude kaas, bio breekbrood en dips, Italiaanse antipastimix | p. plank | 24 |
| Gezond tussendoortje | p.p. | 4.25 |
| Bijvoorbeeld gevulde wrapjes, soep van de dag, smoothie met vers fruit, noten-zuidvruchten energy bar | | |
| Hartig tussendoortje | p.p. | 4.25 |
| Bijvoorbeeld pizzaslice, oesterzwam saucijzenbroodje, aardappeltortilla bites of mini-quiches | | |

DINER

Vergaderdiner bij Villa Klein Heumen

Een per seizoen wisselend hartig taartje met passende bijgerechten, 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 pagina hiernaast.



Onderstaande serveren wij vanaf 10 personen

| | | |
|---|------|------|
| Vergaderdiner met hoofd- en bijgerechten Hartig taartje van eetcafé BUUR, passende bijgerechtjes, groenten en salade | p.p. | 22.5 |
| Vergaderdiner drie gangen Hoofd- en bijgerechten zoals hierboven omschreven, aangevuld met een grote soep van de dag vooraf en het dessert van het seizoen als nagerecht | p.p. | 35 |
| Luxe borrelplanken met diverse hartige lekkernijen | p.p. | 8 |
| Soep van de dag met breekbrood en dip | p.p. | 6.75 |
| Dessert van het seizoen | p.p. | 8 |



VERGADERDINER IMPRESSIE VOORJAAR

Voor

Soep van venkel, doperwt, citroenzest, munt en creme fraiche met foccaciabrood en zwarte olijventapenade.

Hoofd

Hartig taartje van julienne spitskool en wortel, garam masala, geitenkaas en korianderzaad, groene salade met frambozenvinaigrette en gebakken krieltjes met aioli.

Dessert

Panna cotta met frambozencoulis, verse frambozen en dungschaafde witte chocolade.



Diner vanaf 2 personen in BUUR Brakkenstein

Groepen kleiner dan 10 personen kunnen van dinsdag t/m zondag a-la-carte dineren bij BUUR Brakkenstein, op 3 minuten rijden van Villa Klein Heumen. Groepsdiners van 10 - 25 personen zijn daar ook mogelijk in arrangementvorm. De reservering wordt verzorgd vanuit Villa Klein Heumen en de kosten worden opgenomen in de eindfactuur.



Onderstaande serveren wij vanaf 25 personen

Voor

| | | |
|--|------|------|
| Luxe borrelplanken met diverse hartige lekkernijen | p.p. | 8 |
| Soep van de dag met breekbrood en dips | p.p. | 6.75 |

Hoofd

| | | |
|--|------|------|
| Dinerbuffet BUUR | p.p. | 32.5 |
| Rendang daging van biologisch rundvlees en groentecurry met kokosmelk, gestoomde rijst, huisgemaakte atjar, cassavechips, seroendeng en bijpassende salade | | |
| Zomer BBQ (mei - oktober) | p.p. | 32.5 |
| Gegrilde Italiaanse salsiccia worstjes met gekarameliseerde ui, gegrilde diamanthaas met groene salsa, 'steak' van knolselderij, drie bijpassende salades, brood en dips | | |
| Extra visgerecht bij de BBQ | p.p. | 4.5 |
| Winters stampotbuffet (oktober - mei) | p.p. | 26.5 |
| Verse andijviestamp met vegetarische rookworst, jus en rozijntjes, huisgemaakte zuurkool, salade van witlof, sinaasappel en oude kaas | | |
| Extra vleesgerecht bij de stampot | p.p. | 3.5 |

Na

| | | |
|--|------|---|
| Dessert van het seizoen | p.p. | 8 |
| Zoals panna cotta met frambozencoulis, verse frambozen en chocoladevlinder of brownie van pure chocolade met pecan-roomijs en gezouten karamel | | |



Voor grote groepen en bijzondere gelegenheden

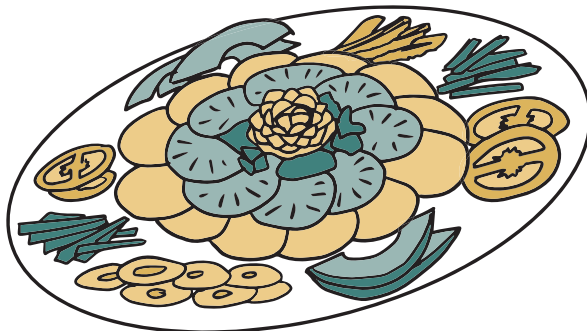
Voor groepen van meer dan 50 personen of bijzondere gelegenheden zoals een viering, huwelijk, bedrijfsfeest of een afscheid hebben wij nog een uitgebreid aanbod in ons assortiment. Vraag onze collega's naar de mogelijkheden!

Versgebakken pizza uit onze houtgestookte steenoven foodtrailer

Shared dining met mediterrane of Italiaanse invulling van drie, vier of vijf gangen

Shared BBQ van meerdere hoofd- en bijgerechtjes, opgemaakt en aan tafel geserveerd

Walking dinner met uitgeserveerde, kleine gerechtjes in zeven gangen (oktober - mei)





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.



*Dranken op nacalculatie en in arrangement
o.b.v. open bar*

Frisdranken

| | |
|-------------------------------|------|
| Reguliere frisdranken | 3.2 |
| Biologische sappen van Schulp | 3.95 |

Warme dranken

| | |
|---|-----|
| Fair trade biologische koffie en espresso | 3.1 |
| Dubbele espresso, alle melkkoffies | 3.8 |
| Fair trade 'Communita' thee | 3.1 |
| Verse munt- of gemberthee | 3.8 |
| Supplement haveremelk | 0.7 |

Bieren

| | |
|--|-----|
| Swinckels premium pils fles | 4.2 |
| Speciaalbieren La Trappe fles (wit, blond, Isid'or) | 5.2 |
| Alcoholvrije bieren Bavaria fles (malt, wit, radler) | 4.2 |

Wijnen

| | | |
|--|------|------|
| Ficada Península de Setúbal branco | glas | 5.3 |
| toegankelijke, witte, frisdroge Portugese blend met een fruitig karakter | fles | 26.5 |
| Ficada Península de Setúbal rosado | glas | 5.3 |
| droge rosé van de Castelão druif met klein rood fruit | fles | 26.5 |
| Ficada Península de Setúbal tinto | glas | 5.3 |
| blend met rood en zwart fruit en specerijen | fles | 26.5 |



Onderstaande wijnen zijn per fles te bestellen

| | |
|--|-------|
| Le Jade Côtes de Thau | 31.9 |
| Volle Franse chardonnay met lichte houttonen en rijp steenfruit | |
| Finca Aylés Cariñena Demba | 30.25 |
| Stevige Spaanse garnacha met rijp rood fruit en 6 maanden houtrijping | |
| Torressi Prosecco | 26.95 |
| Toegankelijke, mousserende Italiaanse witte wijn met tonen van bloemen en citrus | |
| De Pro cava brut rosé | 31.9 |
| Zachtdroge cava uit Spanje, gemaakt van de trepat druif volgens de méthode traditionnelle met klein rood fruit en een fijne mousse | |
| Baron de Chanteclerc mousseux rosé | 30.8 |
| Alcoholvrije, mousserende Franse rosé van grenache druif, fris met een aroma van rijp fruit | |

RESERVERINGSVOORWAARDEN

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

Dieetwensen en allergieën

Wij houden graag rekening met de wensen en de gezondheid van onze gasten! Om dat te kunnen doen worden wij graag tijdig en volledig geïnformeerd 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. Deze termijn kan tijdens het uitbrengen van een optionele offerte worden aangepast afhankelijk van het type boeking, de culinaire invulling en het aantal gasten. Dat zal in deze gevallen uiteraard helder vermeld worden.

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 en drinken te voorkomen en omdat wij het eten vers en op reservering voor onze gasten maken en de ingrediënten op tijd dienen te bestellen, hanteren wij een termijn waarbinnen geen wijzigingen meer kunnen worden gedaan aan de invulling van het menu en het gastenaantal.

Hierbij houden wij een minimale termijn aan van 7 dagen voor de start van de bijeenkomst om eventuele wijzigingen in het aantal gasten of de invulling van de cateringwensen definitief door te krijgen. Deze termijn kan tijdens het uitbrengen van een optionele offerte worden aangepast afhankelijk van het type boeking, de culinaire invulling en het aantal gasten. Dat zal in deze gevallen uiteraard helder vermeld worden.

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

annuleringskosten in rekening (zie tinuurl.com/buurcatering, paragraaf 9.4.2). Dit doen wij omdat de ingrediënten tijdig worden ingekocht en er (voorbereidende) werkzaamheden zijn verricht.

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 catering. Onze collega's zullen dit meenemen in de offerte-aanvraag.

Drankarrangement 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 inplannen van medewerkers en het klaarzetten van de bar voor de reservering.





Grotere bijeenkomsten zijn uit praktische en organisatorische overwegingen alleen mogelijk met een drankarrangement op maat.



CATERING AANVRAGEN

Aanvragen voor catering in combinatie met een boeking
in Villa Klein Heumen @ info@villakleinheumen.nl

Meer weten over BUUR?

-  Website BUUR buurnijmegen.nl
-  Website BUUR Catering buurcatering.nl
-  Website BUUR Brakkenstein buurbrakkenstein.nl
-  Website BUUR West buurwest.nl
-  Instagram [instagram.com/buurbrakkenstein](https://www.instagram.com/buurbrakkenstein)
-  Facebook [facebook.com/buurbrakkenstein.nl](https://www.facebook.com/buurbrakkenstein.nl)

Meer weten over Villa Klein Heumen?

-  Website villakleinheumen.nl
-  Instagram [instagram.com/villakleinheumen](https://www.instagram.com/villakleinheumen)
-  Facebook [facebook.com/VKH111](https://www.facebook.com/VKH111)
-  LinkedIn [linkedin.com/in/villa-klein-heumen](https://www.linkedin.com/in/villa-klein-heumen)



villa

klein
heumen



Benieuwd waar we allemaal nog meer mee bezig zijn?
Kijk op de website of volg ons op social media:

 @buurbrakkenstein

 www.buurnijmegen.nl/buur-catering