



BUUR

Catering

villa

klein
heumen

FEESTMAANDEN BIJ VILLA KLEIN HEUMEN

BUUR Catering - winter 2026-2027

FEESTMAANDEN BIJ VILLA KLEIN HEUMEN

Vier Kerst, de eindejaarsborrel of het nieuwe jaar met collega's bij Villa Klein Heumen. Geniet van een warme, sfeervolle setting met winterse drankjes, smakelijke hapjes, kaarslicht, vuurkorven en muziek.



BORRELARRANGEMENTEN

Ontspannen

2 uur | vanaf 15 personen

p.p. 30.6

Ontvangst met glühwein

excl. locatiekosten

Drankenarrangement

Borrelplanken

dungesneden biologische rundersalami en chorizo, Rotterdamse oude kaas, gekruide manchego, brood met tomatensalsa en paprika-aioli, halfgedroogde tomaten in kruidenmarinade

*er zijn vega/ vegan alternatieven mogelijk 🌱

Twée rondes bittergarnituur

uitbreiding van borrelhappen is mogelijk

Bijzonder

2 uur | vanaf 15 personen

vanaf p.p. 24.5

Ontvangst met glühwein

excl. locatiekosten

Drankenarrangement

Luxe borrelhapjes

Japanse deegpasteitjes met groentenvulling en zwarte knoflook-sojadressing, garnalencroquette met citrusmayonaise, gepaneerde mini camembert met cranberrycompote

*er zijn vega/ vegan alternatieven mogelijk 🌱

uitbreiding van borrelhappen is mogelijk

DINNERARRANGEMENT

Mediterraans shared dining

maximaal 35 personen

p.p. 32.5

Het diner wordt geserveerd in shared dining vorm
met een mediteraanse samenstelling

excl. locatiekosten

Voorgerechten

luxe borrelplanken met burrata, dingesneden vleeswaren en
kazen, antipasti en gemarineerde olijven, soep, brood met
diverse dips

Hoofdgerechten

Vegetarische pasta van het seizoen, melanzane alla parmigiana,
geroosterde krielaardappelen, bijpassende salades

uitbreiding met een dessert is mogelijk op aanvraag

bijpassende wijnen kunnen worden verzorgd

DINNERARRANGEMENT

Diner 3 of 4 gangen

25 - 35 personen	3 gangen	p.p.	43.5
------------------	----------	------	------

Voorgerecht	4 gangen	p.p.	45
-------------	----------	------	----

carpaccio van biologisch rundvlees met daslookolie, excl. locatiekosten
gebrande macadamianoten en gemarineerde tomaten

Tussengerecht

soep van het seizoen

Hoofdgerecht *keuze*

kabeljauw met pernodsaus en kruidenolie, geroosterde groenten en garnituren

diamanthaas met portjus, paddestoelen en bijpassende garnituren

vegetarische voor en hoofdgerechten zijn beschikbaar

Dessert *naar keuze*

panna cotta met witte chocolade en frambozen

chocolademousse met schaafsel van pure chocolade en vers rood fruit

bijpassende wijnen kunnen worden verzorgd

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 bakkerij voorziet ons van ambachtelijk gebakken brood en gebak.

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. Deze voorwaarden zijn te lezen op: www.buurnijmegen.nl/voorwaarden-catering

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 portie of stuk 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.

Inmiddels kun je BUUR ook vinden bij Hortus Nijmegen en op t'Eiland tijdens de vierdaagse. Ook verzorgen wij catering op locatie én bij jou thuis!

Buur verbindt de buurt. Een deel van de opbrengst uit onze commerciële catering wordt ingezet om sociaal-maatschappelijke impact te maken in en rond onze locaties in Brakkenstein en Waterkwartier. Zo werken we samen aan een verbonden wijk!

LUNCH, HAPJES EN TUSSENDOORTJES

Lunchbuffet met variërend aanbod	p.p.	25.95
met soep van het seizoen, diverse verse broden en broodjes, gesneden kazen, zoet beleg, huisgemaakte salades en dips, hartige snack, vers seizoensfruit, biologische vruchtensappen en warme dranken		
Zoete lekkernij	p.p.	4.75
zoals carrot cake, brownie van pure chocolade en bananenbrood		
Gezond tussendoortje	p.p.	4.75
zoals gevulde wrapjes, een klein soepje of smoothie met vers fruit		
Hartig tussendoortje	p.p.	4.75
bijvoorbeeld een pizzaslice, aardappeltortilla bites of mini quiches		
Olijven	p.p.	1.85
Griekse kalamata-olijven met kruiden uit onze tuin	per portie	5.5
Borrelzoutjes	p.p.	1.85
gemengde noten en krokante borrelzoutjes	per portie	5.5
Borrelplanken	p.p.	8.9
dungesneden biologische rundersalami en chorizo	per plank	26.5
Rotterdamse oude kaas, gekruide manchego, brood met tomatensalsa en paprika-aioli, halfgedroogde tomaten in kruidenmarinade *ook vega/ vegan mogelijk 🌱		
<i>borrelplanken voor kleine groepen of in de winterperiode kunnen worden samengesteld met iets afwijkende, maar vergelijkbare producten.</i>		
Warme frituurhapjes	p.p.	1.7
bitterballen van natuurvlees-runderen, vegetarische bitterballen, mini-loempia's en kroketjes van oude kaas		
Mini feta-taartje	p.p.	1.8
van filodeeg, uit de oven		
Mini saucijzenbroodjes	p.p.	2.75
met oosterzwamvulling, uit de oven		



DINER VOOR KLEINE GROEPEN

Voor

Borrelplanken	p.p.	8.9
---------------	------	-----

dungesneden biologische rundersalami en chorizo, Rotterdamse oude kaas, gekruide manchego, brood met tomatensalsa en paprika-aioli, halfgedroogde tomaten in kruidenmarinade, *ook vega/ vegan mogelijk 🌱

borrelplanken voor kleine groepen of in de winterperiode kunnen worden samengesteld met iets afwijkende, maar vergelijkbare producten.

Soep van de dag	p.p.	6.8
-----------------	------	-----

soep uit het seizoen met brood en dip

Hoof

Vergadermaaltijd - vanaf 5 personen	p.p.	18.5
-------------------------------------	------	------

Thaise groentecurry, gestoomde rijst en naanbrood

Vergadermaaltijd met gamba's	p.p.	22
------------------------------	------	----

Thaise groentecurry met gebakken grote gamba's, gestoomde rijst en naanbrood

Driegangen menu - vanaf 10 personen	p.p.	38.5
-------------------------------------	------	------

vooraf een grote soep van de dag, gevolgd door een hartig taartje van eetcafé BUUR met passende bijgerechtjes, groenten en salade en het dessert van het seizoen

Dessert

Dessert van het seizoen	p.p.	9
-------------------------	------	---

zoals panna cotta met zomerfruit of chocoladebrownie met pecanijs

Italiaans schepijs

in wafel, 2 smaken	p.p.	3.95
--------------------	------	------

in coupe, 3 smaken met fruitcoulis en slagroom	p.p.	6.5
--	------	-----



Een tip voor kleine groepen:

BUUR Brakkenstein ligt op 15 minuten wandelen of 3 minuten rijden vanaf Villa Klein Heumen, daar kun je lunchen, borrelen en dineren dinsdag t/m zondag. Er is voor ieders smaak keuze uit verschillende gerechten van de seizoensgebonden menukaart. Kosten kunnen worden meegenomen op factuur



BUUR WATERKWARTIER & BRAKKENSTEIN

BUUR heeft naast een cateringbedrijf ook twee eetcafés die zich bevinden in Brakkenstein en Waterkwartier. Het zijn 'huiskamers' van deze Nijmeegse wijken. Hier vind je een goede, vriendelijke en eigentijdse sfeer, lekker eten, duurzaamheid én reuring in de wijk. Onze eetcafés in Brakkenstein en Waterkwartier hebben ook ieder een eigen karakter en opzet die aansluit bij het stadsdeel en haar bewoners.

In ons eetcafé BUUR Brakkenstein serveren we lekkere koffie, een smakelijke lunch, een uitgebreide borrel, diner, mooie wijnen en een speciaalbiertje. Kleinere gezelschappen tot 25 personen kunnen hier terecht van di t/m zo met een eigentijdse menukaart. Op maandagen is BUUR Brakkenstein speciaal geopend als wijkplaats. Onze producten zijn afkomstig van lokale leveranciers en zo veel mogelijk biologisch. Verrassende smaken, duurzaamheid en betaalbaarheid combineren we tot een menu dat voor iedereen past.

Bij BUUR Waterkwartier staan onze maatschappelijke doelen meer voorop en is 7 dagen per week wijkplaats. BUUR Waterkwartier kan plaats bieden aan groepen tot 35 personen, midden in de alledaagse reuring van de wijk. In overleg is er ruimte voor groepen tot 80 personen door deze locatie (deels) af te huren. BUUR Waterkwartier is ma t/m zo geopend met een huiselijk aanbod aan eten en drinken voor sociale prijzen zoals onze daghap. Voor groepen kan een aanbod op maat worden besproken: zoetheid, borrels, lunch en een maaltijd of uitgebreider diner.

Wanneer er bij Villa Klein Heumen geen passend aanbod of ruimte beschikbaar is, dan zijn er mogelijkheden bij onze andere locaties voor lunch, borrels en diner. Dit kan via Villa Klein Heumen worden georganiseerd en meegenomen in de factuur.





WIJKPLAATS BUUR

Onze eetcafé's BUUR Brakkenstein en Waterkwartier zijn ook wijkplaats met maatschappelijke en sociale functie. In het Waterkwartier en Brakkenstein ziet dat er qua inhoud en organisatie net wat anders uit, maar met onderliggende gelijke doelen.

Een ontmoetingsplek voor en door de wijk, (mede) bedacht en gerealiseerd voor en door wijkbewoners. BUUR faciliteert bewoners, zorg, welzijn en wijkondernemers om elkaar te ontmoeten, samen te werken, leuke dingen te doen en elkaar te helpen als dat nodig is.

BUUR wil dat iedereen – jong en oud – mee kan doen in het wijkleven. Er is een uitgebreid activiteitenprogramma met voor ieder wat. Samen maken we onze wijk een stukje mooier!

DINERARRANGEMENTEN

vanaf 25 personen

Voor

Borrelplanken p.p. 8.9

dungesneden biologische rundersalami en chorizo, Rotterdamse oude kaas, gekruide manchego, brood met tomatensalsa en paprika-aioli, halfgedroogde tomaten in kruidenmarinade, *ook vega/ vegan mogelijk 🌱

borrelplanken voor kleine groepen of in de winterperiode kunnen worden samengesteld met iets afwijkende, maar vergelijkbare producten.

Soep van de dag p.p. 6.8

soep uit het seizoen met brood en dip

Hoofdstuk

Dinerbuffet BUUR p.p. 35.5

rendang van biologisch rundvlees en groentecurry met kokosmelk, gestoomde rijst, gemarineerde seizoensgroenten, huisgemaakte atjar, cassavechips, seroendeng en bijpassende salade

Zomer BBQ p.p. 34

gegrilde Italiaanse salsiccia worstjes met gekarameliseerde ui, gegrilde diamanthaas met groene salsa, gepofte knolselderijsteak, drie bijpassende salades, brood en dips

ook als winter BBQ!

Extra visgerecht bij de BBQ p.p. 4.5

Dessert

Dessert van het seizoen p.p. 9

zoals panna cotta met zomerfruit of chocoladebrownie met pecanijs

Italiaans schepijs

in wafel, 2 smaken p.p. 3.95

in coupe, 3 smaken met fruitcoulis en slagroom p.p. 6.5



BIJZONDERE GELEGENHEDEN & grote groepen

Voor grotere groepen tot circa 150 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! Een greep uit de mogelijkheden:

- ◆ Pizza's uit onze houtgestookte steenoven, salades en verse pasta's
- ◆ Shared dining aan aangeklede lange tafels in Italiaanse of Mediterraanse stijl, 3, 4 of 5 gangen - interactief, smaakvol en toegankelijk
- ◆ Ongedwongen en speels eten in festivalstijl met onze foodtrucks
- ◆ BBQ zomers en 's winters sfeervol barbecueen met meerdere hoofd- en bijgerechtjes, geserveerd aan tafel of als buffet
- ◆ Creëer een beleving door onze handgemaakte houten serveerwagen in te zetten als cocktail- wijn- of espressobar en als kaas- of ijswagen





FRISDRANK, WARME DRANKEN, BIEREN

Onze dranken zijn in arrangementvorm en voor kleinere bijeenkomsten 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 tijdens een diner of receptie. Daarnaast kunnen wij cocktails, wijnen, lokaal gebrouwen speciaalbieren, huisgemaakte frisdranken en een espressowagen met barista aanbieden voor bijzondere gelegenheden.

Frisdranken

Reguliere frisdranken	3.6
Lokale & biologische sappen van Schulp	4.3
Lokaal fris, ambachtelijk en wisselend per seizoen	4.95

Warme dranken

De koffies worden van donker gebrande, bio & Fairtrade bonen van koffiebranderij en sociale werkplaats Coffyn gemaakt. De thee van Bloesem wordt biologisch geteeld.

Koffie en espresso	3.4
Dubbele espresso, alle melkkoffies	4.1
Thee van Bloesem <i>biologische melk</i>	3.4
Verse thee	4.2
Havermelk supplement	0.75

Bieren

Swinckels premium pils, fles	4.8
Speciaalbieren La Trappe, fles	6.1
Alcoholvrije bieren Bavaria, fles	4.5
Lokaal seizoensbier	6.75

WIJNEN

De wijnen van wijnhandel Arentz zijn geselecteerd met speciale aandacht voor duurzaamheid en ecologie. Zo zijn de flessen van de Portugese wijnen gemaakt met minder glas. De productie van de fles zorgt namelijk voor 75% van de CO² voetafdruk van de wijn! De Franse wijn draagt het Terra Vitis keurmerk voor duurzame wijnproductie en de Spaanse wijnen zijn biologisch gecertificeerd.

Segredos de São Miguel Alentejano

glas

5.9

fles

28.75

Branco - zachtdroge witte wijn met een aroma van bloemen, honing en licht fruit

Rosado - zachtdroge rosé met een aroma van klein rood fruit, aardbei en florale nuances

Tinto - soepele rode wijn met een aroma van bessen, rood fruit en licht gebrande houttonen



Domaine de 'l Arjolle Côtes de Thongue Blanc

fles

32

Franse chardonnay met aroma van groene appel, brioche, boter en eikenhouttonen

Bodegas Piqueras Almansa Old Vines Tinto

fles

33.5

Spaanse garnacha met aroma van bramen, rijp fruit, eikenhout en koffie

Elvia Cava Brut Ecológico

fles

35

Spaanse mousserende cava, droog en verfrissend met geel fruit, citrus, toast en lichte kruiden

Domaine de 'l Arjolle Côtes de Thongue 0%

fles

33

Franse alcoholvrije mousserende rosé van syrah en cabernet franc met aroma van wit en rood fruit

Alberto Torressi Prosecco

fles

28.5

Italiaanse mousserende witte wijn met aroma van bloemen en citrus





Wist je dat?

We cateren ook op andere locaties!

Dit is mogelijk voor groepen vanaf ca. 20 personen bekijk ons aanbod op [buurcatering.nl](https://www.buurcatering.nl) en vul het contactformulier in voor meer informatie!

CATERING AANVRAGEN

Voor aanvragen van catering in combinatie met een boeking in Villa Klein Heumen kun je contact opnemen met Villa Klein Heumen. Onze collega's vertellen je meer over boekingen, prijzen en services, ze nemen graag alle mogelijkheden met je door. Mail naar info@villakleinheumen.nl of stuur een bericht via de website villakleinheumen.nl.



RESERVERINGSVOORWAARDEN

Onze reserveringsvoorwaarden en de annuleringsregeling zijn afhankelijk van de cateringvraag, deze worden opgenomen in de offerte. De complete voorwaarden zijn te lezen op onze website buurnijmegen.nl/voorwaarden-catering

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.

MEER WETEN OVER BUUR?



Website BUUR www.buurnijmegen.nl

Hier vind je meer informatie over alle soorten BUUR Catering diensten en onze locaties Brakkenstein en Waterkwartier. Online reserveren via de website kan voor zowel BUUR Brakkenstein al BUUR Catering.

BUUR Waterkwartier is de nieuwe naam van BUUR West



Instagram [@buurbrakkenstein](https://www.instagram.com/buurbrakkenstein) [@buurwest](https://www.instagram.com/buurwest)



Facebook [BUUR Brakkenstein](https://www.facebook.com/BUUR.Brakkenstein) [BUUR West](https://www.facebook.com/BUUR.West)

MEER WETEN OVER VILLA KLEIN HEUMEN?



Website villakleinheumen.nl



Instagram [@villakleinheumen](https://www.instagram.com/villakleinheumen)



Facebook [VKH111](https://www.facebook.com/VKH111)



LinkedIn [linkedin.com/in/villa-klein-heumen](https://www.linkedin.com/in/villa-klein-heumen)



villa

klein
heumen