

CATERING catalogus 2021

Simeonshof



WELKOM

WELKOM in Simeonshof!

Hierbij doen wij u met veel plezier onze Producten en diensten catalogus toekomen. Deze culinaire en facilitaire catalogus dient ter inspiratie en informatie. Uiteraard geven wij ook graag invulling aan uw speciale wensen!

De afdeling Horeca & Facilitair heeft het aanbod met zorg voor u samengesteld. Vindt u uiteindelijk toch geen geschikt arrangement dat aansluit bij uw specifieke wensen, dan zijn wij vanzelfsprekend bereid om met u van gedachten te wisselen over de eventuele mogelijkheden.

Aan de hand van uw specifieke wensen, maken wij graag een offerte op maat. Dit geldt uiteraard ook voor dieetwensen en allergieën.

U kunt uw wensen en reservering persoonlijk kenbaar maken bij de gastvrouwen van het horecateam of telefoonnummer 0413 357543. Reserveren kan via het reserveringsformulier dat aan deze catalogus is toegevoegd en evt. digitaal te [verzenden is naar keukensimeonshof@brabantzorg.eu](mailto:keukensimeonshof@brabantzorg.eu)

Deze Catalogus bevat ook informatie voor intern gebruik!

Informatie over de financiële afhandeling treft u aan in het hoofdstuk 'financiële afhandeling' op pagina 18.

INHOUDSOPGAVE

Ontbijt	4
Vergaderservice	5
Drank assortiment	6
Voor bij de koffie	7
Borrel- en verjaardag assortiment	8
Kleine gerechten	9
Koffietafel- Lunch en broodjes arrangementen	10
Buffetten	11/12
Diners	13/14
High Tea	15
Tapas	16
Diner a la carte	17
Financiële afhandeling	18
Reservering	19

ken bij BrabantZorg



ONTBIJT

Zijn uw gasten lang onderweg geweest, of begint uw vergadering vroeg dan kan een heerlijk ontbijt een goede start van uw dag betekenen. Graag bieden wij u hiervoor een keuze uit 2 ontbijt varianten aan.

Ontbijt “Erp” € 4,60 p.p.

Twee sneetjes brood, kaas of vleeswaren, gekookt ei, koffie /
thee melk, karnemelk en jus d’orange.

Ontbijt “De Meijerij” € 7,65 p.p.

Gevarieerde mini broodjes, mini krentenbol, koffie en thee
melk, karnemelk, yoghurt, vers fruit,
diverse vleeswaren, kaas, zoet beleg, boter en een gekookt ei.



VERGADERSERVICE

Voorzieningen in de vergaderruimtes:

Op onze locatie zijn 2 vergaderruimtes beschikbaar. In of nabij de ruimtes kunt u gebruik maken van de koffie/thee automaten. Dit is standaard in een disposable paper cup, mocht u servies willen dan kunt u dit aangeven bij de reservering. De aanwezige audiovisuele apparatuur staat uiteraard tot uw beschikking.

Reserverings Procedure:

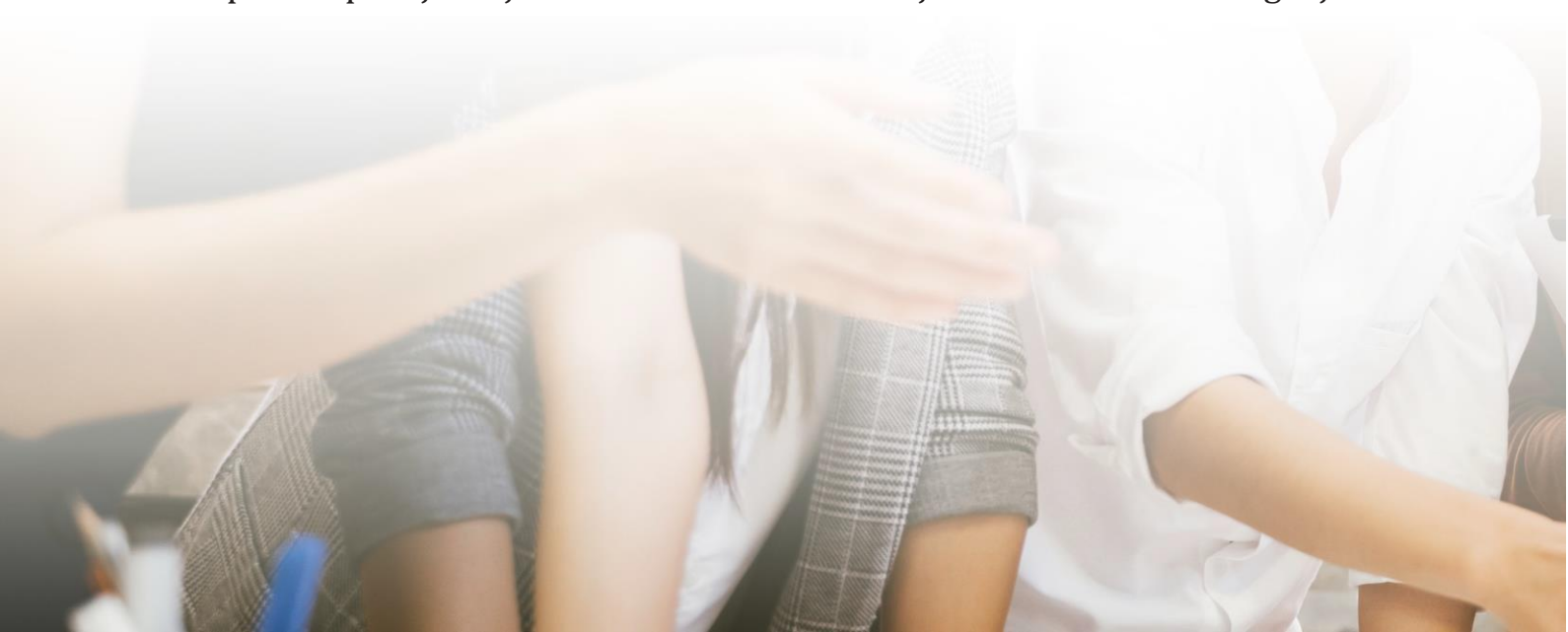
Wij verzoeken u het formulier “Reservering” in te vullen. U kunt daar ook de extra wensen aangeven. Uiterlijk 2 werkdagen voorafgaande aan uw reservering van bijvoorbeeld een lunch kunt u het definitieve aantal personen aanpassen.

Capaciteit van de vergaderruimtes

Op Simeonshof beschikken we over 2 vergaderruimtes met de volgende (maximale) capaciteit

De Panoramazaal	maximaal 20 personen
De Pleinzaal	maximaal 10 personen

*Recepties & partijen zijn uitsluitend in de Gasterij en Panoramazaal mogelijk.



DRANKEN ASSORTIMENT

• Frisdranken	€ 1,85 per glas
• Jus d' Orange	€ 1,85 per glas
• Koffie / thee	€ 1,65 per kop
• Wijn, rode, witte, rosé	€ 2,55 per glas
• Port	€ 2,50 per glas
• Bier	€ 2,60 per fles
• Radler	€ 2,60 per fles
• Alcoholvrij bier	€ 2,60 per fles
• Jenever, citroen	€ 2,75 per glas
• Advocaat met slagroom	€ 2,80 per glas

Drankjes worden op basis van nacalculatie in rekening gebracht.



VOOR BIJ DE KOFFIE

• Gesorteerd gebak	€ 2,65 per stuk
• Petit four	€ 1,85 per stuk
• Worstebroodje van de warme bakker	€ 2,05 per stuk
• Mini worstebroodje van de bakker	€ 1,30 per stuk
• Appelflap	€ 2,00 per stuk
• Mini Appelflap	€ 1,40 per stuk
• Plak cake	€ 1,05 per stuk
• Plak appelpaak	€ 1,30 per stuk



BORREL EN VERJAARDAGSASSORTIMENT

Mogelijk vanaf 10 personen

Borrelhapjes - altijd lekker

- | | |
|---|------------------|
| • Borrelnootjes (schaaltje) | € 1,55 per bakje |
| • Kaasprikkers | € 0,80 per stuk |
| • Worstprikkers | € 0,80 per stuk |
| • Gevuld ei | € 1,20 per stuk |
| • Schaaltje kaas/worst met mosterd (4 pers.) | € 4,35 per stuk |

Stokbroodhapjes

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| • Stokbrood met eiersalade | € 1,35 per stuk |
| • Stokbrood met brie | € 1,35 per stuk |
| • Stokbrood met gerookte zalm | € 1,35 per stuk |
| • Stokbrood met paling | € 1,35 per stuk |
| • Stokbrood met filet american | € 1,35 per stuk |

Snacks

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| • Portie bitterballen, 10 stuks | € 5,50 per portie |
| • Portie kipnuggets, 10 stuks | € 5,25 per portie |
| • Portie frikadelletjes, 10 stuks | € 4,70 per portie |
| • Portie gemengd, 10 stuks | € 5,75 per portie |

Diverse hapjes

- | | |
|--|-----------------|
| • Wraps van zalm | € 1,20 per stuk |
| • Wraps van kip | € 1,20 per stuk |
| • 2 zalm spiesjes met mosterd dille saus | € 3,00 per stuk |
| • 2 Yakitori met kroepoek en atjar | € 2,90 per stuk |

KLEINE GERECHTEN

Broodjes

- Belegde broodjes met ham / kaas / rookvlees / rauwe ham / snijworst / kipfilet € 2,00 per stuk
- Krentenbol € 2,00 per stuk
- Krentenbrood € 0,80 per snee
- Open belegde broodjes € 1,35 per stuk

Pasteitje

- Pasteitje met runderragout € 5,25 per stuk
- Pasteitje met kippenragout met champignons € 4,90 per stuk
- Pasteitje met champignonragout € 4,70 per stuk

Soep:

- Soep van de dag met breekbrood en kruidenboter € 3,95 per stuk
- Soep van de dag € 1,90 per stuk

Frites & Snacks

- Puntzak frites met mayonaise € 2,85 per zak
 - Bord frites met snack en mayonaise € 5,15 per bord
- Snack keuze: kroket / frikandel / nasi- of bami schijf

KOFFIETAFEL ARRANGEMENTEN

vanaf 15 pers.

Koffietafelarrangement “Klaverblad”

€ 11,50 per persoon

- Soep van de dag
- Belegde broodjes 2 x
- Krentenbol
- Koffie, thee, jus d'orange

Koffietafelarrangement “De Aa”

€13,90 per persoon

- Soep van de dag
- Belegde broodjes 2 x
- Kroket met zacht broodje
- Koffie, thee, jus d'orange
- Fruit

Brabantse Koffietafel “Errup”

€ 18,30 per persoon

- Brood buffet bestaande uit: boerenbruin, boerenwit, krentenbrood,
- Brabants roggebrood ontbijtkoek, witte en bruine bolletjes
- Worstenbroodje
- Roomboter
- Vleeswaren: rundrookvlees, slagersachterham, Brabantse zult
- Kaas: jonge kaas, oude kaas, komijnekaas
- Diverse zoetwaren

Bij Brabantse koffietafels serveren wij: koffie, thee, melk, jus d'Orange

BUFFETTEN

“Watersteeg Catering” biedt deze buffetten aan voor gezelschappen vanaf 20 personen. Bent u met minder dan 20 personen informeer naar de mogelijkheden

Buffet “Meierij”

€ 16,80 per persoon

- Soep van de dag
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade met spekjes
- Pastasalade met kip
- Gevulde eieren
- Ham-aspergerolletjes
- Gerookte ham met meloen
- Witte koolsalade met rozijnen
- Tomatensalade met Feta
- Stokbrood en kruidenboter

Koud en warm buffet “Simeonshof”

€ 19,90 per persoon

- Soep van de dag
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade met spekjes
- Gevulde eieren
- Ham-aspergerolletjes
- Witte koolsalade met rozijnen
- Diverse rauwkostsalade
- Kipfilet met champignonroomsaus
- Limburgse runderstoofschotel
- Aardappelgratin
- Witte rijst
- Stokbrood en kruidenboter



BUFFETTEN vervolg

Koud en warm buffet “Simeonshof” de luxe

€ 22,95 per persoon

- Soep van de dag
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade met spekjes
- Pastasalade met kip
- Gevulde eieren
- Ham-aspergerolletjes
- Witte koolsalade met rozijnen
- Diverse rauwkostsalade
- Exotisch fruit
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Zalmfilet met botersaus
- Gemengde groenten
- Aardappelgratin
- Witte rijst
- Stokbrood en kruidenboter

Buffetten uit te breiden met vis”

€ 5,60 per persoon

- Gerookte zalm
- Gerookte makreel
- Noorse garnalen
- Cocktailsaus

Nagerechten

- Dame blanche € 4,35 per persoon
- Vanille ijs met warme kersen € 4,85 per persoon
- Grand dessert € 7,70 per persoon
- Toetjes buffet € 7,70 per persoon
- Chocolade mousse- 2 soorten roomijs- vers fruit van het seizoen- bavarois en caramelsaus

DINERS

Het culinaire team van de Watersteeg en Simeonshof verzorgen ook uw complete diners vanaf 10 personen. Vooraf dient de keuze bij ons bekend te zijn. Het is mogelijk om de soep in de onderstaande menu's te vervangen door een voorgerecht. Hiervoor wordt € 3,10 p.p extra in rekening gebracht op de bestaande menuprijs.

Menu "Simeonshof" € 14,50

Soep van dag met breekbrood en kruidenboter

Frans runderstoofpotje

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en rauwkostsalades.

Dame Blanche

Menu "Sint Servatius" € 15,70

Soep van de dag met breekbrood en kruidenboter

Zalmfilet met dille botersaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelschijfjes, gemengde groenten en rauwkost salade

Tiramisu met Amaretti koekjes en slagroom

Menu "Erthepe" € 18,30

Soep van de dag met breekbrood en kruidenboter

Varkenshaas omwikkeld met spek en laurier saus

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelschijfjes, gemengde groenten en rauwkost salade

Tarte tatin (op zijn kop gebakken appeltaartje)
met slagroom en vanille ijs

Diners vervolg

Uitbreiding van uw diner voorgerecht of tussengerecht:

Noorse garnalen cocktail met appel en bieslook	€ 5,70 p.p
Gerookte zalm met frisse salade en mosterd dille saus	€ 6,75 p.p
Carpaccio met truffelmayonaise	€ 6,20 p.p
Gerookte ham met meloen	€ 5,70 p.p
Salade van lauwwarme brie met perencompote	€ 6,20 p.p

Alternatieven voor de aangeboden hoofdgerechtengerecht:

Mini beenham met wiskeysaus	€ 2,50 toeslag
Spies van gamba's met aioli dip	€ 2,05 toeslag
Gebakken roodbaars met botersaus	€ 2,05 toeslag



HIGH TEA vanaf 15 personen

High tea "Simenshof" € 18,25

Genieten van de Brabantse gastvrijheid met overheerlijke hapjes en verschillende theesoorten.

De High tea "Simeonshof" bestaat uit:

- Huisgemaakte seizoensgebonden soep
 - Hartige broodjes en sandwiches
 - Diverse soorten zoete lekkernijen
- Verschillende soorten thee en/of koffie



TAPAS

Vanaf 20 personen € 19,75

Op tafel bij binnenkomst

- Taco chips met tacosaus en guacamole
 - Gedroogde tomaatjes
 - Knoflookolijven
- Soepje van geroosterde paprika met knoflook stokbrood
 - Spaanse gehaktballetjes
 - Champignons in knoflook olie
 - Gefrituurde calamaris
- Grote garnalen met tomatentapenade
- In de oven gebakken zalm met saffraan saus
 - Gemarineerde kippedijspies
 - Gekruide aardappelpartjes
- Gegrilde tomaatjes met kruidenboter
 - Salade
- Crème caramel met slagroom en geroosterde amandelen



DINER A LA CARTE

Heeft u geen keuze kunnen maken uit de aangeboden mogelijkheden in deze culinaire brochure of heeft u andere wensen, of wilt u gebruik maken van het menu van de dag, stem dan even met ons af. Wij willen graag met u meedenken om tot de juiste keuze te komen.



FINANCIËLE AFHANDELING

De kostenberekening voor Horeca activiteiten geschiedt op basis van nacalculatie. De door ons opgestelde offerte is indicatief, waarin een reële inschatting van de kosten wordt weergegeven. U ontvangt achteraf een factuur die binnen 14 dagen betaald dient te worden, dit kan per pin tijdens de openingstijden van onze Gastrij.

Als uitgangspunt voor de berekening van de kosten geldt dat de prijs wordt gebaseerd op het aantal doorgegeven personen. Dit aantal kan tot maximaal 48 uur voor aanvang van het evenement worden gewijzigd.

Prijsvoorwaarden Alle prijzen in deze Producten en diensten catalogus zijn inclusief BTW. Evenementen met bediening worden te allen tijde overzien door een horecamedewerker, daarvoor zal een uurloon van € 28,17, per medewerker in rekening gebracht. Alle prijzen in deze Producten en diensten gids zijn geldig gedurende onze reguliere werktijden op locatie, met uitzondering van maatwerk aanvragen.



RESERVERING

Naam :

besteller/contactpersoon :

Reden van de activiteit :

Factuuradres :

Postcode en woonplaats: :

Telefoonnummer: :

E-mailadres: :

Datum van de activiteit: :

Tijdstip van de activiteit: :

Ruimte: (wordt door de assistent H & F bepaald) :

Aantal personen: :

Gemaakte afspraken:

(denk hierbij aan het tijdschad van het evenement,
speciale wensen, diëten, allergieën)