

CATERING



Wij zijn er van overtuigd dat je niet kunt werken zonder goede brandstof. Op de boerderij was de lunch de voornaamste maaltijd van de dag, deze invloed kun je merken, we besteden veel aandacht aan de lunch, maar ook een ontbijt of diner is mogelijk. Alles vers gemaakt en van waar mogelijk lokale producten. Veel producten uit eigen kaasmakerij, en we kennen ook de verhalen van collega voedselmakers waar we producten van serveren. Uiteraard kunnen we rekening houden met dieetwensen en allergieën. Vegetarisch, vegan, lactose vrij en glutenvrij behoort tot de mogelijkheden, mits van tevoren aangekondigd (minimaal 3 dagen).

Alle genoemde bedragen zijn incl. btw.

VERGADERARRANGEMENT

Onbeperkt koffie, thee, water arrangement met een tussendoortje (fruit of koek). De koffie wordt geserveerd met een smakelijke boerengewoonte: Ambachtelijke ontbijtkoek van bakkerij van der Grijn, naar recept van opa van der Grijn. Met lokale boerenboter een koffiebegeleider waar mensen voor terugkomen! Geserveerd middels koffiebuffet en op tafel, minimaal 10 personen

Prijs: € 10 per persoon per dagdeel (4uur)



ONTBIJT - BASIS

Vers brood met huisgemaakte kaas, croissantje met huisgemaakte jam. Geserveerd met lokaal appelsap en lokale zuivel. Geserveerd in buffetvorm, minimaal 10 personen.

Prijs: € 10 per persoon

SNELLE LUNCH

2 eenvoudig belegde broodjes per persoon, met huisgemaakte kaas, en vleeswaren of vegetarisch naar keuze. Denk aan een simpel broodje ham, een broodje kaas en een vegetarische optie. Geschikt voor de volle programma's, waarbij de lunch uit de hand, staand of buiten tijdens een wandeling genuttigd wordt. Geserveerd met lokaal sap en/of zuivel van de Groene Hart Coöperatie. Geserveerd in buffetvorm, minimaal 10 personen.

Prijs: € 12 per persoon

ONTBIJT - LUXE

Luxe broodjes (incl croissants) ontbijt met huisgemaakte kaas en jam, lokale vleeswaren en een versgekookt eitje. Geserveerd met lokale sappen, zoals appelsap / kersensap / perensap / naar keuze en lokale zuivel van de Groene Hart Coöperatie. Geserveerd in buffetvorm, minimaal 10 personen.

Prijs: € 16 per persoon

BROODLUNCH LOKAAL LEKKERS

Uitgebreide broodjes lunch met streekproducten. Diverse soorten brood, zowel broodjes als boterhammen, huisgemaakte kazen, lokale vleeswaren, een vegetarische optie begeleidt met garnituren zoals rauwkost, gegrilde groenten en chutney. Geserveerd met lokale sappen, zoals appelsap / kersensap / perensap / naar keuze en lokale zuivel van de Groene Hart Coöperatie. Geserveerd in buffetvorm of als 'familietafel'; ieder smeert zijn of haar eigen boterham of brood aan tafel., minimaal 10 personen.

Prijs: € 16 per persoon

Alle arangementen kunnen uitgebreid en aangepast worden naar eigen wensen.

Alle genoemde bedragen zijn incl. btw.

BROODLUNCH LUXE

Luxe belegde broodjes, met vele soorten beleg zodat iedereen kan proeven van vele 'gerechtjes'. Geschikt voor een uitgebreide brunch, een feestelijke picknick buiten in de zomer. Geserveerd met lokale sappen, zoals appelsap / kersensap / perensap / naar keuze en lokale zuivel van de Groene Hart Coöperatie. 6 soorten beleg naar keuze en afhankelijk van het seizoen. Geserveerd in buffetvorm of in schalen op tafel, minimaal 20 personen.

Prijs: € 19,50 per persoon



BORRELS (vanaf 10 personen)

Een dag werken afsluiten of juist een mooi moment vieren; de aangeklede borrel wordt steeds vaker geboekt en we snappen dat wel. Gezellig een hapje en een drankje; niet met een lege maag naar huis en niet lang aan tafel, zo hebben we ook nog iets aan de avond.

BOOIJ'S BORRELARRANGEMENT (1,5 UUR)

Inclusief: huisbier van de Kaapse Brouwers of Gulpener/ biologische huiswijn/alcoholvrij/Fritz Kola of lokaal sap.

Hapjes: borrelplank met huisgemaakte kaas en charcuterie.

Prijs: € 15,- per persoon

BOOIJ'S BORRELARRANGEMENT 2 UUR

Inclusief: huisbier van de Kaapse Brouwers of Gulpener/ biologische huiswijn/alcoholvrij/Fritz Kola of lokaal sap.

Hapjes: borrelplank met huisgemaakte kaas, charcuterie en brood met dips, daarnaast 2 rondes warme hapjes. (wordt gezien als 'bijna een maaltijd').

Prijs: € 22,50 per persoon

LUXE LUNCH BUFFET

Mooi opgemaakte grote schalen met diverse salades en gerechten. Keuze uit 2 soepen van seizoensgroenten, 2 gerechten uit categorie I en 2 gerechten uit categorie II. Prijs inclusief brood, dips, en tafelwater. Let op: vanaf 20 personen mogelijk.

Categorie I: Huisgemaakte aardappelsalade ~ Komkommer met huisgemaakte feta (V) ~ Tomaat, bolletjes roomkaas, pesto (V) ~ Pastasalade (V) ~ Gepofte bietensalade (V) ~ Rauwe ham & meloen

Categorie II: Carpaccio ~ Vitello Tonnato ~ Witlof & blauwe kaas (V) ~ Allemansvriend & appel ~ Gerookte zalm ~ Paling

Prijs: € 24,95 per persoon

DINERS

Voor de diners werken we volgens het principe table 'd Hote; eten van het seizoen, alles vers gemaakt en met zoveel mogelijk lokaal.

De gerechten zijn geïnspireerd op oude familierecepten, een oud kookboek van de overgrootmoeder van Marijke is een grote inspiratiebron. Uiteraard met een eigentijdse twist: we gaan met onze tijd mee.

BOOIJ'S SNELLE DINER

Inclusief: borrelhapjes vooraf, 1 soort hoofdgerecht en koffie toe.

Prijs: € 29,50 p.p (vanaf 10 personen)

BOOIJ'S 3 GANGEN DINER

Inclusief: Shared Dining of buffet; inclusief koffie en tafelwater.

Prijs: € 39,- p.p. (vanaf 20 personen)

BOOIJ'S 4 GANGEN DINER

Inclusief: Shared Dining/ buffet/walking dinner; inclusief koffie en tafelwater.

Prijs: € 49,- p.p. (vanaf 20 personen)