



Algemene informatie

Academiegebouw

Het Academiegebouw is één van de gebouwen waaraan je nog kunt zien dat de universiteit al lang bestaat. Het ligt vredig, een beetje verscholen in de hoek van het Domplein. Niemand zou verwachten dat dit gebouw ruim honderd jaar geleden de aanleiding was voor een stevige woordenstrijd tussen de gemeente Utrecht en het rijk, een strijd tussen twee stijlen: Neorenaissance en Neogotiek.

De bouw van het Academiegebouw had een feestelijke gebeurtenis moeten worden, een geschenk van de Utrechtse middenstand aan de 250-jarige universiteit. Maar nog voor de bouw kon beginnen, ging de regering zich ermee bemoeien. Zij wilde dat de stijl van het gebouw aangepast werd aan de stijl van de gotische Domkerk. Na vijf jaar strijd heeft de Minister van Binnenlandse Zaken uiteindelijk de knoop doorgehakt en heeft het Rijk toch toestemming gegeven voor een neo-renaissancistisch Academiegebouw.

Tot de Tweede Wereldoorlog bood het Academiegebouw onderdak aan onderwijs, bestuur en de belangrijkste representatieve evenementen van de universiteit.

Het Academiegebouw wordt nu vooral nog gebruikt voor het ontvangen van gasten, promoties (zo'n 300 per jaar), oraties, diploma-uitreikingen, lezingen, vergaderingen en congressen. De Aula en Senaatszaal zijn echter ook heel geschikt voor een receptie of diner.

Faculty Club "Helios"

In het hart van het universitaire leven, aan de achterkant van het monumentale Academiegebouw, vindt u Faculty Club "Helios" van de Universiteit Utrecht. Het is dé ontmoetingsplaats voor alle medewerkers en alumni van de universiteit.

Een kanunnik van de Dom bouwde rond 1400 een groot, stenen huis op de grond van het klooster. Na een carrière als zogeheten claustraal huis, gevangenenplaats, politiebureau, curatorenkamer en collegezalencomplex, is deze historische plek nu de Huiskamer van de Universiteit Utrecht. Tijdens de verbouwing kwamen onder het plafond prachtige middeleeuwse versieringen van bloemen tevoorschijn. Aan de zijdevleugel grenst de binnentuin. 's Zomers is hier het terras van de club. In de verschillende sfeervolle ruimten van de Faculty Club kan men dagelijks (maandag t/m vrijdag) binnenlopen voor een kopje koffie, borreltje, het lezen van kranten of een zakelijk gesprek. Ook voor lunch of diner kan men hier terecht. In de weekenden zijn de zalen ook te huur voor feestelijke of zakelijke bijeenkomsten

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Catering Oud London BV, www.cateringoudlondon.nl

Locatie Zeist (Catering op locatie):

Woudenbergseweg 52, 3707 HX Zeist, tel: 0343 491 341, e.: catering@cateringoudlondon.nl

Locatie Academiegebouw:

Domplein 29, 3512 JE Utrecht, tel.: 030 253 8254, e.: academiegebouw@cateringoudlondon.nl



Catering

In beide gebouwen verzorgt Catering Oud London, in opdracht van de universiteit en het bestuur van Faculty Club Helios, het eten, drinken en de bijbehorende entourage. In het verlengde daarvan verzorgen wij ook de reserveringen. Voor meer informatie over onze organisatie en overige locaties zie onze website.

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Additionele kosten

Academiegebouw en Faculty Club Helios

Openstelling gebouw

Portierskosten à € 35,00 per uur op weekdays na 22.00 uur en op zaterdag, € 46,00 per uur op zondag
Voor bijeenkomsten die later dan 23:00 uur zijn afgelopen, wordt een nachttoeslag van
€ 100,00 excl. 19% btw in rekening gebracht

Schoonmaakkosten

€ 50,00 op zaterdag en op zondag

Bloemen

€ 9,75 vaasje bloemen (receptie en diner)
€ 18,50 biedermeier/bloemstukje (diner)
€ 35,00 handboeket
v.a. € 65,00 voor grote buffetstukken
v.a. € 85,00 voor kathederstukken
€ 29,50 Kentyapalm (inhuur excl. 19% btw)

Menukaarten

Wij verzorgen, indien gewenst, bij ieder couvert een menukaartje à € 2,25 per stuk.
Gewenste tekst en eventueel een foto of logo dienen uiterlijk 1 week tevoren bij ons aangeleverd te worden.
De menukaarten worden in zwart-wit op crèmekleurig papier afgedrukt met een foto van het gebouw
als schaduw. Uw logo kan in kleur afgedrukt worden.

Zaalhuur

Voor het gebruik van de zalen wordt zaalhuur in rekening gebracht. Overzichten van de ruimtes en tarieven
zijn verkrijgbaar. Er zijn voorwaarden verbonden aan het huren van zalen in het Academiegebouw en de
Faculty Club, zie hiervoor ook onze website.

Audiovisueel

Standaard is in elke vergaderzaal aanwezig een flipover, en een projectiescherm.

Daarnaast kunt u bij ons terecht voor een
Beamer en/of laptop à € 100,00 per bijeenkomst. Overige audiovisuele ondersteuning op aanvraag.

Op het kantoor Catering in het gebouw kunt u tegen een vergoeding gebruik maken van de kopieermachine
(alleen enkelzijdig, zwart-wit en A4).

Internet

In alle zalen is een draadloze internet verbinding kosteloos beschikbaar. Inlogcodes zijn bij de receptie van
het gebouw verkrijgbaar.

Materiaal- en inrichtingskosten

Afhankelijk van de gehuurde ruimte en het aantal personen, kunnen er materiaal- en inrichtingskosten
worden berekend.

Personeelskosten

Indien uw bijeenkomst met meer dan een half uur uitloopt t.o.v. de planning, behouden wij ons het recht
voor om het extra aantal uren van onze bedieningsmedewerkers in rekening te brengen.
De kosten bedragen € 37,50 per uur incl. BTW

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Drankenassortiment

Koffie per kan (bij vergaderingen)	€ 14,25
Thee per kan (bij vergaderingen)	€ 14,25
Karaf ijswater (bij vergaderingen)	€ 1,50
Assortiment kleine flesjes frisdranken en sappen	€ 2,10

Karaf melk of karnemelk	€ 8,00
Koffie en thee	<i>per kop</i> € 2,00
Koffie met diverse zoetigheden (bij diner)	<i>per persoon</i> € 3,50

Receptie-assortiment

Frisdranken	€ 2,00
Vruchtensappen (jus d'orange, appelsap)	€ 2,05
Alcoholvrij bier (Amstel malt, flesje)	€ 2,20
Bier, Heineken (tap)	€ 2,20
Glas huiswijn, rood of wit	€ 3,35

Aanwezig, maar niet actief geserveerd:

Jenever	€ 2,30
Port, sherry, vermouth	€ 2,30
Corenwijn	€ 2,50

Buitenlands gedistilleerd

Whisk(e)y	<i>vanaf</i> € 4,65
Cognac, Armagnac, etc.	<i>vanaf</i> € 5,95
Diverse likeuren	<i>vanaf</i> € 5,95

Tafelwater

Sourcy pure blue, 0.75 l	<i>per fles</i> € 4,50
Sourcy pure red, 0.75 l	<i>per fles</i> € 4,50

Diverse cocktails

vanaf € 5,75
Op basis van vruchtensappen kunnen wij cocktails en longdrinks verzorgen in elke gewenste kleur, zowel alcoholhoudend als alcoholvrij.

Mousserende wijn

Rosé Prosecco	<i>per glas</i> € 4,50
Vitocolori Ponte, Spumante Brut (Chardonnay)	<i>per glas</i> € 5,00
Champagne Veuve Fourny & Fils, Premier Cru	<i>per glas</i> € 7,95

Indien u kiest voor onze Champagne, kan op verzoek de fles worden "gesabreerd". Met een sabel wordt een deel van de hals van de fles geslagen, waarna de Champagne wordt uitgeschonken en geserveerd. Feestelijk en zeer spectaculair en na een korte instructie mag het ook zelf geprobeerd worden onder begeleiding van de Maitre Sabreur.

Uw naam/logo "zwevend" onder in het glas	<i>per glas</i> € 0,50
--	------------------------

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Wijnkaart

Huiswijn

Wit	Hoya de Cadenas 2009, d.o. Utiel Requena, Spanje <i>Gemaakt van Chardonnay, Sauvignon Blanc, en Macabeo druiven</i> <i>Frisse wijn, citrusfruit, zeer compleet!</i>	€ 19,00
Rood	Drostdy-Hof, Cabernet Sauvignon Winemakers Collection 2010 <i>Kwaliteit uit Zuid-Afrika. Donkerrode krachtige, maar ook soepele en zachte wijn.</i> <i>Typische cabernet aroma's van cassis, gedroogde pruim en kruiden.</i>	€ 19,00

Mousserende wijn

Champagne	Veuve Fourny & Fils, Premier Cru <i>Volle en fruitige Champagne van Pinot Noir en Chardonnay.</i> <i>Frisse zuren en smaken van perzik en citrus</i>	€ 55,00
Wit	Vitocoltori Ponte, spumante brut <i>Heerlijke mousserende zachte Chardonnay met een lichtgele kleur en geur van appeltjes en tropisch fruit</i>	€ 32,50
Prosecco	Prosecco Pinot Rosa frizzante IGT rosé <i>Frisse tonen van roodfruit, lekker licht en een heel klein zoetje die deze wijn zo typeert en aangenaam maakt voor elke gelegenheid</i>	€ 26,50

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Witte wijn

Frankrijk	Domaine de Belle Mare, Sauvignon Blanc 2010 <i>Prachtige Sauvignon Blanc uit de Languedoc, Zuid-Frankrijk. Levendige wijn met mooie zachte tonen van citrusvruchten</i>	€ 21,50
Zuid-Afrika	Chardonnay Tukulu 2009, Papkuilsfontein Wijngaarden, Darling <i>Biologisch verbouwde volle Chardonnay met fruitige aroma's en impressies van vanille en kokos en een citrusachtige afdronk. "Fairtrade" wijn !</i>	€ 26,50
Zuid-Afrika	Sauvignon Blanc Sugar Bush 2009, Lomond Vineyards, Cape Agulhas <i>Sauvignon Blanc op zijn best. Sappig, verfrissend met een zachte opwekkende afdronk. In verhouding tot Sancerre en Pouilly Fumé een prachtige aanbieding !</i>	€ 32,50
Duitsland	Riesling Trocken Qba, Weingut Sankt Antony "Bodenschatz" 2009 <i>Ecologisch gemaakte wijn met een mooir smaak van rokerige mineralen en een intensief aroma van kleine gele abrikozen. Riesling van topkwaliteit voor een aangename prijs !</i>	€ 26,00
Oostenrijk	Grüner Veltliner DAC 2009, Weingut Setzer <i>Een topper uit Oostenrijk. Een zuivere wijn met veel rijp fruit en een zachte neus met peper, groene kruiden en perzik. Mooie frisse zuren en een heerlijke afdronk.</i>	€ 25,00
Italië	Forchir Friulano, "Lusor" 2009 <i>Harmonieuze volle en droge wijn met een lichte amandelsmaak op de achtergrond en een aangename geur.</i>	€ 22,50
Italië	Tenuta Maiol, DOC Lugana Prestige 2009 <i>Delicate wijn van de Lugana druif uit het Garda gebied met overheerlijke frisse tonen van amandel, appel en peer. Heerlijk zacht !</i>	€ 27,00
Italië	Sillery, Pinot Nero, Frecciarossa Casteggio 2010 <i>Een witte pinot noir met een zweempje roze in de kleur. Lekker fruitig, intens, geur van witte bloemen en citrus. Deze wijn is schitterend in balans en heeft een mooie lange afdronk.</i>	€ 27,00
Spanje	Paco & Lola 2009, D.O. Rias Baixas <i>100% Albariño, de authentieke druif uit deze streek. Strogeel met een rijp elegant bouquet van perzik, abrikoos en groene appel. Sappig en geconcentreerd, beetje ziltig en mooie frisse zuren. Misschien wel de mooiste witte wijn uit Gallicië !</i>	€ 35,00

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Rode wijn

Italië	Velenosi, Rosso Piceno, “Il Brecciarolo” 2007 <i>Een wijn met een fris-fruitige neus met morielje, bosbes en bloemen en nauwelijks merkbare tannines (60% Montepulciano, 40% Sangiovese). Een krachtige en geconcentreerde smaak die zeer verrassend is.</i>	€ 24,00
Italië	Rosso di Montepulciano 2009, Lodola Nuova, Ruffino <i>Gemaakt van de Prugnolo Gentile (lokale sangiovesesoort). Soepele kruidige wijn met een aroma van o.a. rood fruit. Toegankelijke Toscaanse wijn.</i>	€ 27,50
Italië	Valpolicella Superiore Ripasso 2005, Monte Zovo <i>Laat geogoste en ingedroogde druiven. Een jaar op eikenbouten vaten gelagerd. Juweel van een wijn gemaakt van Corvina, Rondinello en Molinara.</i>	€ 29,50
Italië	Praielle 2006, Frecciarossa, Oltrepo Pavese <i>Gemaakt van Barbera, Croatina, Una Rara en Pinot Nero. Stevige, volledig uitgerijpte wijn met een prachtig lange afdronk. Schitterend bij stevige gerechten en mooie kazen. Misschien niet bekend, maar een echte aanrader !</i>	€ 32,50
Zuid Afrika	Syrah Lomond 2008, Lomond Vineyards, Cape Agulhas <i>Mooie donkerrode wijn die geurt naar kruiden, braam en framboos. Volle krachtige smaak en de afdronk is lang en opwekkend. Lagering op nieuw Frans eiken. Prachtige dinerwijn !</i>	€ 26,00
Portugal	Vale do Bomfim 2007, Dow's – Douro <i>Gemaakt van echte Douro druiven als Touriga, Franca, Tinta Roriz en Tinta Barocca. Diep rood met een bouquet van rood fruit en vanille. Intens volle smaak en een lange afdronk.</i>	€ 23,00
Duitsland	Spätburgunder Weingut Sankt Remigius 2009 <i>Prachtig en minder kostbaar alternatief voor een jonge Bourgogne. Heerlijk frisse en fruitige wijn met een zachte afdronk. Schoolvoorbeeld van een mooie Pinot Noir !</i>	€ 25,00
Chili	Tormenta 2005, Organic Cabernet Sauvignon, Miguel Torres <i>100% biologisch gemaakte stevige wijn met een robijnrode kleur. Kruidige geur van zwarte bessen, vol en zacht van smaak met intens fruit en mooie tannines.</i>	€ 25,00
Chili	Cordillera 2006, Miguel Torres – Chili <i>Carineña (65%) aangevuld met Merlot en Syrah vormen de basis voor deze warme en kruidige wijn. Volle en ronde wijn met zachte tannines. Een superieure dinerwijn.</i>	€ 38,50
Frankrijk	Château Larose Trintaudon 2004, Cru Bourgeois Haut Médoc <i>Befaamde klassieker uit de Haut Médoc. 60% Cabernet en 40% Merlot. Mooi ontwikkelde Cru met fijne rijpingaroma's, een elegante smaak en prachtige finale !</i>	€ 36,00
Frankrijk	Costières de Nîmes, Château de Nages Reserve 2009 <i>Een krachtige complexe wijn met aroma's van vers fruit. Breed en zacht in de mond met</i>	€ 23,00
Dessertwijn		
Spanje	Pedro Ximénez Solera 1927. D.O. Montilla Moriles <i>Deze heerlijke dessertwijn heeft een donkere amberachtige kleur en een buitengewone geur van appelstroop, noten en rozijnen. Niet te zwaar en door een klein zuurtje niet te zoet !</i>	€ 6,00 per glas
Oostenrijk	Beerenauslese 2008, Weingut Wegleitner <i>Prachtige kwaliteitswijn met een bouquet van rijpe appel en zuidvruchten. Mooie zuren verpakt in veel fruit</i>	€ 6,50 per glas

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Patisserie

Roomboterkoekje (logo Universiteit)	<i>per stuk</i> € 0,70
Boeren cake, chocolade en vanille	<i>per stuk</i> € 1,00
Utrechtse sprits	<i>per stuk</i> € 1,20
Muffins, chocolade, vanille, bosvruchten	<i>per stuk</i> € 2,10
Domtorentje	<i>per stuk</i> € 1,90
*Petitfour	<i>per stuk</i> € 2,30
Vruchten tartelette <i>met Zwitserse room en vers fruit</i>	<i>per stuk</i> € 3,00

Bruidstaart *Vanaf* € 6,00
Graag verzorgen wij uw bruidstaart. Van traditioneel klassiek tot hip en trendy in alle vormen en maten.

Assortiment mini muffins, cheesecake
 en kleine brownies (2 p.p.) *per persoon* € 2,30

Patisserie assortiment "Sint Maarten"
 (beschermheilige van de stad Utrecht) *per persoon* € 4,95
Roombotersprits, diverse soorten cake, chocoladetruffels, bonbons, amandelkoekjes, petit glacés en een minivruchtentaartje

** Bij bijzondere gelegenheden kunnen wij bovenstaande verzorgen met uw bedrijfs- en/of verenigingslogo.*
Voor meer informatie en prijsopgaven kunt u contact *meer prijs* € 0,50

High Tea "Helios"

Thee "uit de kist" met o.a. Darjeeling, English breakfast, Earl Grey, kruiden en groene thee, citroen en rode vruchten. Natuurlijk wordt ook koffie geserveerd.

Diverse zoetigheden, zoals miniscones, minimuffins en vruchten tartelette, marmelades, lemon curd, clotted cream, "applepie" en chocoladetaart

Fingersandwiches met kruidenkaas, gerookte zalm, boerenham met mosterdmayonaise en eiersalade

Minimaal 25 personen. *per persoon* € 19,50
 De high tea kunt u uitbreiden met een stukje *per persoon* € 3,50

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Tafelgarnituren en hapjes

Tafelgarnituur:

Nacho chips met salsa dip

per persoon € 1,20

Vers gebrande notenmix met banketbakkers' zoute stengels

per persoon € 2,10

Tapas op étagères: olijven, zongedroogde tomaatjes,

per persoon € 5,00

Chorizo worst, kaasstengels met Serranoham, Manchego kaas

Portie olijven met bacon "twisters"

per persoon € 2,30

*Koude hapjes:

Mini wrap met zalm en roomkaas

per stuk € 2,25

Kleine sandwich met boerenham en grove mosterd

per stuk € 2,25

Puntje notenbrood met geitenkaas

per stuk € 2,25

Mousse van eendenlever op een stukje suikerbrood

per stuk € 2,25

Assortiment belegde crostini's

per stuk € 2,10

(o.a. Kalfsmuis met tonijnmayonaise, mousse van paddestoelen, aubergine kaviaar, in pesto gemarineerde zalm, carpaccio met gesnipperde Reypenaar)

Glaasje met koude meloensoep en gedroogde Parmaham

per stuk € 2,25

*Warme hapjes:

Mini lamskebab met yoghurt-knoflookdip

per stuk € 2,30

Spiesje met piri-piri kip

per stuk € 2,30

Gevulde bladerdeeghapjes (vis, vlees en vegetarisch)

per stuk € 1,30

Stukje quiche

per stuk € 1,50

Mini saucijzenbroodje

per stuk € 1,35

Yakitori (gemarineerde kip)

per stuk € 1,50

Albondiga's (Spaanse gekruide gehaktballetjes met saus)

per stuk € 1,20

Stukje zalm uit de oven met tomaat en basilicum

per stuk € 2,30

Tortilla met olijf en aardappel

per stuk € 2,30

Hartig taartje met Kalfsgehakt, fêtakeas, tomatencompôte en rucola

per stuk € 3,75

Hartig taartje met gegrilde mediterrane groenten, fêtakeas, tomatencompôte en rucola

per stuk € 3,50

**Lasse koude en warme hapjes minimaal 40 stuks per soort*

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Catering Oud London BV, www.cateringoudlondon.nl



Bittergarnituren

Bittergarnituur "Baljon"

Jobannes Marinus Simon Baljon, hoogleraar encyclopedie der christelijke theologie en exegese van het Nieuwe Testament 1895 - 1908.

Reypenaer, belegen, komijn en geitenkaas, Cervelaat, metworst met grove mosterd

3 hapjes per persoon

per persoon € 1,85

Bittergarnituur "Muyden"

Jobannes van Muyden (1652-1729), hoogleraar rechten

Diverse hartige hapjes, waaronder canapé paling, canapé zalm, roggetje Italiaanse kruidenkaas, stokbroodje filet américain, canapé eiersalade

3 hapjes per persoon

per persoon € 4,65

Bittergarnituur "Laméris"

Hiddo Jan Laméris, hoogleraar beeldkunde 1907- 1943

Van Dobben bitterballen met Doesburgse mosterd, mini-kaassoufflé, mini loempia en een Spaans gehaktballetje

3 hapjes per persoon

per persoon € 2,55

Bittergarnituur "Oriëntal"

Assortiment van authentieke gefrituurde oosterse hapjes

Dim-Sum. Gekruide kip, eend, vegetarische loempiaatjes, crab samosa en garnalen.

Geserveerd met bijbehorende saus

per persoon € 4,85

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Amuses

De amuses worden op diverse manieren gepresenteerd: op een lepel, in een klein glaasje, in een terracotta bakje, op een klein bordje of in een klein kopje. Onze chefkok maakt een selectie van dagverse vis, vlees en vegetarische specialiteiten. Hieronder vindt u een voorbeeld assortiment, wat per seizoen kan afwijken.

Koud:

Mousse van gerookte forel met mierikswortel

Gerookte eend met sinaasappeldressing

Mousse van eendenlever

Rivierkreeftstaartjes met cocktailsaus

Mini blinis met gerookte zalm en crème fraîche

Spiesje van gemarineerde tonijn met sesamzaadjes

Carpaccio van ossenhaas met gesnipperde oude kaas en pijnboompitjes

Traditionele Vitello Tonato

Gebraaden kalfsmuis met truffelmayonaise en kappertjes

Cerisetomaatjes, mozzarella en verse basilicum (€ 2,50 p/ stuk)

In knoflook gemarineerde champignons (€ 2,50 p/ stuk)

Warm:

Kreeftensoepje met een vleugje Armagnac

Rolletje van Pangasiusfilet met zalm en kreeftensaus

Minimaal 50 stuks

per stuk € 3,50

Amuse arrangement

Vier mooie (seizoens)amuses, keuze van onze Chefkok

Zowel koude als warme hapjes.

per persoon € 13,00

Sushi en sashimi assorti (dagvers !)

Minimaal 50 stuks

per stuk € 2,70

Buffet "Sushi bar"

Deze Japanse hapjes kunnen ook heel goed als voorgerecht in buffetvorm worden gepresenteerd. Een buffet in

Oosterse stijl gedecoreerd en eventueel aangevuld met Saké. Inclusief een klein pannetje Thaise soep

"Tom Kha Kai" en een spiesje Yakitori sateh.

Ook leuk ter afsluiting van uw congresdag of tijdens een receptie

Minimaal 40 personen

per persoon € 15,00

Saké

per glaasje € 2,50

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Belegde broodjes

Bruine en witte zachte bolletjes, belegd met kaas en vleeswaren, zoals ham, kipfilet e.d.

per stuk € 2,50

Assortiment van luxe zachte bolletjes, voorzien van rauwkost en belegd met Leidse en Goudse kaas en luxe vleeswaren, zoals rosbief, rookvlees en rauwe ham

per stuk € 3,25

Luxe belegde pistolets belegd met o.a. zalm, paling of brie

per stuk € 4,50

Broodjeslunch

Soep, een warme snack zoals saucijzenbroodje, kroket* of quiche, 2 broodjes belegd met b.v. kaas, cervelaatworst, ham of kipfilet

per persoon € 13,00

* Indien u een broodje bij de kroket wenst, rekenen wij een toeslag op de prijs van € 0,80 per persoon.

Italiaanse broodjeslunch

Ovenverse Focaccia's, Ciabatta's, olijvenbrood en andere Mediterrane broodspecialiteiten belegd met o.a. Provelone, Tallegio, Parmaham, Mozzarella met tomaat en basilicum, kalfsmuis met truffelmayonaise, Mortadella en pesto. 2 Broodjes per persoon en een stukje zalm in korstdeeg (warm).

per persoon € 15,50

Sandwichlunch

Verschillende soorten sandwiches met Parmaham, Mascarpone, zontomaat, groene asperges, gerookte zalm met saffraanboter, gerookte eendenborst, Mozzarella met basilicum en gegrilde kip met truffelmayonaise.

4 Sandwiches per persoon, een kopje soep van de dag en handfruit

per persoon € 17,50

Aanvullingen bij de lunch

Zoet/hartig

Krentenbol/Mueslibol

per stuk € 1,90

Roombroodje

per stuk € 2,70

Chocoladecroissant

per stuk € 2,70

Ham/kaas croissant

per stuk € 3,00

Soep van de dag

per kop € 4,65

Fruit

Handfruit

per stuk € 1,30

Fruitsalade

per persoon € 3,75

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Lunchbuffet “Helios”

Paddestoelensalade met courgette

Salade van fetakaas met tomaat en paprika

Pastasalade met stukjes zalm en Roquefortdressing

Ravioli gevuld met bospaddestoelen en geserveerd met tomatensaus en Mozzarella

Stoofschotel van rundvlees in honing-thijmsaus

Vis van de dag

Bij deze gerechten serveren wij gemengde groenten, riz pilaf en pommes gratin

Diverse broodsoorten, roomboter en kruidenboter

Minimaal 25 personen

per persoon € 25,00



Menu's

3-gangen menu à € 38,50 p.p.

4-gangen menu à € 46,00 p.p. (soep als tussengerecht)

4-gangen menu à € 51,50 p.p. (alternatief voor soep als tussengerecht)

Spoom € 6,50

3- of 4-gangenmenu zelf samen te stellen uit onderstaande gerechten.

Wij vragen u vriendelijk voor het hele gezelschap één menu te kiezen, uiteraard houden wij graag rekening met dieet- en vegetarische wensen.

Voorgerechten

- Gerookte eendenborst en mousse van eendenlever op licht getoast suikerbrood en vijgencompôte
- of Marbré van Pangafilet en wilde spinazie met rivierkreeftjes en saffraanmayonaise
- of Carpaccio van Hollandse ossenhaas met truffelmayonaise en gesnipperde Reypenaer V.S.O.P.
- of Gerookte wilde Alaska zalm met Japanse aardappel en een crème van mierikswortel
- of Melange van paddenstoelen uit het seizoen op taglioni "Olio d'Olivia vierge" en geschaafde Pecorino

Soep

- Velouté van courgette met krokant gebakken zwezerik
- of Paddenstoelen bouillon met een garnituur van morieljes en knolselderij

Tussengerechten

- Kwarteltje op een mousseline van zoete "Bataat" aardappel met chips van rode biet en appelstroop
- of Gegrilde tijgergarnaal staart met saus "Andalouse" en gepofte Roma-tomaatjes
- of Gepofte paprika met geitenkaas, honing-pecannoten en tomatencoulis in een bakje van roomboter korstdeeg.

Hoofdgerechten

- Getrancheerde hertenbout op een tartelette van Roseval aardappel en zoete ui, geserveerd in eigen jus, wintergroenten en krokant gebakken bloedworst.
- of Biologische Veluwe maiseend met quiche van vergeten groenten en een saus van appel en Calvados
- of Rouleau van kalfsrib, knoflook en peterselie met tomatenrisotto en gegrilde puntpaprika's
- of Kabeljauwfilet met een kruiden "persillade" op gestoofde witte kool met een vleugje kerrie en beurre blanc
- of Risotto van cantharellen en oesterzwam met gebakken Camembert en truffelolie

Desserts

- Tarte tatin van Betuwse stoofpeer met perensorbetijs
- of Chocoladetrio: Crème brûlée van chocolade, mousse van pure chocolade en een chocolade "shake"
- of Parfait van cappuccino, Licor 43 en amandeligriesmeel
- of Assortiment van regionale kazen met noten-vijgenbrood en een streepje appelstroop

Kwaliteit en duurzaamheid spelen een belangrijke rol in de selectie van grondstoffen en bereiding van gerechten.

Wij werken zoveel mogelijk met verse vis voorzien van het MSC keurmerk, biologisch vlees en wild (deels van eigen jacht), biologische kaassoorten en duurzaam gekweekte groenten en fruit.

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !



Buffetten

Tapasbuffet

Typisch Spaanse gerechten

Koude tapas:

Garnalen in knoflookolie
 Manchego en Cabrales
 Serranoham met kaasstengels
 Chorizo assorti
 (diverse voorgesneden worstsoorten)
 Champignons in knoflookolie
 Tortilla met tomaat en aardappel
 Catalaanse aardappelsalade met tonijn en ui
 Gemengde groene salade
 Diverse broodsoorten (breekbrood)
 met tapenade en aioli

Warme gerechtjes:

Groenteschotel van paprika, courgettes en
 aubergines uit Andalusië
 Madrileense stoofpot van rund en varken
 Kippedijtjes "Piri Piri"
 Albondiga's in tomatensaus
 (kleine gehaktballetjes)

Minimaal 25 personen

per persoon € 31,50

Buffet "Beets"

Nicolaas Beets (1814-1903), hoogleraar theologie

Salade "Caprese" met rucola
 Salade van tortellini, paddestoelen met pestodressing en geschaafde Parmesaan
 Courgettes, aubergines, pomodori's en olijven
 Mortadella en Italiaanse worstsoorten, zoals salami, chorizo en spinata romana
 Combinatie van Parma en coppa di Parma
 Gebraden runderlende met kappertjesmayonaise
 Op mediterrane wijze gemarineerde rauwe zalm

Kalfsrib op Mediterrane groente en krielaardappeltjes
 Pappedelle met eekhoortjesbrood, olijfolie "extra vierge" en Magor kaas
 Lasagne van vis en wilde spinazie
 Rode mulfilet met gamba's op fijne venkel
 en pilaw rijst

Geserveerd met focaccia, ciabattabroodjes, pesto, tapenade en roomboter

Minimaal 25 personen

per persoon € 34,00

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Buffet “Doedes”

Jacobus Isaac Doedes (1817-1897), hoogleraar theologie

Salade van gerookte eendenborst , sherry rozijntjes en geroosterde amandelen

Salade Chèvre met honing-pecan noten

Gandaham op boerenkriel met crème fraîche

Rivierkreeftenstaartjes met spinazie en dragon- vinaigrette

Plateau van paté en croute en uienconfit

Rouleau van parelhoen met een jus van gedroogde pruimen op een fijne groente-ratatouille

Pangafilet gevuld met zalm op peultjes en worteltjes met safraansaus

Feuilleté met bospaddestoelen, Roquefort en jonge prei

Puree van aardappel en knolselderij

Couscous met courgettes en krenten

Geserveerd met stokbrood, boerengrof- en maïsbrood,

roomboter, kruidenboter en olijventapenade

Minimaal 25 personen

per persoon € 35,50

Buffet “Le Marché en Provence”

Presentatie van diverse voorgerechtjes:

Wijn glas met een salade van kreeft

Bordje met Bayonneham

Champignons in knoflook-roomsaus en peterselie

Kreeftensoep met een vleugje Armagnac in een koffiekopje

Uiensoep in een koffiekopje

Roquefortsalade

Diverse Franse broodspecialiteiten en olijfolie

Hoofdgerechten:

Petite brochette de boeuf “Lyonais”

Coq au vin

Lamskoteletjes “Dijonnais”

Zeeduivelmedaillons omwikkeld met Provençaals spek

Garnalenspiesjes

Provençaalse groenten

Aardappels in room en Gruyère

Rosevalaardappeltjes met knoflook en peterselie

Quiche Lorraine

Minimaal 25 personen

per persoon € 39,50

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !

Buffet “Damsté”

Pieter Helbert Damsté sr. (1860-1943), hoogleraar Latijnse taal- en letterkunde en Romeinse oudheden

Voorgerecht op bord geserveerd:

Gemarineerde geroosterde tonijn en gamba
Rilette en mousse van eendenlever met een gelei van rode port
Tranche van gevulde parelhoen
Notenbrood met geitenkaas en honing- pecannoot
Gedroogde ham met oesterzwam

Vanaf een buffet presenteren wij de warme hoofdgerechten, bestaande uit:

Kalfsrib met een jus van morieljes
Biologische kippendijtes met pancetta en tomaten coulis
Brochettes van lamsvlees
Matelotte van diverse soorten verse vis met bijpassend (seizoens) garnituur
Diverse groenten
Romige aardappel met wilde spinazie en gegratineerd met kaas

Een keur aan rauwkostsalades uit het seizoen
Diverse dressings, croutons en Parmezaanse kaas
Assortiment van broodsoorten, room- en kruidenboter

Minimaal 25 personen

per persoon € 39,50

Walking dinner

Laat u verrassen door de keuze van onze Chefkok. Mooie kleine gerechtjes uit het seizoen. Lekker informeel genieten!

5 Gangen € 42,50 per persoon

6 Gangen € 49,50 per persoon

7 Gangen € 57,00 per persoon

Meer gangen menu's prijs op aanvraag.

Wilt u liever van te voren weten wat wij gaan serveren? Wij doen graag een voorstel.

Minimaal 25 personen

Thais buffet

Puur, authentiek en sfeervol gedecoreerd in Oosterse stijl

Kaeng Karrie Kai

Kip in gele curry

Phad Prieu Waan Phak

Gewokte groenten in zoetzure saus

Kaen Khio Waan Nah Okh Pet

Eendenborst in groene curry

Makheua Kaan Phed Boea

Rundvlees in rode curry met aubergine

Kaen Khio Waan Plaa Special

Visfilet in groene curry

Phad Thai

Gewokte noedels Thaise stijl

Nasi Putih

Witte rijst

Atjar Tjampoer

Zoetzure mix van kool met stukjes paprika

Kroepoek

Minimaal 40 personen

per persoon € 27,50

Uitbreiding met soep: Tom Kha Kai, Kip in kokosmelksoep

per persoon € 5,50

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten!



Desserts

U kunt onze buffetten naar wens uitbreiden met een heerlijk dessert of dessert buffet

Huisgemaakte tiramisu	<i>per persoon</i> € 8,50
"Sticky toffee" pudding met dadels en caramelsaus	<i>per persoon</i> € 8,50
Cannoli met ricotta en tutti frutti	<i>per persoon</i> € 8,50
Limoenbavarois met rood fruit	<i>per persoon</i> € 8,50
Dessertamuses op een bordje gepresenteerd	<i>per persoon</i> € 8,50
Pannacotta met aardbeitjes en coulis van bosvruchten	<i>per persoon</i> € 8,50
Kaasplateau, presentatie van regionale kazen met notenbrood en Betuwse appelstroop	<i>per persoon</i> € 9,50
Grand dessert	<i>per persoon</i> € 11,50

Dessertbuffet "Goudoever"

Antonie van Goudoever (1785-1857), hoogleraar letteren en bespiegelende wijsbegeerte

"Bouche au chocolat" (profiterols gevuld met Zwitserse room en overgoten met chocolade)

Crème brûlée

Bretons appeltaartje

Mousse au chocolat met slagroom

Vers fruitsalade

Uitbreiding met kaas:

Presentatie van verschillende Franse kazen met druiven, vijgen, Betuwse appelstroop en vers afgebakken brood

Minimaal 25 personen

per persoon € 14,00

Uitbreiding kaas

per persoon € 5,50

Dessertbuffet "Luyts"

Johannes Luyts (1655-1721), hoogleraar wis- en natuurkunde, en wijsbegeerte

Mooie schalen met tropisch fruit van de markt; mango, meloen, lychees, sinaasappel en ananas

Gepresenteerd met verschillende soorten fris sorbetijs

Minimaal 25 personen

per persoon € 10,50

Van Onze culinaire klasse kunt u overal genieten !