



## Algemene beschrijving

### Informatie gebouwen

#### Academiegebouw

([www.uu.nl/academiegebouw](http://www.uu.nl/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 bijna honderd jaar geleden de aanleiding was voor een stevige woordenstrijd tussen de gemeente 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" ([www.helios.uu.nl](http://www.helios.uu.nl))

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 collegezalencentrum, 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.

### 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.

[www.cateringoudlondon.nl](http://www.cateringoudlondon.nl)

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten.*



## Additionele kosten

### Openstelling gebouw

Portierskosten à € 35,00 per uur op weekdays  
na 22.00 uur en op zaterdag,  
€ 46,00 per uur op zondag

### Schoonmaakkosten

€ 40,00 op zaterdag en op zondag

### Bloemen

€ 9,75 vaasje bloemen (receptie)  
€ 17,50 biedermeier (diner)  
€ 35,00 handboeket  
v.a. € 55,00 voor grote buffetstukken  
v.a. € 75,00 voor kathederstukken  
€ 27,50 Kentyapalm

### Menukaarten

Wij verzorgen, indien gewenst, bij ieder couvert een menukaartje à € 2,00 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

Afhankelijk van de gehuurde ruimte, er zijn overzichten verkrijgbaar. Er zijn voorwaarden

verbonden aan het huren van ruimte in het Academiegebouw, zie hiervoor ook [www.cateringoudlondon.nl](http://www.cateringoudlondon.nl).

### Audiovisueel

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

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

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

### 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 € 35,00 per uur incl. BTW.

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



## Drankenassortiment

Koffie per kan (bij vergaderingen)		€	13,50
Thee per kan (bij vergaderingen)		€	13,50
Karaf ijswater (bij vergaderingen)		€	1,50
Assortiment kleine flesjes frisdranken en sappen	vanaf	€	2,00

Karaf melk of karnemelk		€	7,75
-------------------------	--	---	------

Koffie en thee per kop		€	1,90
Koffie met diverse zoetigheden (bij diner)		€	3,30

### Receptie-assortiment

Frisdranken		€	1,85
Vruchtensappen (jus d'orange, appelsap)		€	1,95
Alcoholvrij bier (Amstel malt, flesje)		€	2,20
Bier, Heineken (tap)		€	2,10
Glas huiswijn, rood of wit		€	3,25

Aanwezig, maar niet actief geserveerd:

Jenever		€	2,20
Port, sherry, vermouth		€	2,20
Corenwijn		€	2,40

### Buitenlands gedistilleerd

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

### Tafelwater

Sourcy pure blue, 0.75 l		€	4,50
Sourcy pure red, 0.75 l		€	4,50

### Diverse cocktails

Op basis van vruchtensappen kunnen wij cocktails verzorgen in elke gewenste kleur, zowel alcoholhoudend als alcoholvrij.

Mousserende witte wijn		€	4,50
Kir "petillant" mousserende witte wijn met een vleugje Crème de Cassis per glas		€	5,50
Rosé Prosecco per glas		€	4,50
Champagne per glas		€	7,95

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



## Wijnkaart Catering Oud London

### Huiswijnen

Wit	<b>Hoya de Cadenas 2008, d.o. Utiel Requena, Spanje</b> <i>Gemaakt van Chardonnay, Sauvignon Blanc, en Macabeo druiven</i> <i>Frisse wijn, citrusfruit, zeer compleet!</i>	€ 19,00
Rood	<b>Mooiplaas 2007</b> <i>Kwaliteit uit Zuid-Afrika. De blend van Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>en Pinotage maakt de wijn rond en vol van smaak. Kracht en verfijning gecombineerd</i>	€ 19,00
Rosé	<b>Rosé de Pinotage 2008 By L' Avenir</b> <i>Een rosé zoals die is bedoeld! Jong, fris, fruitig en zacht.</i> <i>Afkomstig uit Stellenbosch Zuid-Afrika</i>	€ 19,00

### Mousserende wijnen

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

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*

### Witte wijnen

Frankrijk	<b>Domaine de Belle Mare, Sauvignon Blanc 2007</b> <i>Prachtige Sauvignon Blanc uit de Languedoc, Zuid-Frankrijk. Levendige wijn met mooie zachte tonen van citrusvruchten</i>	€ 21,50
Frankrijk	<b>Picpoul de Pinet Languedoc 2007, Domaine de Belle Mare</b> <i>Wijn met een licht gele kleur en een bescheiden neus van witte bloemen. Mooie balans van frisheid en fruit. Zeer aangenaam glas wijn</i>	€ 23,00
Frankrijk	<b>Macon Vinzelles 2007</b> <i>Plezierige en toegankelijke wijn uit het zuiden van de Bourgogne. Geen houtlagering en daardoor fris en lekker bij de borrel of bij koude visgerechten</i>	€ 26,00
Frankrijk	<b>Chablis Saint Martin 2007</b> <i>Een levendige, karakteristieke wijn met geuren van grapefruit en witte bloemetjes. Schitterende licht minerale wijn; een klassieker</i>	€ 37,50
Zuid Afrika	<b>Lomond, Pincushion Single Vineyard Sauvignon Blanc 2007</b> <i>Elegante top sauvignon, van de betere wijngaarden van de Kaap. Prachtige mineralen en fruitige aroma's.</i>	€ 32,50
Duitsland	<b>Hattemheimer Nussbrunnen Riesling Trocken 2007</b> <i>Jonge Riesling pur sang! Expressieve neus met perzik, citrusfruit, kruidigheid en mineralen.</i>	€ 32,50
Italië	<b>Tenuta Maiol, DOC Lugana 2007</b> <i>Delicate wijn van de Lugana druif uit het Garda gebied met overbeerlijke frisse tonen van amandel, appel en peer. Heerlijk zacht!</i>	€ 27,00
Chili	<b>Tormenta Viognier 2008, Miguel Torres</b> <i>Biologisch gemaakte wijn van de Viognier druif. Volle geurige ietwat bleke wijn met aroma's van bloesem en exotisch fruit</i>	€ 24,00

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



### Rode wijnen

Italië	<b>Borgo Conventi Cabernet Franc Isonzo del Friuli 2008</b>	€ 27,50
	<i>Koel' rood met het frisse fruit van kers en zwarte bes, en het pittige van groene kruiden. Droog maar met een ronde, sappige afdronk.</i>	
Italië	<b>Valpolicella Superiore Ripasso 2005, Monte Zovo</b>	€ 29,50
	<i>Laat geoogste en ingedroogde druiven. Een jaar op eikenhouten vaten gelagerd. Juweel van een wijn gemaakt van Corvina, Rondinello en Molinara</i>	
Zuid Afrika	<b>Fleur du Cap Cabernet Sauvignon Unfiltered 2008</b>	€ 35,00
	<i>Heerlijke allemansvriend uit het Garda gebied. Ronde wijn van Mertlot en Cabernet Sauvignon. Smaken van kersen en ander roodfruit.</i>	
Italië	<b>Negresco DOC Garda Classico 2006, Provenza</b>	€ 33,00
	<i>Speciaal gemaakt voor het beroemde Hotel/ sterrenrestaurant in Nice. Warm, romig en vol. Een echte topwijn met smaaksensaties zoals rijp fruit en kruiden</i>	
Portugal	<b>Tinto Vale de Calada Alentejo 2004</b>	€ 22,00
	<i>Zeer modern gemaakte wijn van de lokale druiven Aragones, Tricandeira en de wat algemenere Syrah. Verrassend aangename en uitgebalanceerde wijn</i>	
Duitsland	<b>Spätburgunder Weingut Sankt Remigius 2007</b>	€ 28,00
	<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>	
Chili	<b>Tormenta 2005, Organic Cabernet Sauvignon, Miguel Torres</b>	€ 25,00
	<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>	
Frankrijk	<b>Château de Malleret, Cru Bourgeois superieur 2003</b>	€ 25,00
	<i>Een karaktervolle rode wijn met een temperamentvolle, elegant-ferme smaak. Een aroma van Zwarte bessen en zachte tannines.</i>	
Frankrijk	<b>Costières de Nîmes 2006, Michel Gassier</b>	€ 27,50
	<i>Echte klasse ! Volle, krachtige wijn met tonen van bessen en rood fruit. De wijn is vol en fris tegelijk; niet zwaar met mooi afgebouwde tannines</i>	
Oostenrijk	<b>Juris Pinot Noir 2006, Burgenland Selection Weingut Juris</b>	€ 38,00
	<i>Unieke Pinot Noir ervaring ! Een schitterende wijn met hints van zwarte bessen, vanille en viooltjes. Mooi zacht door een paar maanden houtlagering en een kruidige afdronk</i>	

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



Dessertwijnen

Spanje

**Pedro Ximénez Solera 1927. D.O. Montilla Moriles** p.glas € 6,00

*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 !*

Oostenrijk

**Beerenauslese 2007, Weingut Setzer Niederösterreich** p.glas € 6,50

*Prachtige kwaliteitswijn. In de neus een samenspel van caramel en boning. Romig, pikant maar zeker ook fris van smaak. T.o.v. Eiswein een mooie prijs/ kwaliteit verhouding.*

*Het jaartal van de vermelde wijnen kan afwijken*

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



## Patisserie

Universiteitskoekje	€ 0,65
Cake, chocolade en vanille	€ 0,95
Utrechtse sprits	€ 1,15
Muffin	€ 1,50
Brownie	€ 1,50
Domtorentje	€ 1,90
Petitfour*	€ 2,30
Tartelette	€ 3,00
met Zwitserse room en vers fruit	
Bruidstaart	vanaf € 5,50

\* Bij bijzondere gelegenheden kunnen wij bovenstaande verzorgen met uw bedrijfs- en/of verenigingslogo. Voor meer informatie en prijsopgaven kunt u contact met ons opnemen.

Patisserie assortiment `Sint Maarten`  
(beschermheilige van de stad Utrecht) € 4,85

roombotersprits, diverse soorten cake,  
chocoladetruffels, bonbons, amandelkoekjes,  
petit glacés en minivruchtentaartje

## High Tea "Helios"

Thee "uit de kist" met o.a. Darjeeling, English  
breakfast, Earl Grey, citroen en rode vruchten,  
maar natuurlijk ook koffie

Diverse zoetigheden, zoals miniscones,  
minimuffins en vruchten tartelette,  
marmelades, clotted cream, diverse soorten cake  
petitfours, "applepie" en chocoladetaart

Diverse hartigheden, zoals fingersandwiches  
met kruidenkaas, gerookte zalm en boerenham  
met mosterdmayonaise

Minimaal 25 personen € 19,50 per persoon

De high tea kunt u uitbreiden met een stukje  
quich € 3,30 per persoon

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*





## Tafelgarnituren

Nacho chips met salsa dip	€ 1,15 per persoon
Luxe notenmix met banketbakkerszoutjes	€ 2,00 per persoon
Tapas op étagères: olijven, zongedroogde tomaatjes, Chorizo worst, kaasstengels met Serranoham, Manchego kaas	€ 4,50 per persoon
Portie olijven met bacon”twisters”	€ 2,25 per persoon

## Bittergarnituren

### Bittergarnituur “Baljon”

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

Reypenaer: belegen, komijn en geitenkaas,  
Cervelaat, metworst met mosterd  
3 hapjes per persoon € 1,75 per persoon

### Bittergarnituur “Muyden”

Johannes van Muyden (1652-1729), hoogleraar rechten

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

3 hapjes per persoon € 4,50 per persoon

### Bittergarnituur “Laméris”

Hiddo Jan Laméris, hoogleraar heelkunde 1907- 1943

Subliem in al haar eenvoud, een assortiment van:

Van Dobben bitterballen, mini-kaassoufflé,  
Spaans gehaktballetje, Thais curryhapje  
3 hapjes per persoon € 2,40 per persoon

### Bittergarnituur “Leydecker”

Melchior Leydecker, hoogleraar godgeleerdheid 1678-1721

Butterfly garnalen, kaasstengels, mini quiche, dim-sum, diverse vegetarische feuilleté  
3 hapjes per persoon € 4,10 per persoon

*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 op een stukje suikerbrood  
 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

Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise 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 Pangafilet met zalm en kreeftensaus

Minimaal 50 stuks

€ 3,50 per stuk

### Sushi assorti

Minimaal 50 stuks

€ 2,70 per stuk

*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. € 2,40 per stuk
- Assortiment van luxe zachte bolletjes, voorzien van rauwkost en belegd met Leidse en Goudse kaas en luxe vleeswaren, bijvoorbeeld rosbief, rookvlees en rauwe ham € 3,15 per stuk
- Luxe belegde pistolets belegd met o.a. zalm, paling of brie € 4,25 per stuk

### Broodjeslunch

€ 11,75 per persoon

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

\* Indien u een broodje bij de kroket wenst, rekenen wij een toeslag op de prijs van € 0,50 per persoon.

### Sandwichlunch

€ 15,75 per persoon

Soep, handfruit, 4 sandwiches belegd met zalm met dillemayonaise, eiersalade, brie en parmaham

## Aanvullingen bij de lunch

### Zoete/hartige aanvullingen

Krentenbol/Mueslibol	€ 1,90
Roombroodje	€ 2,70
Chocoladecroissant	€ 2,70
Ham/kaas croissant	€ 2,70

### Fruit

Handfruit	€ 1,20
Fruitsalade	€ 3,75

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

## Lunchbuffet "Helios"

Paddestoelensalade met courgette  
Salade van fetakaas met tomaat en paprika

Minimaal 25 personen € 24,25 per persoon

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*

## Najaarsmenu's 2009

- 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*

- Paté van Mozzarella en gegrilde groenten met knoflookcroutons en tomatencoulis
- of* Gemarineerde tonijn en filet Americain van tonijn met een crostini, kruidensla en huisgemaakte mayonaise
- of* Gevulde kwartel op zuurkoolcompote en rucola met een jus van gecaramelliseerde peer en vanille
- of* Rosbief van reebout met spaghetti van knolselderij, aardappel en truffel

### *Soep*

- Wildbouillon met gekonfijte ui en een crème van eekhoortjesbrood
- of* Thaise kokossoep met citroenblad, grote garnalen en koriander

### *Tussengerechten*

- Ragoût van zwezerik en bospaddestoelen met tagliatelle
- of* Oester a la "meunière" met spinazie, gerookte zalm en Hollandaisesaus

### *Hoofdgerechten*

- Filet van hertenkalf met eigen jus en wildgarnituur
- of* Kloostervarkenmedailon gegratineerd met "Reypenaer"kaassaus en truffeljus
- of* Kalfsrib, dragonaardappeltjes en tuinboontjes, met een "pas de deux" van Hollandaisesaus en kalfsjus
- of* Paupiette van fazant met zuurkoolstrudel en Calvadossaus (**verkrijgbaar vanaf 10 oktober**)
- of* Filet van roodbaars met een stampotje van prei en uitgebakken spekjes met een dressing van tuinkruiden

### *Desserts*

- Crème caramel met moccasaus
- of* Petit grand dessert
- of* Trifle van chocolade, roodfruit en vanillecrème

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



## Tapasbuffet

Typisch Spaanse gerechten

### Koude tapas:

Garnalen in knoflookolie  
 Manchego en Cabrales  
 Serranoham met kaasstengels  
 Chorizo assorti  
 (diverse voorgesneden worstsoorten)  
 Champignons in knoflookolie en peterselie  
 Tortilla met tomaat en aardappel  
 Catalaanse aardappelsalade met tonijn en ui

### 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)

Gemengde groene salade

Diverse broodsoorten (breekbrood)  
 met tapenade en aioli

Minimaal 25 personen € 30,50 per persoon

*Uit te breiden met Gamba's a la Plancha à € 2,75 per  
 persoon*

## Buffet "Luchtmans"

Pieter Luchtmans (1733-1800), hoogleraar genees-, ontleed  
 en heelkunde en verloskunde

Salade "Caprese" met rucola  
 Salade van penne rigatta met broccoli en  
 pimento  
 Compositie van artisjok, groene asperges,  
 zongedroogde tomaat, paprika en olijven

Italiaanse worstsoorten, zoals salami,  
 chorizo en spinata romana  
 Vittello tonato  
 Combinatie van Parma en coppa di Parma

Fruti di mare

Roodbaars en garnalen in kruidensaus  
 Ravioli a la funghi in roomsaus  
 Spaghetti "puttanesca", pikante  
 tomatensaus met oregano  
 Kalfsstoof "Milanese"  
 Siciliaanse groenteratouille

Geserveerd met focaccia, ciabattabroodjes,  
 pesto, tapenade en roomboter

Minimaal 25 personen € 32,00 per persoon

*Uit te breiden met bordje carpaccio met truffel-mayonaise  
 à € 2,75 per persoon*

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



## Buffet “Vallan”

Jacobus Vallan (1637-1720), hoogleraar praktijk van de geneeskunst, ontleedkunde en medische instituten

Provençaalse salade van courgettes, bosui en oesterzwammen chèvre  
Salade Niçoise met verse rauw gemarineerde tonijn  
Salade van gerookte “Bresse” kipfilet met walnoten en bleekselderij  
Salade van krielaardappeltjes aangemaakt met mayonaise en verse bieslook

Rivierkreeftenstaartjes in knoflookolie  
Gandaham en Yorkham met meloen en ananas

Fruits de Mer  
Grove paté van eend met uiencompote

Stoof van rund met paddestoelen  
Kalkoenmadaillons met jus van spekjes en ui  
Matelot van zalm en roodbaars met tuinkruiden  
Gratin “dauphinoise”  
Penne rigatta extra vierge  
Verse groentes van het seizoen

Geserveerd met stokbrood,  
boerengrof en maïsbrood,  
roomboter, kruidenboter en olijventapanade

Minimaal 25 personen € 34,50 per persoon

## Buffet “Le Marché en Provence”

### Presentatie van diverse voorgerechten:

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

### Kaas en dessert:

Presentatie van verschillende Franse kazen met druiven en vijgen  
Bouche au chocolat (profitorols gevuld met Zwitserse room en overgoten met chocolade)  
Crème brûlée  
Bretons appeltaartje  
Mousse au chocolat met slagroom  
Vers fruitsalade

Minimaal 25 personen € 47,50 per persoon

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*



## Buffet “Wesseling”

*Petrus Wesseling (1692-1764), hoogleraar, historie, welsprekendheid, Griekse taal en rechten*

Palet van diverse **voorgerechten** op bord:

Ambachtelijk gerookte zalm  
 Rivierkreeftenstaartjes  
 IJsselmeerpaling  
 Spiesje van courgette, mozzarella en zontomaat en lamspastrami  
 Limburgse Geul grottenham  
 Gerookte kipfilet “label rouge”  
 Oesterzwam met Blauwklaver uit Harmelen

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

Gebraden runderlende van het ras  
 Maas-Rijn-IJssel  
 In witte wijn en olijfolie gegaarde kippendijtes  
 Biologisch kalfsvlees in een romige saus met groene pepers  
 In Sancerre en roomboter gegaarde baarsfilet  
 Een melange van verse groenten  
 Krieltjes met crème fraiche en kaas  
 Risotto met saffraan

Een keur aan seizoensgebonden  
 rauwkostsalades

Diverse dressings, croutons en Parmezaanse kaas  
 Assortiment van broodsoorten, room- en kruidenboter

**Dessert** van diverse lekkernijen op bord  
 geserveerd

Minimaal 25 personen € 48,00 per persoon

## Walking dinner “Academie”

Diverse gerechtjes op een bordje of in een kopje geserveerd, zodat u al wandelend en converserend kunt genieten van uw diner.

- . Kalfsvitello met truffelmayonaise en rucola
- . Spiesje van tonijn met sesam en soya
- . Soepje van strandkrabbetjes met \ armangac en room
- . Coquille St. Jaques op Hollandse spinazie
- . Medaillon van het Iberisch varken op mousseline van wortel met rozemarijnjus
- . Reypenaer V.S.O.P. op notenbrood en appelstroop
- . Dessert suprise

Minimaal 25 personen € 55,00 per persoon

## Dessertbuffet

Open confituretaart  
 Profiterollestaart  
 Salade van verse vruchten  
 Diverse smaken sorbetijs met slagroom  
 Chocolademousse

Minimaal 25 personen € 9,50 per persoon

Kaasplateau van binnen- en buitenlandse kazen  
 (aanvulling buffet)

Supplement € 5,50 per persoon

Dessertamuses € 2,50 per stuk

Grand dessert op bord van diverse zoetigheden  
 € 10,50 per persoon

*Van onze culinaire klasse kunt u overal genieten..*