



## OLD GEMEENTEHUIS HEMIKSEM

ONTBIJT - LUNCH - ZOET  
CATERING & EVENTS

# Brochure catering

Hallo!

Fijn dat je interesse hebt om met ons samen te werken. In deze brochure vind je een overzicht van wat we aanbieden. Om het je gemakkelijk te maken, hebben we er een richtprijs bijgezet. Zo weet je meteen waar je aan toe bent. Voor een definitieve prijs kan je een offerte opvragen via [info@oudgemeentehuishemiksem.be](mailto:info@oudgemeentehuishemiksem.be). Deze prijzen gelden alleen voor cateringopdrachten, niet voor onze eigen locatie.

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief 6% btw, en zonder bediening. Wens je toch bediening? Dan moeten wij een btw-tarief rekenen van 12%. Bestellen kan vanaf 15 personen.

Vind je niet wat je zoekt? Heb je speciale (dieet)wensen? Organiseer je iets voor een kleiner gezelschap dan 15 personen? We bieden nog veel meer aan. Stuur ons een mailtje op [info@oudgemeentehuishemiksem.be](mailto:info@oudgemeentehuishemiksem.be), en we werken een offerte op jouw maat uit.

Wil je samenwerken? Super! Dan nog even een aantal praktische afspraken:  
-Een persoon meer of minder? Het juiste aantal personen doorgeven kan tot 10 dagen voor de afgesproken datum.  
-We vragen een voorschot van 30%. Annuleren kan tot veertien dagen voor de afgesproken datum. Je krijgt dan gewoon je voorschot terug.

Zo, genoeg droge info, nu naar het leuke deel: wat gaan we eten?

Warme bakkersgroeten,  
Amber

Oud Gemeentehuis Hemiksem  
Gemeenteplaats 1  
2620 Hemiksem  
04 98 68 35 82  
[info@oudgemeentehuishemiksem.be](mailto:info@oudgemeentehuishemiksem.be)  
BTW-nummer: 0805.110.589

Foto's door Framed by Lynn (@Framedbylynn)



# Ontbijt

## Basic Delight - richtprijs 19 euro per persoon

Een eenvoudige, maar smakelijke optie.

Artisanale broodspecialiteiten  
Huisgemaakte koffiekoeken  
Assortiment beleg (vlees, kaas en smeersalades)

## Premium Taste - richtprijs 24,5 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn.

Artisanale broodspecialiteiten  
Huisgemaakte koffiekoeken  
Rozijnenbrood, suikerbrood en/of notenbrood (afhankelijk van grootte groep)  
Assortiment beleg (vlees, kaas, zalm en smeersalades)  
Patisserie





# Brunch

## Basic Delight – richtprijs 25,5 euro per persoon

Een eenvoudige, maar smakelijke optie.

### Koud

Huisgemaakte broodspecialiteiten

Assortiment beleg (vlees, kaas en smeersalades)

Salade naar het seizoen (bijvoorbeeld caprese, panzanella, rosbiëfsalade, ...)

### Warm

Spek met eieren

Seizoenssoepje

Stoofpotje

### Iets zoet

Artisanale koffiekoeken

## Premium Taste – richtprijs 30 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn.

### Koud

Huisgemaakte pistolets en andere broodspecialiteiten

Artisanaal suikerbrood en rozijnenbrood

Assortiment beleg (vlees, kaas, zalm en smeersalades)

Salade naar het seizoen (bijvoorbeeld caprese, panzanella, rosbiëfsalade, ...)

### Warm

Spek met eieren

Seizoenssoepje

Stoofpotje

Huisgemaakte quiche/bladerdeeghapjes

Artisanale mini worstenbroodjes

### Iets zoet

Huisgemaakte koffiekoeken

Artisanale patisserie

Yoghurt met huisgemaakte granola



# Afternoon tea

## Premium Taste – richtprijs 24,5 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn.

Thee à volonté

### Zoute gang

Broodspecialiteiten met beleg

### Scones

Met clotted cream en confituur

### Zoete gang

Gebakjes en patisserie







# Receptie

## **Basic Delight – richtprijs 17 euro per persoon**

Een eenvoudige, maar smakelijke optie. Bijvoorbeeld:

Broodspecialiteit met dips

Seizoenssoepje

Tarte soleil met pesto

Artisanale mini hamburger

Bruschetta met tomatensalsa

Minicupcakes

## **Premium Taste – richtprijs 22,5 euro per persoon**

Voor als het wat meer mag zijn. Bijvoorbeeld:

Broodspecialiteit met dips

Huisgemaakt bladerdeeghapje met zalm

Artisanale pulled pork burger

Bruschetta met avocado-tomaat-topping

Watermeloen-feta hapje

Assortiment dessert

## **Gourmet Elegance – richtprijs 25,5 euro per persoon**

Een luxueuze ervaring. Bijvoorbeeld:

Broodspecialiteit met dips

Huisgemaakt bladerdeeghapje met grijze garnalen

Bruschetta aardbei-balsamico

Artisanale mini lobster roll

Huisgemaakte focaccia met kip en truffelmayonaise

Minitartelette



# Desserten

Het paradepaardje van ons atelier: de desserts! Hieronder vind je een aantal voorbeelden, maar we kunnen nog veel meer. Stuur ons gerust een e-mail via [info@oudgemeentehuishemiksem.be](mailto:info@oudgemeentehuishemiksem.be) voor meer informatie.

## Dessertenbuffet - vanaf 10,50 euro per persoon

Bijvoorbeeld:

Double chocolate brownie

Lemon curd – meringue tartelette

Tartelette met pure chocolade ganache en framboos

Pure chocolade tartelette met sinaasappelcrème

Tartelette met appelcrumble

Tiramisutartelette

Appelcupcake met kaneeltopping

Chocoladecupcake met munttopping

Fruit pavlova

Cheesecake

Chocolate chip cookies

Carrot cake met roomkaasglazuur

Tiramisu met speculoos

Chocolademousse

Rijstpap

...

## Desserten per stuk

Je kan onze desserts ook per stuk bestellen. E-mail ons via [info@oudgemeentehuishemiksem.be](mailto:info@oudgemeentehuishemiksem.be) voor een offerte op maat.



## Charcuterieschotels – grazing table

Dit kan geserveerd worden als een buffet, of op tafels.

### **Basic Delight – richtprijs 20,5 euro per persoon**

Een eenvoudige, maar smakelijke optie.

Assortiment van charcuterie en kazen met garnituur: verschillende soorten vlees (bv coppa, parmaham, mortadella, gekookte hesp, aperitiefsalami, oude kaas, Camembert, Gorgonzola, ...) gearneerd met vers fruit, olijven, noten, confit, ...

Huisgemaakte focaccia met olijfolie en zeezout

Assortiment dessert: bv rijstpap, chocomousse, tiramisu ...

### **Premium Taste – richtprijs 27,5 euro per persoon**

Voor als het wat meer mag zijn.

Assortiment van charcuterie en kazen met garnituur (bv coppa, parmaham, mortadella, gekookte hesp, aperitiefsalami, oude kaas, Camembert, Gorgonzola, ...) gearneerd met vers fruit, olijven, noten, confit, ...

Assortiment vis (bv zalm, forel, garnalen, haring, tonijn, ...)

Kleine hapjes (bv miniworstenbroodjes, rosbiefslaatje, tomaat-mozarella, ...)

Huisgemaakte broodspecialiteiten

Verskillende slaatjes

Assortiment luxedessertjes: bv minicupcakes of minitartelettes



# Breugeltafels

## **Basic Delight – richtprijs 19,5 euro per persoon**

Een eenvoudige, maar smakelijke optie.

Zwarte en witte pensen met appelmoes  
Bouletten/vleesbrood met krieken

Charcuterie:

- Kop met mosterd
- Paté met confit
- Ham
- Verschillende soorten kazen

Vers gebakken broodspecialiteiten

Salades:

- Rosbiefsalade met mosterddressing
- Aardappelsalade
- Salade met tomaat en komkommer

Dessert: bv rijstpap, tiramisu en/of chocomousse





## Premium Taste – richtprijs 23 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn.

Soep: tomatensoep met croutons en/of erwtensoep met spekjes

Zwarte en witte pens met appelmoes

Bouletten/vleesbrood met warme krieken

Gevulde eitjes

Charcuterie:

- Kop met mosterd
- Paté met confit
- Beenham
- Kazen met garnituren
- Meloen met ham
- Varkensrilette
- Zalm

Vers gebakken broodspecialiteiten

Salades:

- Rosbiefsalade met mosterddressing
- Aardappelsalade
- Salade met tomaat en komkommer

Dessert:

- Rijstpap
- Assortiment taart/vlaai



## Délices du pain – richtprijs 24 euro per persoon

Warme broodspecialiteiten, bijvoorbeeld:

Bun met pulled pork, coleslaw en bijpassende sausjes

Focaccia met gemarineerde kip, tzatziki en slaatje

Bagel met gerookte zalm, roomkaas, dille, uitjes

...

Bijpassende koude bijgerechten zoals een italiaanse tomatensalade, coleslaw, patatjes, ...

Luxe dessert: assortiment minicupcakes of mini tartelettes



# Drankkaart

Vraag een offerte voor jouw specifieke situatie. Hieronder vind je een aantal voorbeelden:

## Ontbijt/brunch

Voeg een glaasje cava en onbeperkt fruitsap toe voor 6,5 euro per persoon.

## Afternoon tea

Van je high tea een high wine maken? Dat kan voor 14 euro per persoon.

## Receptie

Een formule met onbeperkt cava, fruitsap en water voor 1,5 uur komt op 12 euro per persoon.

