



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. 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, 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 je voorschot terug.

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

Warme bakkersgroeten,
Amber

Oud Gemeentehuis Hemiksem
Gemeentelaats 1
2620 Hemiksem
04 98 68 35 82
info@oudgemeentehuishemiksem.be
BTW-nummer: 0805.110.589

Foto's door Framed by Lynn (@Framedbylynn)

Inhoudstafel

Ontbijt –	Pagina 5
Brunch –	Pagina 7
Afternoon tea –	Pagina 9
Receptie –	Pagina 11
Desserten –	Pagina 13
Charcuterieschotels –	Pagina 15
Breugeltafels –	Pagina 17
Verrassingsbroodjes –	Pagina 21
Belegde focaccia –	Pagina 22
Warm en koud buffet –	Pagina 23
Pizza party –	Pagina 25
Drankkaart –	Pagina 26



Ontbijt

Basic Delight - richtprijs 19,50 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



‘Het was ongelooflijk lekker, zo verzorgd en veel!’



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 couscous salade met feta, 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

Warm

Spek met eieren

Seizoenssoepje

Stoofpotje

Huisgemaakte quiche en/of bladerdeeghapjes, bv mini worstenbroodjes (afhankelijk van de grootte van de groep)

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



‘Superlekkere producten!
Ook onze kleine spruit is fan (en niet alleen van de koekjes).’



Receptie

Basic Delight – richtprijs 17 euro per persoon

Een eenvoudige, maar smakelijke optie. Bijvoorbeeld:

Olijven

Tomaat – mozzarella

Brie – honing – noten

Serranoham

Huisgemaakte bladerdeeghapjes, bv met feta, pesto, ...

Dessert: minicupcakes

Premium Taste – richtprijs 22,5 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn. Bijvoorbeeld:

Broodspecialiteit met dip(s)

Olijven

Serranoham

Luxe huisgemaakt bladerdeeghapje met zalm

Bruschetta met avocado-tomaat-topping

Watermeloen-feta hapje

Belegde focacciahapjes met bijvoorbeeld tomaat-mozarella

Dessert: cakesicles

Gourmet Elegance – richtprijs 25,5 euro per persoon

Een luxueuze ervaring. Bijvoorbeeld:

Broodspecialiteit met dips

Serranoham

Luxe huisgemaakt bladerdeeghapje met grijze garnalen

Bruschetta met aardbei-balsamico

Rosbiefslaatje

Huisgemaakte focaccia met kip en truffelmayonaise

Dessert: 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 voor meer informatie.

Dessertenbuffet - vanaf 12,50 euro per persoon

Bijvoorbeeld:

Double chocolate brownie

Appelcrumble

Lemon curd – meringue tartelette

Tartelette met pure chocolade ganache en framboos

Tartelette met melkchocolade ganache en karamel

Pure chocolade tartelette met sinaasappel

Tartelette met appelcrumble

Tartelette met peer en amandelspijs

Tartelette met kriekencrumble

Cakesicle met framboos en pure chocolade

Cakesicle met koffie en pure- of melkchocolade

Cakesicle met hazelnoot en melkchocolade

Cakesicle met citroen en witte chocolade

Shortbreadkoekjes (evt met chocolade omhuld)

Appelcupcake met kaneeltopping

Chocoladecupcake met munttopping

Fruit pavlova

Cheesecake

Chocolate chip cookies

Carrot cake met roomkaasglazuur

Tiramisu met peer en speculoos

Chocolademousse

Rijstpap

...

Desserten per stuk

Je kan onze desserts ook per stuk bestellen. E-mail ons via info@oudgemeentehuishemiksem.be voor een offerte op maat.

‘De collega’s vonden de koekjes en cakejes heel lekker.
Ze waren content. Merci!’



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, ...) gegarneerd 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, ...) gegarneerd met vers fruit, olijven, noten, confit, ...

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

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

Huisgemaakte broodspecialiteiten

Verschillende smeerslaatjes

Assortiment luxedessertjes: bv minicupcakes of minitartelettes



Breugeltafels

Basic Delight – richtprijs 22,5 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

Versgebakken broodspecialiteiten

Verschillende herfstsalades afhankelijk van de grootte van de groep

Dessert: bv rijstpap, tiramisu en/of chocomousse



Premium Taste – richtprijs 25 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn.

Seizoenssoep

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
- Zalm

Vers gebakken broodspecialiteiten

Verschillende herfstsalades afhankelijk van de grootte van de groep

Dessert:

- Rijstpap
- Assortiment taart/vlaai



Verrassingsbroodjes

Afhankelijk van het aantal personen beleggen we bijvoorbeeld pistolets, sandwiches, focaccia, wraps, bagels, ... Het aantal opties aan beleg hangt af van de grootte van de groep.

Basic Delight – richtprijs 12,5 euro per persoon

Een eenvoudige, maar smakelijke optie. We voorzien 3 stuks per persoon.

Rauwe ham – parmezaan
Mozarella – tomaat (veggie)
Eiersalade (veggie)
Geroosterde courgette – feta (veggie)
Blauwe kaas – vijgen (veggie)

Premium Taste – richtprijs 15,5 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn. We voorzien 4 stuks per persoon.

Rauwe ham – parmezaan
Tomaat – mozzarella (veggie)
Gegrilde groentjes – hummus (veggie)
Perzik – geitenkaas – honing (veggie)

Gourmet elegance – richtprijs 17 euro per persoon

Een luxueuze ervaring. We voorzien 4,5 stuks per persoon

Gegrilde groentjes – hummus (veggie)
Kip – tzatziki
Rosbief – parmezaan
Zalm – roomkaas
Kalkoen of kip – cranberries – yoghurtdressing

Belegde focaccia

Basic Delight – richtprijs 12 euro per persoon

Een eenvoudige, maar smakelijke optie. We voorzien 3 focaccia's per persoon.

Rauwe ham – parmezaan
Mozarella – tomaat (veggie)
Eiersalade (veggie)
Geroosterde courgette – feta (veggie)
Blauwe kaas – vijgen (veggie)

Premium Taste – richtprijs 15 euro per persoon

Voor als het wat meer mag zijn. We voorzien 4 broodjes per persoon.

Rauwe ham – parmezaan
Tomaat – mozzarella (veggie)
Gegrilde groentjes – hummus (veggie)
Perzik – geitenkaas – honing (veggie)

Gourmet elegance – richtprijs 16,5 euro per persoon

Een luxueuze ervaring. We voorzien 4,5 broodjes per persoon.

Gegrilde groentjes – hummus (veggie)
Kip – tzatziki
Rosbief – parmezaan
Zalm – roomkaas
Kalkoen of kip – cranberries – yoghurtdressing

Warm en koud buffet – richtprijs vanaf 24 euro per persoon

Warme en koude gerechten met broodspecialiteiten, bijvoorbeeld:

Bun met pulled pork, coleslaw en bijpassende sausjes

Focaccia met gemarineerde kip, tzatziki en slaatje

Bagel met gerookte zalm, roomkaas, dille, uitjes

Focaccia met hummus en gegrile groenten

Stoofpotje met kip en groentjes

...

Herfstsalades of klassiekers

Salade met vijgen, prosciutto en walnoten

Salade met geroosterde pompoen

Salade met geitenkaas

Italiaanse tomatensalade

Huisgemaakte coleslaw

Huisgemaakte aardappelsalade

Tomaat-mozarella

Pastasalade

Rosbiefsalade

Couscoussalade

Noodlesalade

....

Luxe dessert: assortiment minicupcakes, mini tartelettes en/of mini cakesicles

‘Superfijne samenwerking voor de catering van ons familiefeest.
Overheerlijk broodjesbuffet! 🍷’

-Inge U.



Pizza party

Wij komen bij jou thuis verse pizza's bakken. We brengen ons huisgemaakt deeg mee, en bakken een assortiment pizza's in onze vloeroven.

Pizza party à volonté – vanaf 22 euro per persoon

We blijven 1,5 à 3 uur bakken, tot iedereen voldaan is.

.

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 14 euro per persoon.

