



Cateringoverzicht Natuurbegraafplaats Hillig Meer | 2021 *

Hillig Meer biedt u keuze uit diverse cateringmogelijkheden. Hier vindt u een overzicht van onze arrangementen.

Koffie & Thee tafel Hillig Meer

Onbeperkt koffie, thee, tafelwater & keuze uit:

- Drentse turf, heidekoek of krentenwegge met roomboter, van Echte Bakker Pots, of Gieter koek van Bakker Job. € 7,95
- Petitfour en luxe bonbons van Banketbakkerij Gosselaar. € 9,95

Lunchtafel Hillig Meer

Onbeperkt koffie, thee, tafelwater en twee belegde meergranenbroodjes. € 11,95

Aanvullingen op de lunchtafel Hillig Meer

(alleen te bestellen in combinatie met lunchtafel)

- Krentenwegge met roomboter + € 1,25
- Eén van onderstaande soepen naar keuze + € 4,50
 - Bospaddenstoelensoep (vegetarisch)
 - Bourgondische groentesoep (vegetarisch of met Drentse worst)
 - Drentse mosterdsoep (vegetarisch of met spekjes)
 - Tomatensoep (vegetarisch of met gehaktballetjes)
- Assortiment van dagverse salades + € 5,50
 - Groene salade met olijven, tomaat en feta
 - Lentosalade met spitskool, appel, ananas, radijs en paprika
 - Salade van verse vruchten

* Geldig per 1 juni 2021



Cateringoverzicht Natuurbegraafplaats Hillig Meer

Gemengde snackgarnituur

prijs op
aanvraag

Borrelgarnituur Hillig Meer (4 hapjes per persoon)

€ 9,95

- Wrap met gerookte Noorse zalm en rucola
- Spiesje mozzarella, basilicum olijf en tomaat (v)
- Meloen met Parmaham
- Magere gerookte ham met bieslookkaas
- Komkommer met Franse geitenkaas en vijgenconfi (v)
- Glaasje gerookte forelsalade
- Tramezzino met Noorse zalm, roomkaas en rucola
- Puntje Spaanse schapenkaas met zongedroogde tomaat (v)
- Italiaanse wrap met papesan gekruide makreel
- Spiesje caprese (v)
- Medjoul dadel gevuld met Delice de Bourgogne en walnoot (v)
- Italiaanse wrap met pittige Spaanse filet en schapenkaas

De borrelgarnituren worden aangevuld met borrelplankjes met o.a. fuet, kaasblokjes, salami en diverse zoutjes.

Uitgebreide mogelijkheden

Of u nu zelf iets samenstelt uit ons ruime assortiment of kiest voor een compleet arrangement: samen vinden we altijd een invulling die voldoet aan uw wensen. Onze samenwerking met lokale leveranciers maakt dat we vrijwel altijd aan uw cateringwensen kunnen voldoen. Wanneer bezorging mogelijk is, kunnen wij ook producten voor u inkopen bij bijvoorbeeld uw eigen bakker of traiteur. Voor de voorbereidingen en het serveren berekenen we een toeslag. Het is helaas niet toegestaan om eigen etenswaren te serveren in ons Ontvangsthuis.

Wenst u een arrangement met alleen bijzondere streekproducten uit de regio, dan raden wij De Smaak van het Noorden aan. Uw contactpersoon bij deze cateraar is Sascha Bouwknegt (sascha@desmaakvanhetnoorden.nl | 050 211 26 74).

Prijzen

Onze cateringprijzen zijn inclusief btw, per persoon en gebaseerd op een minimum van 25 personen. Als u met minder mensen komt, geldt altijd een opslag van 15%. Bij catering in de Boskapel geldt een opslag van 25%.



Cateringoverzicht Natuurbegraafplaats Hillig Meer

Dranken

<i>Flesje frisdrank</i>	€ 2,50
Coca-Cola (light), Fanta, Rivella, Minute Maid jus d'orange of appelsap	
<i>Flesje bier</i>	€ 2,95
Warsteiner Longneck (ook alcoholvrij)	
<i>Flesje speciaal bier</i>	€ 4,25
Maallust Tripel, Weizen, Vienna en Blond	

Fles wijn € 14,50

Wit: Coldridge Estate Chardonnay
Frisse Australische Chardonnay met exotische geur.
Rijk aan fruit met een mooi botertje in de boventoon,
gevolgd door een zachte frisse afdronk. Op de
achtergrond de subtiel geïntegreerde houttonen.

Rood: Coldridge Estate Shiraz Cabernet
Heerlijke combinatie van Shiraz en Cabernet Sauvignon.
Geuren van verse pruimen en zwarte bessen met een
hint van kaneel en vanille. De kleur is steenrood en de
smaak bevat aroma's van pruimen en bessen met volle
maar zachte tannines en goed geïntegreerde houttonen.