



Cateringoverzicht Natuurbegraafplaats Hillig Meer | 2023

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. € 8,95
- Petitfour en luxe bonbons € 9,95

Lunchtafel Hillig Meer

Onbeperkt koffie, thee, tafelwater en twee belegde meergranenbroodjes. € 14,95

Aanvullingen op de lunchtafel Hillig Meer

(alleen te bestellen in combinatie met lunchtafel.

Soep niet leverbaar in de Boskapel)

- Krentenwegge met roomboter + € 1,95
- 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
 - Lentesalade met spitskool, appel, ananas, radijs en paprika
 - Salade van verse vruchten



Cateringoverzicht Natuurbegraafplaats Hillig Meer

Gemengde snackgarnituur

prijs op
aanvraag

- Chocolate Chip Cookie met extra stukjes chocolade
- Boterkoek met een hint van citroen
- Citroen cheesecakejes lekker fris en romig

Borrelgarnituur Hillig Meer (4 hapjes per persoon)

€ 11,95

- Wrap met gerookte Noorse zalm en rucola
- Spiesje mozzarella, basilicum olijf en tomaat
- Magere gerookte ham met bieslookkaas
- Glaasje gerookte forelsalade
- Tramezzino met Noorse zalm, roomkaas en rucola
- Puntje Spaanse schapenkaas met zongedroogde tomaat
- Spiesje caprese
- Medjoul dadel gevuld met Delice de Bourgogne en walnoot
- Wrap hummus
- Wrap Toscaanse kip

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

High Tea (3 hapjes per persoon inclusief koffie en thee)

€ 12,95

Zoet hapjes

- Scones met jam en clotted cream
- Brownie
- Brownie met Callebout Karamel (eventueel met noten)
- Vanille mini cupcake met swiss meringue botercreme
- chocolade mini cupcake met chocolade botercreme
- Karamel cake met noten
- Frambozen mousse uit eigen keuken geheel vers gemaakt
- Lemoncurd kruimelcake met eigen gemaakte lemoncurd

Hartige hapjes

- Sandwich zalm met mosterd/dille
- Sandwich kip met paprika/chili roomkaas
- Omelet wrap kip met kruidenkaas
- Omelet wrap zalm met kruidenkaas
- Hartige mini quiche groenten
- Hartige mini quiche spek/ui
- Hartige mini quiche geitenkaas/honing/walnoten
- Hartige mini quiche zalm
- Pinwheel met spinazie/kaas of met bacon/roomkaas
- Spaans worstenbroodje met gehakt en chorizo
- Mozzarella spiesjes met tomaat en basilicum.
- Pizza bonbon met kaas, salami en tomaat

Uitgebreide mogelijkheden

Onze samenwerking met lokale leveranciers, ons ruime assortiment en de complete arrangementen maken dat we vrijwel altijd aan uw cateringwensen kunnen voldoen.

Het is niet toegestaan om zelf meegebrachte etenswaren te serveren in ons ontvangsthuis of de boskapel.

Neem voor specifieke dieetwensen contact met ons op. Wij denken graag met u mee.

Prijzen

Onze cateringprijzen zijn inclusief btw, per persoon en gebaseerd op een minimum van 25 personen.

Als u met minder mensen komt, geldt een opslag van 15%. Bij catering in de Boskapel geldt altijd een opslag van 25%.



Cateringoverzicht Natuurbegraafplaats Hillig Meer

Dranken

Flesje frisdrank

Frisdrank	€ 3,25
Vruchtensap	€ 3,25

<i>Flesje bier</i>	€ 3,95
Warsteiner Longneck (ook alcoholvrij)	

<i>Flesje speciaal bier (op verzoek)</i>	€ 4,95
Maallust Tripel, Weizen, Vienna en Blond	

<i>Fles wijn</i>	€ 14,50
------------------	---------

Wit:

Maison Robert Vic

Druivensoorten: Vermentino, Sauvignon en Viognier
Rijke geur van rijp geel fruit en bloemen. In de smaak aangevuld met zacht tropisch fruit.

Rood:

Maison Robert Vic

Druivensoorten: Cinsault, Grenache en Cabernet Sauvignon
Rijke geur van donker fruit. In de smaak aangevuld met specerijen.