

Brasserie Hofheide Nieuwrode

016/44 29 58

Prijslijst Koffietafels 2025



KOFFIETAFEL STANDAARD (op tafel geplaatst)

- 2 pistolets p.p.
- 1 sandwich p.p.
- Beleg op tafel: kaas, ham, salami, krabsalade en américain
- 1 koffiekoek p.p.
- Koffie en thee à volonté (andere dranken in supplement)
-

Forfaitaire prijs per persoon: 22,50 €

Wijzigingen van het beleg zijn mogelijk, maar de forfaitaire prijs blijft behouden. Extra's worden in supplement afgerekend.



Supplementair:

- Taart: 4,50 €/p.p.
- Rozijnenbrood: 2,00 €/p.p.
- Suikerbrood: 2,00 €/p.p.
- Soep: 4,00 €/p.p.
- Extra koffiekoek: 2,50 €

Extra beleg: Kip curry: 2,00 €/p.p.
Vleessla: 2,00 €/p.p.
Tomaat-mozzarella (veggie): 3,50 €/p.p.
Quorn –salade (veggie) : 3,50 €/p.p.

- Mini koffiekoekjes (2 stuks) : 3,00 €/p.p.
- Mini broodjes: met slagarnituur – 4,00 €/stuk
zonder slagarnituur – 3,00 €/stuk

Het is mogelijk als aanvulling van de rouwmaaltijd om zelf “het gebak van de favoriete bakker of lievelingsgebak” mee te brengen. De mogelijkheid dient vooraf besproken te worden. Hiervoor worden 4,00 €/p.p. aangerekend voor het gebruik van materialen en bediening ervan.

Extra dranken in supplement te verkrijgen:

• Cava	€ 28,00/fles
• Crémant	€ 30,00/fles
• Champagne van 't huis	€ 55,00/fles
• Champagne Laurent Perrier	€ 80,00/fles
• Rosé wijn	€ 25,00/fles
• Rode wijn	€ 25,00/fles
• Witte wijn	€ 25,00 /fles
• Coca-cola, Coca-cola Light	€ 10,00/liter
• Appelsap of sinaasappelsap	€ 10,00/liter
• Kurkrecht op zelf meegebrachte dranken	€ 15,00/per fles
• Koffie/thee	€ 12,50/liter



BRUNCH

Min.3 dagen vooraf door te geven

minimum aantal personen: 15

- Aperitief: Cava of fruitsap
- Koud buffet met: Gepocheerde en versierde zalm
Gerookte vissoorten
Tomaat garnaltjes
Opgevulde perzikjes en eitjes
Uitgebreide saladebar
- Soep onder buffetvorm
- Warm buffet met: 2 warme visgerechten
2 warme vleesgerechten
Warme seizoengroenten
Warm aardappelgerecht
- Assortiment dessertjes: chocoladeschuim (wit & bruin), tiramisu, taart en ijs
- Koffie en thee, chocolademelk (warm & koud), water, fruitsap, appelsap, witte en rode wijn, multi-
vitaminensap (andere dranken in supplement)
- Tijdsduur: 3uur

Dranken niet vermeld in het voorstel zijn in supplement verkrijgbaar.

Prijs per persoon: € 58,00



4-UURTJES:

Voorstel 1: Drankenbuffet met koffie, thee en water (bruis & plat)
Assortiment taarten (2 stukken pp.) en cake

Tijdsduur: 1,5u (alle verbruik na deze tijdsduur wordt in supplement aangerekend)

Prijs per persoon: € 16,00

Voorstel 2: Drankenbuffet met koffie, thee, water, huiswijn (rood/wit) en Pils
Assortiment dessertjes: 4 soorten dessertjes in glaasjes, patisseriegebakjes,
Fruitsla en pannenkoekenbuffetje

Tijdsduur: 1,5u (alle verbruik na deze tijdsduur wordt in supplement aangerekend)

Prijs per persoon: € 27,00

Wijzigingen zijn mogelijk in onderling overleg, maar de forfaitaire prijs blijft behouden. Extra's worden in supplement afgerekend.

AFTERNOON TEA:

(vanaf 14u – minimum 15 personen)

Assortiment van hartige en zoete hapjes voor wie het te laat vindt om een volledige koffietafel aan te bieden.

Afternoon Tea “standaard” à 20,00 €/p.p.

- 2 mini sandwiches p.p. met 4 soorten beleg
- 2 stuks mini gebakjes p.p.
- Koffie, thee à volonté

Afternoon Tea “Deluxe” à 25,00 €/p.p.

- 3 luxueus belegde minibroodjes p.p.
- 2 stuks minigebakjes p.p.
- Assortiment fijne koekjes
- Koffie, thee à volonté



KOUD BUFFET:

(min. 3 dagen vooraf door te geven)

Minimum aantal personen: 15

Tomaat met grijze garnalen

Gevulde eitjes met krab

Gevulde eitjes met ansjovis

Versierde tonijnschotel

Jonge Hollandse haring met kruidenroom

Zalmsalade met grote garnalen

Kipgarnituur

Hespenrolletjes met asperges

Gebraad en rosbief versierd

Rundstong in portogelei

Pastei van 't huis

Hongaarse vleessalade - Wortelsla – seldersla – tomatensla in vinaigrettesaus – komkommersla met dille –

Weense salade – Risotto Milanese

Sauzen: tartaresaus – cocktailsaus – kruidensaus

Broodgarnituren en boter

Prijs per persoon: € 40,00



KOUD en WARM BUFFET

Minimum aantal personen: 15

3 dagen vooraf door te geven

Koud – VIS:

Versierde roze zalm
Gerookte forelfilet met mierikswortelsaus
Tomaat met grijze garnalen
Terrine van lot, paling en zalm

Koud – VLEES:

Praagse ham in de klem
Wildpastei van 't huis
Gevulde eend met sinaasappelgarnituur
Gebrad met gevulde appeltjes
Rosbief "à la Russe"

Warm:

Panaché van vis à la nage
Paling in 't groen
Kalkoen op Nele's wijze
Lamskoteletjes met seizoengroenten
Haantje in rode wijnsaus
Aardappelgratin

Salades & Groenten:

Koud:

Wortelsalade met dragon
Seldersla met appeltjes en noten
Komkommersla met komijnzaadjes
Tomatensla met zure roomsaus
Asperges

Warm:

Kersen in wijnsaus
Wijnpeertjes & appelcompote
Bloemkool in lichte currysaus
Gebakken witloof
Aardappelgratin

Brabantse broodgarnituren

Sauzen: cocktail, tartare, kruiden en mayonaise

Prijs per persoon: € 55,00

Volgens het aantal personen en het seizoen zullen wij het assortiment van de gerechten aanpassen.

RECEPTIES

min. 3 dagen vooraf door te geven

1. DRINK van 30 minuten: Witte en rode wijn
Fruitsap , water
Pils
1 warm of koud hapje **Prijs per persoon: € 15,00**
2. RECEPTIE van 1u : Witte en rode wijn
Fruitsap, water
Pils
2 warme en 2 koude hapjes **Prijs per persoon: € 25,00**
3. RECEPTIE van 1,5u: Witte en rode wijn
Fruitsap , water
Pils
3 warme en 3 koude hapjes **Prijs per persoon: € 28,00**
4. RECEPTIE van 2u: Witte en rode wijn
Fruitsap , water
Pils
5 warme en 5 koude hapjes **Prijs per persoon: € 35,00**

- ALLE VERBRUIK NA DE GEKOZEN TIJDSDUUR WORDT IN SUPPLEMENT AFGEREKEND !





DINER (met bediening aan tafel)

min. 3 dagen voordien door te geven

MENU 1

Dagsoep

*

Varkenshaasje – Archiduc met kroketjes en warme groentjes

*

Tiramisu

Prijs per persoon: € 32,00

MENU 2

Dagsoep

*

Koninginnehapje of stoofvlees met frietjes

*

Dame Blanche

Prijs per persoon: 32,00 €

MENU 3

Salade van grijze garnaltjes

*

Kipfilet met graanmosterd,
gestoofd witloof en jonge worteltjes, aardappelpuree

*

Appeltaart met crème anglaise

Prijs per persoon: € 38,00

MENU 4

Gandaham met Gallia-meloen en honingdressing

*

Parelhoenfilet met muskaatdruifjes,
amandelkroketjes en provençaalse tomaat

*

Brusselse wafel met vers fruit en ijs

Prijs per persoon: € 39,00

ONTBIJTBUFFETTEN:

min. 20 personen en 3 dagen voordien door te geven

1. Ontbijtbuffet STANDAARD (onder buffetvorm opgesteld)

- Assortiment brood
- Beleg: hagelslag, chocopasta, confituurporties, speculoospasta, kaas, ham, salami en surimi vissalade
- Mini koffiekoekjes
- Fruitsla
- Yoghurt
- Koffie, thee, warme chocolademelk en fruitsap (andere dranken in supplement)

Prijs per persoon: € 25,00

2. Ontbijtbuffet DELUXE (onder buffetvorm opgesteld)

- Assortiment brood (wit, waldkorn, multigranen, notenbrood, Frans brood, suiker- en rozijnenbrood)
- Beleg: hagelslag, chocopasta, confituur, speculoospasta, kaas, ham, Gandaham, vleessalade, salami, huisbereide américain, krabsalade, gerookte zalm en heilbot
- Assortiment koffiekoekjes
- Fruitsla
- Yoghurt (2 soorten)
- Assortiment ontbijtgranen
- Saladebar
- Ter plaatse gebakken spiegeleitjes
- Ontbijtspek en worstjes
- Koffie, thee, chocolademelk (warm en koud), water, fruitsap, appelsap, multi-vitaminensap (andere dranken in supplement)

Prijs per persoon: € 36,00

KAASBUFFET:

Onder buffetvorm of per tafel gepresenteerd:

3 soorten kaas p.p. : 25,00 €/p.p.

5 soorten kaas p.p.: 35,00 €/p.p.

*** Inclusief: brood, fruitgarnituren, boter, nootjes, radijsjes**

Dranken: koffie & thee

Overige dranken zijn in supplement verkrijgbaar

TAPASMIX: 20,00 €/p.p.

Assortiment kleine hapjes (o.a. kaas- & salamiblokjes, vitello tonnato, balletjes in tomatensaus, kippenspiesjes, carpaccio, crudités met dipsausjes,)

Aangepast volgens seizoensaanbod

De dranken worden volgens verbruik afgerekend.



Praktische informatie en algemene voorwaarden:

Formules en tarieven geldig vanaf 15 februari 2025.

- Alle vermelde **prijzen en toeslagen** zijn per persoon incl. BTW, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld.
- In de tarieven voor de rouwmaaltijden zoals in de brochure vermeld, is de huur van de ruimte inbegrepen voor een **tijdsduur van 2u**. Het is mogelijk een koffiezaal louter voor het nuttigen van dranken of voor meer dan 2u te huren. De huur bedraagt 40,00 €/halfuur/zaal.
- De maaltijden worden steeds **aangerekend op basis van het vooraf opgegeven aantal genodigden**. Indien **meer personen opdagen** dan gereserveerd zal Brasserie Hofheide, wanneer de familie hierom verzoekt en *in de mate van het mogelijke*, een koffiemaaltijd voorzien voor deze extra genodigden. Deze bijkomende maaltijden worden bijkomend aangerekend.
- Een specifieke cateringformule geldt voor alle genodigden. Er kunnen m.a.w. niet diverse koffietafels besteld worden voor eenzelfde gezelschap. Enkel een veggie koffietafel kan individueel en afwijkend van de rest van het gezelschap besteld worden.
- Het is mogelijk om je eigen wijn of Cava mee te brengen. Hiervoor wordt 15,00 € aan “**kurkrecht**” per geopende fles in rekening gebracht.
- Het is ook mogelijk als aanvulling op de rouwmaaltijd om zelf “*het favoriete gebak*” mee te brengen. De mogelijkheid dient vooraf besproken te worden. Hiervoor wordt **4,00 €/p.p.** aangerekend voor het gebruik van de materialen en bediening.
- Wij vragen u de **juiste cateringformule** en **exacte aantal genodigden** ruim vooraf door te geven en uiterlijk:
 - **1 dag vooraf in het geval van een koffietafel**
 - **3 dagen vooraf in het geval van een receptie , warme maaltijd en buffet, brunch en vieruurtjes**

