

Hemels Eten & Drinken

LUNCH VOOR GROEPEN



LUNCH MOGELIJKHEDEN VOOR GROEPEN VANAF 10 PERSONEN

Voorwoord

Beste,

Graag verwelkomen wij u bij Hemels eten en drinken. Wij zijn trots op onze unieke locatie in het oude Trappistinnenklooster. Dit klooster is compleet gerenoveerd waardoor het geschikt is voor elk event. Hemels staat voor een bijzondere plek, huiselijke sfeer en gastvrije medewerkers.

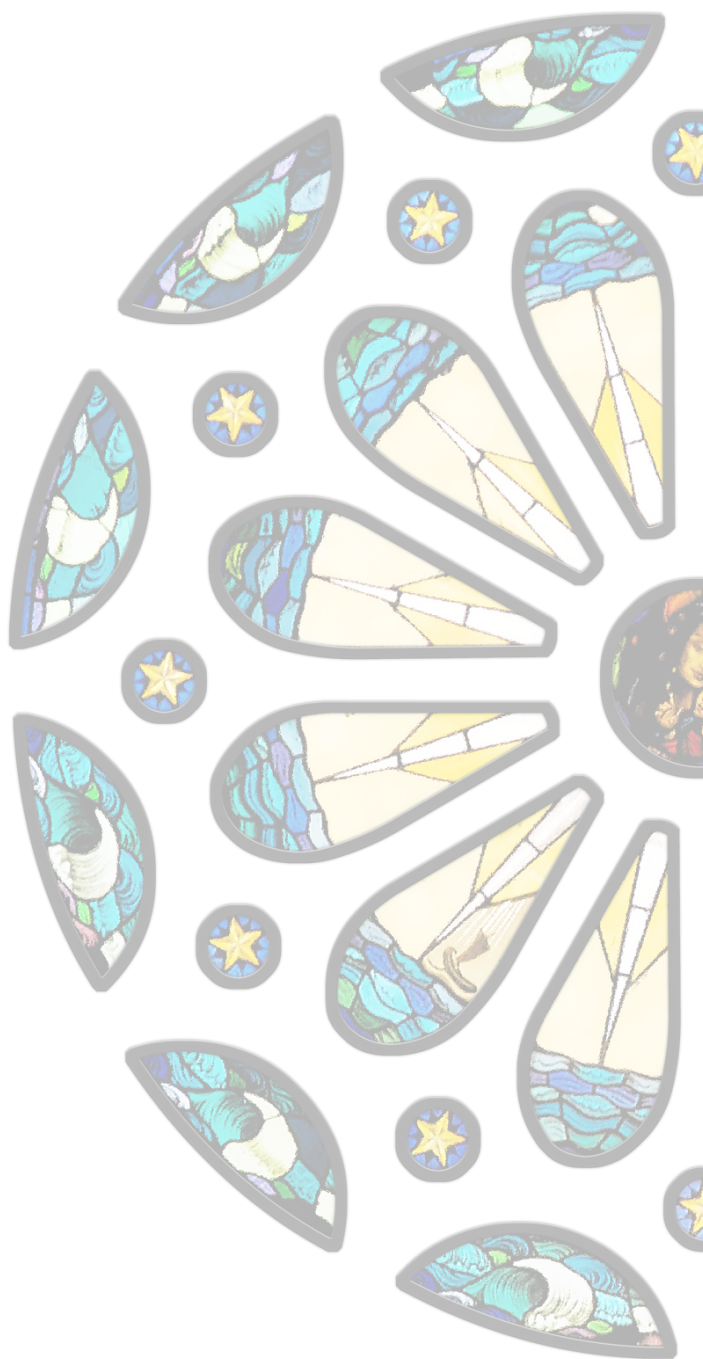
Graag plannen wij een afspraak met u zodat u samen met onze chef-kok uw culinaire wensen op tafel kunt leggen. Zo wordt alles naar smaak samengesteld en ontbreekt het u en uw gasten aan niks.

Wij werken met dagverse producten dus daarom zijn onderstaande gerechten niet altijd beschikbaar omdat het of seizoensgebonden is of buitenproportioneel kostbaar.

Graag vernemen wij zeven dagen voor aanvang van het event het definitieve aantal gasten en eventuele dieetwensen.

Met vriendelijke groet,

Eelco van der Tuin
Hemels eten & drinken



Inhoud

04

TWIJFELAAR

Een 12uurtje maar dan op onze Hemelse wijze

05

3 GANGEN LUNCH

Een 3 gangen lunchmenu voor 26,75 p.p.

06

LUNCH KAART

Een aangepaste lunchkaart speciaal voor groepen

08

BRABANTSE LUNCH

Een compleet verzorgde lunch op Brabantse wijze

09

HEMELSE LUNCH

Een compleet verzorgde lunch op Hemelse wijze

10

HIGH TEA

Een compleet verzorgde High Tea met een combinatie tussen zoet en hartig





Twijfelaar

EEN 12UURTJE MAAR DAN OP ONZE
HEMELSE WIJZE
UITBEREIDING MET EEN KLEIN
SOEPJE NAAR KEUZE 2,75

Twijfelaar (3 Kloosterboterhammen)

16,75

Kloosterboterham belegd met gerookte zalm en
tonijn

Kloosterboterham gezond met kaas/ham, seizoen
salade

Kloosterboterham met een garnalenkroket

Vlees verrassing (3 Kloosterboterhammen)

15,75

Kloosterboterham belegd met carpaccio, rucola,
Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaatjes

Kloosterboterham gezond met ham, ei, seizoen
salade, tomaat en komkommer

Kloosterboterham met een rundvleeskroket



Tomatensoep

Pesto | croutons | Parmezaans kaas

Soep van de Dag

Kloosterbrood Carpaccio

Parmezaan | rucola | truffel | balsamico | pitjes

Kloosterbrood Caesar

Kippendijen van de BBQ | krokante bacon | bacon |

Parmezaan | 63 graden ei | Basilicum crème

Geitenkaas (warm)

Gekarameliseerde noten | geroosterde druiven |
basilicum

Rundvleeskroketten

Mosterd | seizoen salade

Salade Du Chef

Gerookte zalm | tonijn | gamba | krab

Dame Blanche

Chocolade saus | vanille ijs | slagroom

Pastel Del Nata

Geserveerd met koffie of thee

3 gangen lunch

EEN 3 GANGEN LUNCHMENU VOOR
26,75 P.P.



Lunch kaart

EEN AANGEPASTE LUNCHKAART
SPECIAAL VOOR GROEPEN

Soepen:

Geserveerd met kloosterbrood

Tomatensoep

Pesto | croutons | Parmezaan

Soep van de dag

Kloosterbrood (wit of bruin):

Caesar

Kippendijen van de BBQ | krokante bacon | bacon |
Parmezaan | 63 graden ei | Basilicum crème

Carpaccio

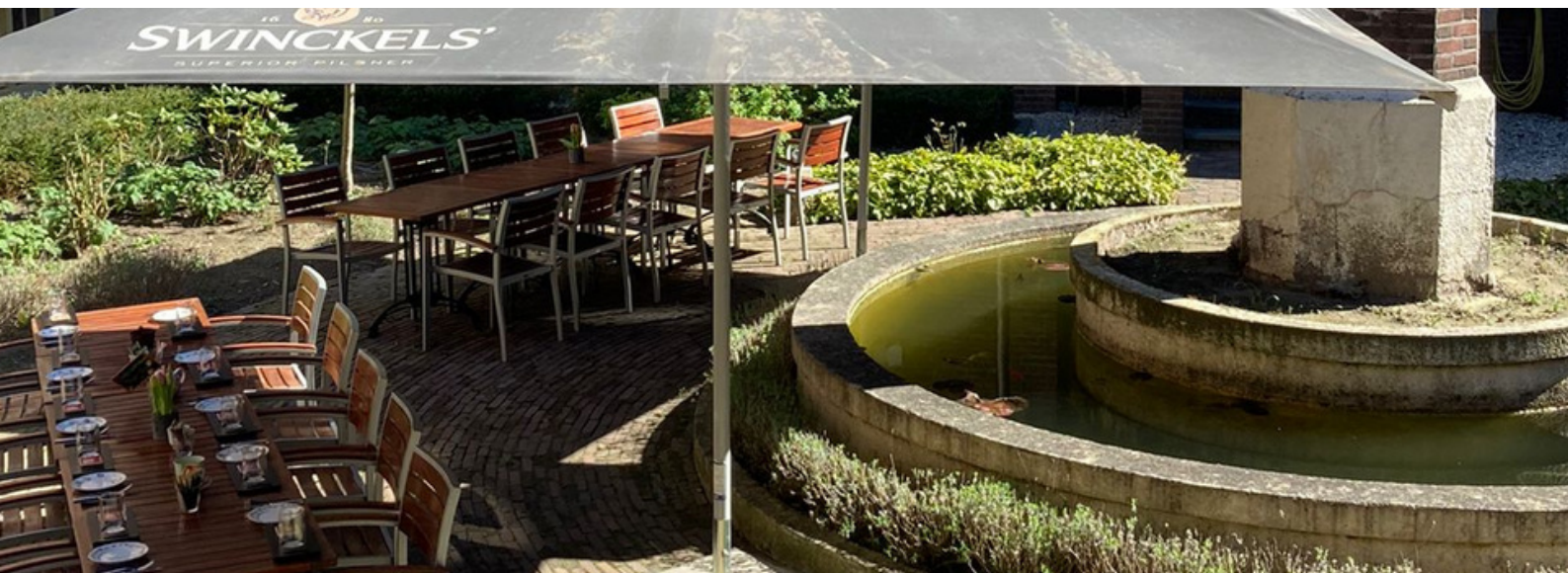
Parmezaan | rucola | truffel | balsamico | pitjes

Gerookte zalm

Avocado | roomkaas | 63 graden ei

Tonijn

Olijven | kappertjes | zongedroogde tomaatjes



Lunch kaart

EEN AANGEPASTE LUNCHKAART
SPECIAAL VOOR GROEPEN

Club sandwich:

Geserveerd op viking brood

Club sandwich

Kip | bacon | ei | tomaat | dressing

Sandwich vis

Zalm | tonijn | krab

Salades:

Geserveerd met kloosterbrood

Carpaccio salade

Parmezaan | truffel | pitjes | olijven

Salade Du Chef

Gerookte Zalm | tonijn | gamba | krab

Warme gerechten:

Rundvleeskroketten

Mostert | seizoen salade

Hemelse burger

Briochebol | kaas | bacon | rode ui | Hemelse saus



Brabantse brunch

EEN COMPLEET VERZORGDE
LUNCH OP BRABANTSE WIJZE
VOOR 23,75 P.P.

De brunch bestaat uit:

Koffie, thee en melk

Kopje soep

Worstenbroodje

Krentenbrood

Eierkoekje

Diverse soorten luxe mini broodjes

Boerenkaas

Gerookte ham

Tonijnsalade

Eiersalade

Hagelslag



Hemelse brunch

EEN COMPLEET VERZORGDE
LUNCH OP HEMELSE WIJZE VOOR
27,75 P.P.

De brunch bestaat uit:

Koffie, thee en melk

Kopje soep

Worstenbroodje

Krentenbrood

Eierkoekje

Suikerbrood

Muffin

Kroket

Diverse soorten luxe mini broodjes

Boerenkaas

Gerookte ham

Tonijnsalade

Eiersalade

Hagelslag



Hemelse High Tea*

EEN COMPLEET VERZORGDE HIGH
TEA MET EEN COMBINATIE TUSSEN
ZOET EN HARTIG VOOR 32,50 P.P.

High tea is een Engels fenomeen dat zo rond 1840 is ontstaan. Toen de lunches vroeger dan nu werden geserveerd en het diner juist later. Er zat dus erg veel tijd tussen de twee maaltijden in. Hertogin Anna van Bedford kreeg tegen een uur of vier altijd trek. Zij liet bij haar dagelijkse thee wat hapjes serveren, zodat ze niet hoefde te wachten op haar avondmaaltijd. Er werden dan verschillende theesoorten en hapjes voor haar klaargemaakt. Dit beviel haar zo goed dat ze dit dagelijks ging doen. Ze nodigde met regelmaat vriendinnen uit om gezellig thee te komen drinken en zo kwam er dan ook steeds meer eten op tafel. Het idee sloeg aan en steeds meer mensen in Engeland volgden haar idee op. Dit is volgens de verhalen de geschiedenis van het ontstaan van de high tea.

De High tea bestaat uit:

Ruim assortiment van Dilma Thee
Koffie

Kopje soep

Glaasje gevuld met kersenmousse

Hartige quiche

Sandwich Gerookte zalm

Sandwich tonijn

Sandwich gerookte kip

7 heerlijke zoetigheden gemaakt door onze
Pâtissier. Dit is wisselend maar hieronder
enkele voorbeelden:

Scone

Cheescaké blueberry

Muffin

Bonbons

Carrot caké

Maak u High tea helemaal compleet:

Glaasje prosecco 5,50

Verse Jus d'orange 3,90

*We serveren een High tea op basis van reservering minimaal twee dagen vooraf.

Duur van de High tea is 2 uur, te reserveren vanaf 12.00 uur

Helaas kunnen wij de High Tea niet gluten- en lactosevrij serveren.