



Banqueting Service

Hoogheemraadschap Delft



Waar ben je naar op zoek?

Vergaderen

Drinks

Banqueting-
richtlijnen

Break

Borrel & bites

Lunch

Producten
met een verhaal

Legenda

De grijze iconen geven de allergenen aan – kruisbesmetting van allergenen is helaas nooit 100% uit te sluiten.



Gluten



Vis



Noten



Sesam



Weekdieren



Schaaldieren



Pinda



Selderij



SO₂ Sulfiet



Melk (incl. lactose)



Ei



Soja



Mosterd



Lupine



Producten met een verhaal

VEGAN – Veganistisch of veganistische optie beschikbaar

VEGA – Vegetarisch of vegetarische optie beschikbaar

Vragen?

Bel of app: 06 3164 5119. Stuur een e-mail naar hh.delft@hutten.eu of vraag het aan de samenwerkers in het restaurant!

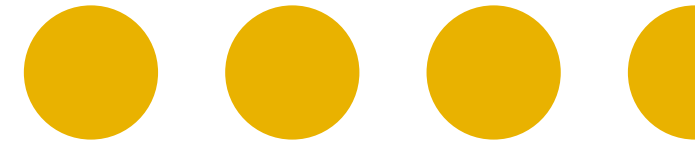
Vergaderen

Koffie en thee

2.32 p.p.p.u.

Kannen verse koffie en thee met condimenten
(melk, suiker en zoetjes).

Vanaf 10 personen



Uit de bakkerij

Onze bakkers hebben een gehoorbeperking. Dus gebruiken ze hun handen des te meer. Om te communiceren en al dat ambachtelijke lekkers te kneden, rollen en bakken. Met de beste ingrediënten. We bake the world a better place!



Allergeneninformatie van de koekjes en muffins wisselt en wordt hier niet benoemd.

Break

Yoghurt

Vanaf 10 personen

Yoghurt met fruit **VEGA**

2.49 p.p.

Frisse yoghurt met verse fruitsalade.



Yoghurt met granola **VEGA**

2.38 p.p.

Frisse yoghurt met krokante appel-kaneelgranola.



Fruit & groente

Vanaf 10 personen

Verse fruitsalade **VEGAN**

2.40 p.p.

Per portie, ca. 150 gram.

Dranken

Vanaf 10 personen

Diverse verse sappen en smoothies **VEGA**

3.05 p.p.

Keuze uit diverse verse sappen en smoothies.

Allergeneninformatie wisselend

Zoete break

Vanaf 10 personen

Versgebakken bananenbrood **VEGA**

2.26 p.p.



Muffinmix **VEGA**

2.32 p.p.

Verzameling van verschillende muffins.



'Koek zonder klets'-assortiment **VEGA**

2.96 p.p.

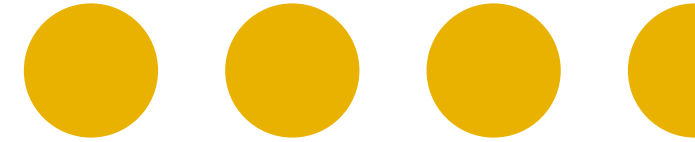
Keuze uit muffins, brownies en bananenbrood.



Gevulde speltkoek **VEGA**

2.90 p.p.





Hartige break

Vanaf 10 personen

Brabants worstenbroodje

1.62 p.p.



Vegetarisch worstenbroodje VEGA

1.62 p.p.



Saucijzenbroodje

3.39 p.p.



Kaasbroodje VEGA

1.75 p.p.





Lunch

Zachte broodjes

10.74 p.p.

Diverse zachte broodjes met ambachtelijke vleeswaren, kaas en huisgemaakte broodsalades. Met jus d'orange en krentenbollen.
Vanaf 10 personen



Wraps

7.55 p.p.

Diverse wraps met ambachtelijke vleeswaren, kaas, vis en huisgemaakte broodsalades.
Vanaf 10 personen



Sandwiches

7.55 p.p.

Sandwiches met ambachtelijke vleeswaren, kaas, vis en huisgemaakte broodsalades.
Vanaf 10 personen



Gemengde broodjes

8.63 p.p.

Diverse broodsoorten met ambachtelijke vleeswaren, kaas, huisgemaakte broodsalades en spreads. Met jus d'orange.
Vanaf 10 personen



Gemengde broodjes **VEGA**

8.63 p.p.

Diverse broodsoorten met kaas, huisgemaakte broodsalades en spreads. Met jus d'orange.
Vanaf 10 personen



Iets extra?

Divers handfruit

0.93 p.p.

1 stuk per persoon

Soep

1.75 p.p.

Vanaf 10 personen

Allergeneninformatie wisselt en wordt hier niet benoemd.



Drinks

Vanaf 10 personen

Non-alcoholische dranken 5.10 p.p.p.u.

Spa Intens, Spa Reine, Spa Touch, Pepsi, Sisi, Seven Up en Hero Cassis.

Dranken mix 6.03 p.p.p.u.

Spa Intens, Spa Reine, Spa Touch, Pepsi, Sisi, Seven Up, Hero Cassis, bier en rode, witte en rosé wijn.

Verse jus d'orange 3.05 p.p.p.u.

Smaakwater 1.39 p.p.p.u.

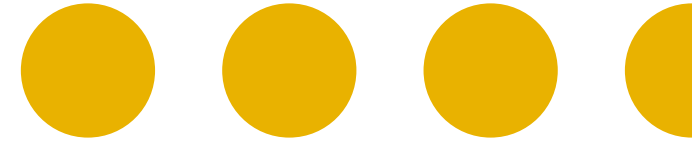
Kraanwater infused met groente, fruit en/of kruiden.

(Karne)melk 0.82 p.p.p.u.





Borrel & bites



Borrel

Vanaf 10 personen

Hollands kaasplankje **VEGA**

7.38 p.p.p.u.

Verschillende Hollandse kazen met mosterd-dillesaus, rozijnen-krentenbrood en Kletzenbrood.



Bites

Vanaf 10 personen

Koude hapjes assortiment

5.80 p.p.

Assortiment van verschillende koude hapjes zoals mini wrap met carpaccio, roggenbrood met Heksenkaas, vijgenbrood met Vitello, Blini met veganistische filet americain en olijventoast met tonijnsalade.



Koude hapjes assortiment luxe

6.09 p.p.

Assortiment van verschillende koude hapjes zoals pita met gerookte zalm, mini wrap met filet americain, lasagne van veganistische paté, vijgenbrood met gerookte eend en een crunchy geitenkaas hapje.



Oven Bites

4.41 p.p.

Diverse ovenhapjes met Thaise kip pinchos, falafel spiesjes, Italiaans gehaktballetje, knoflook Gamba, oriëntal saus en mayonaise.



Chips & Nootjes **VEGA**

2.50 p.p.

Naturel- en paprikachips en gezouten nootjes.





Banquetingrichtlijnen

Bestelprocedure

- Ontbijt, lunches en breaks zijn tot 12:00 uur, 1 werkdag voorafgaande aan de reservering te bestellen via TOPdesk.
- Borrels en Bites zijn tot 12:00 uur, 3 werkdagen voorafgaande aan de reservering te bestellen via TOPdesk.
- Genoemde prijzen zijn per persoon of per stuk, inclusief BTW.
- Bij sommige keuzes geldt een minimale afname voor het aantal personen. Wanneer dit van toepassing is, wordt dit weergegeven onder het product.
- Reserveringen kunnen middels TOPdesk aangevraagd worden voor groepen boven de 10 personen en vergaderingen langer dan 1,5 uur. (Geen vergaderservices voor team overleggen). Uitzonderingen bestaan voor het bestuur, directie en opleidingen.
- De banqueting service is actief van maandag tot en met vrijdag tussen 8.00 en 15.00 uur. Heb je ons buiten deze tijden nodig? Dit is mogelijk in overleg. Wij willen graag op ieder moment van betekenis zijn.

Hutten houdt zoveel mogelijk rekening met speciale dieetwensen of voedselallergieën van uw gasten. Graag vernemen wij uiterlijk 8 werkdagen voor aanvang van het event de specifieke dieetwensen met een exacte vermelding van ingrediënten die vermeden dienen worden. Afhankelijk van de dieetwensen en/of allergieën kunnen er extra kosten in rekening gebracht worden.

Annuleringsvoorwaarden

- Gereserveerde ontbijten, lunches, en breaks kunnen tot 12:00 uur, 1 werkdag voorafgaand aan de reservering kosteloos worden geannuleerd.
- Gereserveerde Borrels en Bites kunnen tot 12:00 uur, 3 werkdagen voorafgaande aan de reservering kosteloos worden geannuleerd.
- Gereserveerde diners kunnen tot 12:00 uur, 3 werkdagen voorafgaande aan de reservering kosteloos worden geannuleerd.

Kosten voor het huren van materialen die niet gratis kunnen worden geannuleerd, worden in rekening gebracht, ongeacht het tijdstip van annuleren.

Wet Arbeidsmarkt in Balans

Indien er zich, binnen 5 werkdagen voor aanvang van uw reservering, wijzigingen voordoen, die invloed hebben op onze personele inzet kunnen wij deze kosten helaas niet meer voor u in mindering brengen. Door de Wet Arbeidsmarkt in Balans is het niet mogelijk om onze personeelsplanning te wijzigen na deze termijn. Dit betekent uiteraard wel dat deze samenwerkers werkzaam zijn voor uw reservering.



★ Producten met een verhaal

Uit onze keukens

Traditionele recepturen en met de hand bereid, dat is pas echt huisgemaakt! We bereiden vrijwel alles vers, want dat is het lekkerst! Wat we niet op locatie kunnen maken, wordt gemaakt in ons Culinaire Centrum in Veghel of in De Verspillingsfabriek. We kiezen producten met zo min mogelijk verlies van nutriënten tussen oogst en bereiding, door conservering of bewerkingsprocessen. Door te werken met verse en onbewerkte ingrediënten en producten, behouden ze hun natuurlijke smaak. Onze producten hebben een heldere herkomst en we passen circulaire oplossingen toe.

Broodsalades en spreads

We willen niet alleen smaakvol, maar ook goed eten maken. Eten dat goed is voor jou, maar ook voor de aarde en iedereen die eraan werkt. Daarom bevatten onze broodsalades minder dierlijke eiwitten en meer groenten! Plantpowerrr! Met 100% natuurlijke ingrediënten en dagelijks vers bereid volgens receptuur van onze chefs.

Soep

Smaak zit van binnen! Te klein, misvormd, met een vlekje en snijresten; wij redden groenten van verspilling en maken er overheerlijke soepen van. Elke dag bereid met lekker veel verse groenten en het bouillonpoeder bevat geen E-nummers. Gemaakt door onze krachten met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Kroketten en bitterballen

Ambachtelijke kroketten en bitterballen met maar liefst twee keer zoveel rundvlees als de gemiddelde kroketten en bitterballen. Minder zout en geen onnatuurlijke E-nummers.

Melk

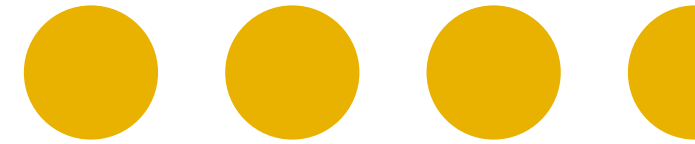
Onze melk is afkomstig van Willem van der Schans van Den Eelder. We standaardiseren de melk niet, romen hem alleen iets af. Supervers ook, want de koeien staan naast de zuivelmakerij. Laaiend lekker!

Sauzen

Een aantal van onze sauzen komt uit De Verspillingsfabriek, zoals onze Ketchup. Gemaakt van kopjes en kontjes van verse tomaten. Voor een volle, pure smaak. Dat is lekkerder en gaat verspilling tegen.

Vleeswaren

Ambachtelijke vleeswaren, worsten en patés van slagerij Pennings. Traditioneel bereid en dat proef je!



Uit de Bakkerij

Onze bakkers hebben een gehoorbeperking. Dus gebruiken ze hun handen des te meer. Om te communiceren en al dat ambachtelijke lekkers te kneden, rollen en bakken. Met de beste ingrediënten. We bake the world a better place!

Worstenbrood

Brabants trots! Stuk voor stuk handgemaakt met roomboter, door onze bakkers.

Vegetarisch worstenbrood

Huisgemaakt door onze bakkers, met een vulling van duurzaam gekweekte oesterzwammen.

Bananenbrood

We verspillen niets! Onze talentvolle bakkers bedachten het lekkerste recept voor bananenbrood met overrijpe bananen.

Koeken, brownies & muffins

Onze koekenbakkers verkopen geen kletskoek. Zoals topchefs koken, bakken onze bakkers alleen met de beste (biologische) ingrediënten. Vers uit de oven.