

Hof van Huijbers

Voor al uw feesten en partijen!



BROCHURE

INTRO

Of u nou een groot of een klein feestje wilt organiseren, bij ons bent u aan het juiste adres. Vanwege de enorme hoeveelheid aan mogelijkheden gaan wij graag met u zitten en maken we een plan gebaseerd op uw wensen en onze capaciteit. Van koffietafel tot familiefeestje en barbecue er is van alles mogelijk. In deze brochure kunt u wat voorbeelden van de mogelijkheden zien.

Vergaderen & bedrijfsactiviteiten zijn bij ons uiteraard ook mogelijk. Aarzel niet om een afspraak te maken;
restaurant@hofvanhuijbers.nl



OVER ONS



Het hof van Huijbers bestaat al meer dan 40 jaar. Er worden asperges en kersen verbouwd en er is een leuke seizoenswinkel.

sinds 2023 runnen wij (Thomas & Ilana) met veel liefde het restaurant.

Wij hebben het enorm naar ons zin en zijn hard bezig met verbeteren en uitbreiden van het restaurant. We kijken uit naar de toekomst met onze enthousiaste terugkerende gasten en fijne werksfeer.

WIST U DAT?

Kersen zijn echte vitaminebommetjes. Er zit vooral veel vitamine A en C in. Daarnaast bevatten kersen de mineralen koper en kalium. Dat laatste mineraal helpt om je bloeddruk te verlagen en biedt bescherming tegen hartritmestoornissen.

KERSENRASSEN

op het terrein worden de volgende rassen verbouwd:

Kordia, Merchant, Burlat, Mierlose zwarte, Regina, Korvic, Karina

INHOUD

High tea

06

Vergadering

07

Koffietafel

10

Aspergediner

11

In de wei

14

Walking lunch/ Dinner

15

Barbecue

19

Kookworkshop

21



Appelcrumble met kersen

05

Vorbereiding 10 min

Baktijd +/- 25 min

Oven: elektrisch +/- 180 graden, hete lucht 175 graden

Ingrediënten vulling:

- 500 gr Mierlose zwarte
- 5 flinke appels
- 8 flinke eetlepels kersen jam

Ingredienten crumble:

- 150 gram koude roomboter
- 250 gr Bloem
- 100 gr Kristalsuiker
- Snufje zout

Snijd de koude boter in blokjes voeg hier de suiker en bloem aan toe met het snufje zout en meng dit met je handen in mooie grove crumble brokken voor boven op de schaal

1. Vet de oven schaal in met boter of gebruik een bakspray
2. smeer de kersenjam uit over de bodem
3. schil de appels en verwijder de kroon, snijd deze in flinke stukken en leg ze boven op de kersenjam.
4. verwijder de pit uit de Mierlose zwarte en leg deze boven op de appels.
5. beleg de bovenkant met het crumbledeeg.
6. bak +/- 25 min tot deze goudbruin is en de sappen langs de rand omhoogkomen.

Heerlijk smullen!!

Tip: vries elk jaar wat Mierlose zwarte in! Je kan dit gerecht uitstekend maken met kersen uit de vriezer.

06

Reserveren

Reserveren kan via onze website of email vanaf 14:00

In de maanden april mei en juni serveren wij geen high tea.

Prijs

€29,50 inclusief onbeperkt thee



HIGH TEA

klein kopje soep

.....

hartige ronde: mini broodjes, seizoenshapjes

.....

zoete ronde: mini appelcrumble, diverse zoete lekkernijen

4 uurs arrangement

- ontvangst met luxe koek
- gebruik van de hoogh kamer
- notitieblok met pen
- gebruik van televisie, flipover, wifi
- beamer
- onbeperkt koffie/ thee in kannen
- tafelwater

€29,5 p.p.

Lunch

- 2 gangen lunch v.a. € 18,5 p.p.
- 12 uurtje € 14 p.p.
- diverse sneeën brood v.a. € 15,5 p.p

a la carte mogelijk tot 15 personen.


Voor groepen kleiner dan 25 personen rekenen wij 25 euro zaalhuur per uur

Wist u dat?

08

We in Nederland pas een eeuw asperges eten?

De eerste aanwijzingen voor aspergeconsumptie dateren uit het Oude Egypte. Asperges worden pas sinds het begin van de twintigste eeuw op grote schaal geteeld in Nederland. Dat gebeurde vooral in de zuidelijke provincies, omdat daar zandgronden zijn en veel en goedkope werkkrachten voorhanden waren uit grote katholieke gezinnen.



De langste asperge 3,11 meter lang was
De langste asperge die ooit werd gestoken meet 3,11 meter. Hij is te bezichtigen in het Openluchtmuseum De Locht in Melderslo (Limburg), waar speciale aandacht is voor de teelt van asperges en champignons.

WIST U DAT

wij onze asperges stomen in plaats
van koken?

hierdoor blijft de smaak en
structuur beter behouden en
hebben de asperges een
knapperige bite



A photograph of a modern dining room. The ceiling is dark with two large, black, dome-shaped pendant lights hanging from it. The room features a long wooden table in the foreground, surrounded by brown leather chairs. In the background, there are round tables with wooden chairs and a stone wall. A dark semi-transparent box is overlaid on the center of the image, containing white text.

KOFFIETAFEL

WIJ KIJKEN GRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN GEBASEERD OP UW
WENSEN

ASPERGE DINER

vanaf 20 personen

VOORBEELDMENU

(menu in overleg)

Amuse van brioche met gerookte
paling en groene asperge

Aspergesoep

Asperges brabançonne of zeebaars
met asperges

verassingsdessert

€49







Het Hof van Huijbers bestaat al meer dan 40 jaar en wordt met veel liefde en plezier gerund door Jos en Lidy.

Jos zorgt met zijn kennis en expertise voor de beste asperges en de lekkerste kersen en is continu bezig met het verbeteren van de kwaliteit en de smaak hiervan!



Lidy zorgt voor de gezellige winkel waar je seizoensproducten en leuke originele cadeautjes kunt kopen. Je gaat hier nooit met lege handen naar huis!





BUITEN IN DE WEI

VANAF 50 PERSONEN



VOORBEELDMENU

1E GANG
SOEPJE

2E GANG
ASPERGE PIE

3E GANG
CARPACCIO



4E GANG
BRUSCHETTA

5E GANG
ZEEBAARS MET
GROENTEN

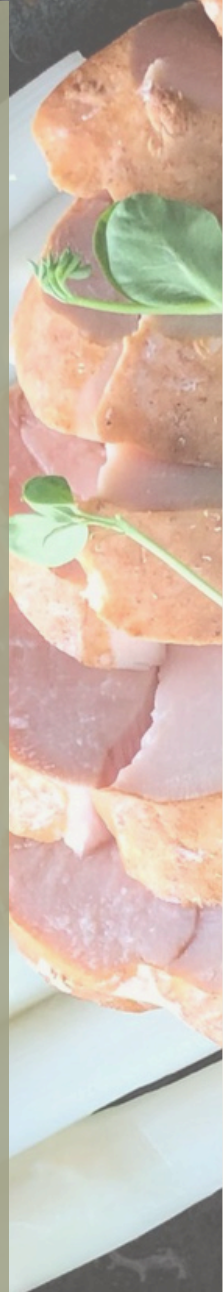
6E GANG
MINI
APPELCRUMBLE
MET KERSEN



Wat is een walking dinner?

Een walking dinner is modern, origineel en sociaal.

Het is een diner zonder vaste plaatsen, met meerdere gangen gevuld met kleine gerechten. In plaats van de traditionele opstelling van tafelen zijn de gasten vrij om rond te lopen en worden er tijdens een walking dinner meerdere kleine gerechten geserveerd.



KEUZEHULP

prijzen p.p.

aspergesoep

asperges klassiek

asperges met zalm

aspergesalade

aspergepie met kip

aspergemuffin

pasteitje met

aspergeragout

torentje van franse kaas

kaasplank

charcuterie

appelcrumble met kersen

tiramisu met kersen

tiramisu met aardbeien

chocolademousse





kopje soep met brood en
kruidenboter

kleine carpaccio

toast met paling

Brioche met steak tartaar

toast eggs Benedict

bruschetta tomaat

bruschetta tonijnsalade

zeebaars (100 gr) met groenten

zalmfilet (100 gr) met groenten

kalfsentrecôte (100 gr) met
groenten

kipfilet met groenten

pasteitje met kippenragout

portie frietjes

portie krieltjes

ceasar salad

salade vis

BARBECUE



alle BBQ opties worden geserveerd met diverse salades, brood & smeersels en zijn inclusief 3 uur onbeperkt, koffie, thee, fris, huiswijn en pils.

1 uur extra: +€ 7,50

minder dan 30 personen? Dan rekenen wij €37,5 per uur bbq kosten. (zelf bbqen mag ook!)



Optie 1

€56,-

hamburger
braadworst
sparerib
kipsaté
speklap

Optie 2

€65,-

zalmpakketjes
garnalenspies
biefstuk
speklap
braadworst

Optie 3

€75,-

groentenspies
runderbavette met
chimichurri
pan huisgemaakte
pulled pork of chicken
garnalen spies
appel-kersencrumble



KOOKWORKSHOP

Op zoek naar een leuk
teamuitje?

Je gaat in groepjes
helpen met het bereiden
van bepaalde
onderdelen van de
gerechten.



Interactief dineren
onder het genot van een
lekker drankje!

(maximaal 16 personen)

voorbeeld (menu in
overleg):

*pompoensoep met
rivierkreeftjes*

bao bun met pulled zalm

runder bavette van de BBQ

*Chocolade lavacake met
rood fruit*

v.a. € 85,- p.p.



Dit arrangement is inclusief 5 uur onbeperkt
bier, fris, wijn, koffie en thee

