

Contact

Telefoonnummer: 030-670 2100

Emailadres: [dehogeweide@reinaerde.nl](mailto:dehogeweide@reinaerde.nl)

Bezoekadres Ab Harrewijnstraat 45 3544 AL Utrecht

Utrecht, Maart 2019

## **Welkom bij Restaurant & Vergadercentrum De Hoge Weide**

*Restaurant en Vergadercentrum De Hoge Weide is een bijzondere plek met bijzondere mensen.*

*De Hoge Weide is in 2014 opgezet door de Stichting Reinaerde als een kleinschalige dagbestedingsplek voor mensen met een verstandelijke beperking.*

*De missie van Reinaerde is:*

*“Reinaerde ondersteund midden in de samenleving mensen met een beperking in de ontwikkeling van hun eigen kracht”. Deze missie belichaamt onze visie op verantwoord ondernemen. Horeca- en zorgprofessionals zijn verantwoordelijk voor zowel het bieden van uitstekende zorg aan de cliënten als het commercieel uitbaten van het restaurant en vergadercentrum.*

*Wij bieden plek aan gezelschappen vanaf 0 tot 90 personen. Door de centrale ligging – een mooi terras, een prachtige tuin en gratis parkeerplaatsen – is De Hoge Weide een uitstekende locatie om in te vergaderen, presentaties en trainingen te geven of om een buitengewoon feest te vieren.*

*Natuurlijk voorzien wij u graag van een bij uw programma passende lunch, high-tea, buffet, borrelarrangement of diner.*

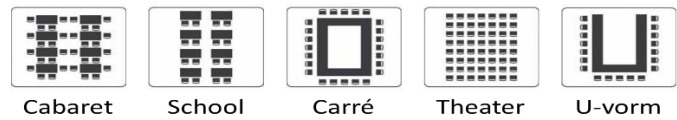
*Bij De Hoge Weide ontvangen wij u graag. Kom binnen, ervaar het thuisgevoel en wees welkom!*

*Graag tot ziens!*

*Team De Hoge Weide*

*Trudy van den Brink*

## Overzicht zalencapaciteit



Zaal 1	50 m2	Max	32	32	28	60	32
Zaal 2	20 m2	Max	12	16	12	24	10

### Kosten:

	Dagdeel (inclusief btw)	Dag (inclusief btw)
Zaal 1	€ 175.00	€ 295.00
Zaal 2	€ 100.00	€ 180.00

De zalen kunnen apart, maar ook gezamenlijk gereserveerd worden.

Extra faciliteiten per vergaderzaal.

Extra flipover € 10.00 per dagdeel

Onbeperkt koffie, thee water, koekjes € 5.00 per dagdeel

Prijzen zijn inclusief btw.

Alle zalen zijn te boeken in combinatie met één van onze arrangementen, genoemde prijzen zijn per persoon.

## **Lunch**

*Als u gebruikt maakt van een van onze zalen kunt u lunchen van onze à la carte lunchkaart tot 15 personen.*

*Bij meerdere personen bieden wij diverse luncharrangementen aan.*

### **Lunch 1 € 12.00**

*2 Belegde broodjes naar keuze belegd  
Melk, karnemelk of yoghurt met granola*

### **Lunch 2 € 14.50**

*2 belegde broodjes naar keuze belegd  
Melk, karnemelk of yoghurt met granola  
Verse jus 'd'orange  
Verse fruitsalade*

### **Lunch 3 € 17.50**

*Soep van de dag  
2 belegde broodjes naar keuze belegd  
Melk, karnemelk of yoghurt met granola  
Verse jus 'd'orange  
Verse fruitsalade*

### **Lunchbuffet € 21.50**

**vanaf 15 personen:**

*Soep van de dag  
Assortiment van luxe belegde broodjes  
Melk, karnemelk of yoghurt met granola  
Verse jus 'd'orange  
Verse fruitsalade  
Vegetarische groentequiche  
Groene salade*

Ook kunt u kiezen voor een van onze supplementen.

Smoothies € 4.50

- Yoghurt, ananas, mango
- Yoghurt, aardbeien, banaan

Hartige pauze hapjes

- Kaasbroodje € 3.25
- Vegetarische hapje € 4.95

## Receptie- / borrelarrangementen

### Arrangement 1 (2½ uur) € 16.50

Onbeperkt binnenlands gedistilleerde dranken\*

Op tafel staan: noten & olijven

Rondgang met:

Luxe borrelhapje 2 p.p.

Ambachtelijke bitterheertjes,

### Arrangement 2 (4½ uur) € 37.50

Glas prosecco bij binnenkomst

Onbeperkt binnenlands gedistilleerde dranken\*

Op tafel staan: noten en olijven

Rondgang met:

Luxe borrelhapjes 2 rondes

Ambachtelijke bitterheertjes

### Arrangement 3 (4½ uur) € 45.00

Glas prosecco

Onbeperkt binnenlands gedistilleerde dranken\*

Op tafel staan: noten, olijven en groentestengels met kruidendip

Rondgang met:

Garnalenkroketjes, ambachtelijke bitterheertjes, luxe borrelhapjes.

**Wilt u een receptie of feestje vieren op basis van nacalculatie? Dit kan natuurlijk ook !!**

Gemiddelde consumptie prijs voor wijn, bier en frisdranken € 2,75

Luxe hapjes € 2,50

Diverse ambachtelijke bittergarnituur € 0,80

**Deze arrangementen zijn uit te bereiden met:**

Koffie/thee met zoetigheden € 3,50

Midnight snack: puntzak verse friet met huisgemaakte mayonaise € 2.00

\* Binnenlands gedistilleerd: Hertog-Jan bier, huiswijn, frisdranken, port, sherry, Vermouth, vieux en jenevers.

**Luxe hapjes € 2,50**

**Crostini**

*Crostini rilette van zalm, kwarteleitje*

*Crostini garnaal, avocado, appel*

*Crostini gerookte eend, sinaasappel, walnoot, toefje hazelnootmayonaise*

*Crostini tartaar van carpaccio, kaas, balsamicodressing, bieslook*

*Crostini verse vijg, brie de meaux, honing, walnoot*

**Hapjes in een glaasje € 2,50**

*Glaasje rilette van zalm, toefje mayonaise, croutons, kappertje, bieslook*

*Glaasje garnalen salade met ui, avocado, appel en bieslook*

*Glaasje gerookte eend, sinaasappel, gehakte noten walnoot, fijngesneden witlof, toefje hazelnootmayonaise*

*Glaasje tartaar van carpaccio, kaas, pijnboompitjes, balsamico dressing, bieslook*

*Glaasje sla, tomaten tartaar van uitjes, tomaat, knoflook, basilicum en pijnboompitten*

**Ambachtelijk bittergarnituur € 0,80**

*Bitterballen*

*Kaastengels*

*Groentemannekes*

*Gemengd bittergarnituur*

## High Tea € 20.50

*Onbeperkt thee*

*Diverse huisgemaakte zoetigheden zoals: cake, scones met geslagen room en jam, appeltaart en brownie.*

*Sandwiches:*

- *gerookte zalm en bieslookroomkaas.*
- *huisgebraden carpaccio.*
- *sandwich met boerenkaas.*

*Extra lekkernij: Hangop*

*NB: Omdat wij met verse seizoens producten werken kan het assortiment enigszins variëren.*

*Duur: 2 1/2 uur*

## Diner: vanaf 15 personen

*Twee, drie of vier-gangen diner*

*2-gangen diner € 20.50*

*3-gangen diner € 23.50*

*4-gangen diner € 26.50*

*Het menu wordt in overleg samengesteld of u stelt het zelf samen uit de a la carte kaart. Max. 3 verschillende gerechten.*

*De hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.*

*Bij een 2-gangen diner bepaalt u zelf of u kiest uit een voorgerecht en hoofdgerecht of uit een hoofdgerecht en een dessert*

### **Walking dinner vanaf 20 personen: € 29.50**

*Wij serveren in overleg met u 5 kleine gerechtjes uit en sluiten af met een dessert.*

*Bijvoorbeeld:*

*Glaasje garnalen met avocado*

*Tartaartje met truffelmayonaise en desemkrokantje*

*Zeebaars met couscous en beurre blanc*

*Runderlende met rode wijn jus*

*Dessert:*

*Tiramisu*

### **Buffet: vanaf 20 personen: € 29.50**

*Diverse broodsoorten, charcuterie en smeersels*

*Aardappelsalade met zure room, spekjes en prei*

*Groene salade*

*Spies van kippendijen van de grill*

*Zeebaars met beure blanc en pasta*

*Drietal verschillende vegetarische hapjes*

*Aardappeltjes met rozemarijn uit de oven*

*Huisgemaakte appeltaart met ijs en slagroom*

*Uitbereidingen of samenstelling zijn uiteraard bespreekbaar.*



## Barbecue

### Barbecue 1 € 27.50

- Diverse soorten brood
- Sauzen: chimi churi, satésaus en knoflooksaus
- Diverse salades: aardappel, kool, tomaten
- Spies van kippendij
- Chipolata of barbecueworst
- Iberico spies
- Gegrilde seizoen groenten
- Vis pakketje
- Vers fruitsalade

### Barbecue 2 € 36.50

- Diverse soorten brood
- Sauzen: chimi churi, satésaus en knoflooksaus
- Diverse salades: aardappel, kool, tomaten
- Spies ossenhaaspuntjes
- Spies van kippendij
- Chipolata of barbecueworst
- Hamburger
- Maisspies
- Gemarineerde scampi's
- Hollandse aardbeien met vanilleroomijs en kletskep

### Vegetarische Barbecue € 27,50

- Vegetarische burger
- Groenteburger
- Vegetarische kipspies
- Maisspies
- Gegrilde groenten met geitenkaas en honing

### BBQ halal € 27.50

- Lamskotelet
- Beefburger
- Kipspies
- Chipolata worstje

*Bij de vegetarische en halal barbecue arrangementen worden diverse brood soorten, sauzen, en salades geserveerd zoals omschreven bij arrangement 1 & 2 .*

