

DE HOF RENSWOUDE

Catering

DE HOF

RENSWOUDE

BROCHURE 2025/2026



Inhoud

- 3 **Lunch**
- 5 **Hapjes**
- 7 **Buffetten**
- 10 **Desserts**

Hi!

Wat gezellig dat je bij ons terecht bent gekomen!
Of je nu thuis iets te vieren hebt of iets wilt regelen voor
op de zaak, wij staan voor je klaar!
Van lunch tot buffet en borrelhapjes
We bieden volop mogelijkheden voor elk moment.
We denken graag met je mee en zorgen voor een voorstel
dat precies past bij jouw gelegenheid.
Neem contact met ons op voor een offerte op maat of
bekijk alvast onze arrangementen!



Lunches.

Vanaf 30 personen

Lunchbuffet 'Classic' | 21.5

3 broodjes p.p.

MIX VAN ZACHTE EN HARDE BROODJES BELEGD MET O.A.

Jonge kaas, filet americain, gebraden kip, brie met walnoot & honing

ITALIAANS BROODJE met serranoham en pesto

PASTEITJE met een ragout van beenham en bosui

SALADE CAPRESE met mozzarella en tomaat

VERS FRUIT SALADE

1 FLESJE VERSE SMOOTHIE p.p.

Lunchbuffet 'Deluxe' | 24.5

BROODJESLUNCH 'CLASSIC' UITGEBREID MET LUXE BELEG:

CARPACCIO VAN HOLLANDSE RUND met truffelmayonaise en Old Amsterdam

GEROOKTE ZALM met mosterd en dille

Uitbreidingen lunchbuffetten

MIDI BROODJE PULLED CHICKEN met truffelmayonaise

3.5

SPIESJE VAN KIPDIJFILET met licht pittige pindasaus

3.5

HOTPOT MET SOEP naar keuze

5



Lunches.

Lunchbuffet 'De Hof' | 29.5

HOTPOT MET SOEP naar keuze

3 broodjes p.p.

MIX VAN LUXE HARDE & ZACHTE BROODJES BELEGD MET O.A.

Jonge kaas, filet americain, gebraden kip, brie met walnoot & honing

ITALIAANS BROODJE met serranoham en pesto

WRAPS MET CARPACCIO & GEROOKTE ZALM

PASTEITJE met een ragout van beenham en bosui

SALADE CAPRESE met mozzarella en tomaat

VERS FRUIT SALADE

1 FLESJE VERSE SMOOTHIE p.p.

Kies je Lunch | 17.5

RUSTIEKE PISTOLET | Keuze uit een bruine of een witte pistolet

CARPACCIO VAN HOLLANDS RUND met truffelmayonaise

BRIE, WALNOOT & HONING met rucola en tomaat

GEROOKTE ZALM met honing en mosterd

ITALIAANS BROODJE met serranoham en pesto

1 FLESJE VERSE SMOOTHIE p.p.

De keuzes dienen minimaal 2 dagen van te voren bij ons bekend te zijn.
1 lunchgerecht per persoon.



Kinderen

5-11 jaar | 75% van het lunchbuffet

2-4 jaar | Kidsbox | €9.5

Bolletje hagelslag | Bolletje jam | Krentenbolletje

Candybar | Pakje drinken | Verrassing

0-1 jaar | Gratis

Hapjes.

Vanaf 20 personen

Koud rondje | €2

1 hapje p.p. | Mix van:

SPIESJES MET JONGE KAAS & AMSTERDAMSE UI

TWEE SOORTEN GRILLWORST

WRAPS MET GEROOKTE ZALM met roomkaas

WRAPS CARPACCIO met truffelmayonaise en rucola

WRAPS KIPFILET met tomatensalsa

Warme hapjes | Frituur

AMSTERDAMSE BITTERBALLEN met mosterd en mayo 1.25

RONDJE HOLLANDS mini kaassoufflé, frikandel, kipnuggets 1.25

RONDJE FRITUUR bitterballen, kipnuggets, mini loempia's 1.25

RONDJE OOSTERS mini loempia's, bamihapjes, nasihapjes 1.25

SAY CHEESE mozzarella sticks, mini kaassoufflé, uienringen 1.25

RONDJE MEXICANO mayonaise, curry 1.5

CRISPY CHICKEN BITES sweet chili saus 2

GARNALENBUTTERFLY'S & MINI LOEMPIA'S sweet chili saus 1.5

Warme hapjes | Oven

RONDJE OVEN (bladerdeegcrolines) met o.a. ragout, kaas en kip 1.5

YAKITORISTICK van kipfilet met een zoetzure saus 2.5

MOINK BALLS ambachtelijke gehaktballetjes met bacon 2.5
en een BBQ saus

Snacken van tafel

GEZOUTEN EN ONGEZOUTEN NOTENMIX 1.75

ZOUTE KOEKJES UIT DE OVEN 1.75

NUTMIX & SALTY COOKIES gezouten en ongezouten notenmix 2.25

GROENE FRIETJES paprika, komkommer, wortel, heksenkaas, hummus 2.75

TABLE MIX olijven, notenmix, blokjes kaas, kaasstengels 2.75

Streetfood bites | Oven of Hotpot

MIDI BROODJE PULLED CHICKEN met truffelmayonaise 3.75

MIDI BROODJE HOTDOG met currysaus 3.5

SPIESJE KIP-SATÉ met een mini broodje 3.75

Streetfood bites | Frituur

Voor deze hapjes is de aanwezigheid van een kok vereist

MIDI BROODJE KROKET met mosterd 3.5

MIDI LOEMPIA met kip en chilisaus 3.25

PUNTZAK FRITES met fritessaus 3.5

MIDI BROODJE SCHNITZEL met zigeunersaus 3.75

Borrelplank | 12.5 P.P.

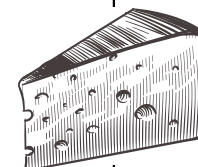
2 MINI BROODJES P.P. met kruidenboter en truffelmayonaise

WRAPS GEROOKTE ZALM & WRAPS CARPACCIO

CHARCUTERIE van o.a. serranoham en coppaham

GEZOUTEN & ONGEZOUTEN NOTENMIX

DIVERSE BLOKJES KAAS, OLIJVEN & DRUIVEN



Hapjes.

Of je nu kiest voor een gezellige borrel of een feestelijk event: onze hapjes komen zoals jij ze wenst: koud of warm, met of zonder hulp van ons team. Hier lees je hoe het werkt:

Koude hapjes

Onze koude hapjes worden mooi gepresenteerd en kant-en-klaar geleverd.

Jij hoeft ze alleen nog maar uit te delen!

Warme hapjes | Oven

Deze hapjes worden koel geleverd en warm je makkelijk zelf op in je eigen oven. Je krijgt er duidelijke instructies bij, dus geen stress!

Warme hapjes | Frituur

Zin in snacks uit de frituur? Dat kan op twee manieren:

- Je voorziet zelf een friteuse en wij of jullie bakken de hapjes
- Of je huurt via ons een friteuse én eventueel personeel om het bakken van je over te nemen.

Personeel voor bediening of frituren

Liever zelf genieten en het bakken en serveren aan iemand anders overlaten?

Wij zorgen graag voor personeel dat de hapjes bakt en serveert.

Kosten

Huur frituur €75

Personeel om te frituren (per uur) €39.5

Personeel bediening (per uur) €27.5



Bezorgkosten

De Klomp, Renswoude, Veenendaal, Scherpenzeel, Ederveen

Hapjes bezorgen € 27.5

Lunteren, Ede, Woudenberg, Rhenen, Overberg, Barneveld

Hapjes bezorgen € 37.5

Andere plaatsen in overleg

Cateringbuffet 'De Hof' | 34.5

Vanaf 30 personen

Voorgerechten op het buffet

DIVERSE BROODJES met roomboter & kruidenboter

AMBACHTELIJKE RUNDVLEESSALADE

SALADE NIÇOISE met kappertjes & ei

CAESAR SALADE met Veluwe kip & krokante bacon

PASTA SALADE met kip, pesto en tomaatjes

CHARCUTERIE VAN O.A. coppaham, serranoham, spianata & meloen

Hoofdgerechten op het buffet

GEBRADEN BEENHAM met mosterdsaus

KIP TERIYAKI oosterse kip met sesam & bosui

GROOTMOEDERS GEHAKTBALLETJES lekker in de jus

KIPSATÉ in een licht pittige pindasaus met bosui

GEWOKTE GAMBA'S met verse roerbakgroenten

GEGRILDE SEIZOENSGROENTEN uit de oven

WITTE RIJST met ei & prei

AARDAPPELGRATIN met kaas

Uitbreiding voorgerechten

CARPACCIO VAN HOLLANDSE RUND met truffelmayonaise 3.75

LUXE VISSCHOTEL MET O.A. zalm, salade, gerookte zalm & makreel 4.75

TOMATENSOEP, KIPPEN- OF RUNDERBOUILLON in een hotpot 5.5

Uitbreiding hoofdgerechten

ZALMFILET UIT DE OVEN met een witte wijnsaus 3.5

GROENE BOONTJES met pekjes 2



Kinderen

3-11 jaar | 50% van het buffet

0-2 jaar | Gratis

Cateringbuffet 'Veluws' | 39.5

Vanaf 30 personen

Voorgerechten op het buffet

DIVERSE BROODJE met roomboter & kruidenboter

AMBACHTELIJKE RUNDVLEESSALADE

CHARCUTERIE VAN O.A. coppaham, serranoham, spianata & meloen

LUXE VISSCHOTEL MET O.A. zalmzalade, gerookte zalm & makreel

CAESAR SALADE met Veluwse kip en krokante bacon

WRAPS CARPACCIO met truffelmayonaise & pijnboompitjes

Hoofdgerechten op het buffet

KIPSATÉ in een licht pittige pindasaus met bosui

ZALMFILET UIT DE OVEN met witte wijnsaus

AMBACHTELIJKE GEHAKTBALLETJES lekker in de jus

RUNDERSTOOF met truffel & peterselie

GEBRADEN BEENHAM in mosterdsaus

WITTE RIJST met ei & prei

GEGRILDE GROENTEN uit de oven

AARDAPPELGRATIN met kaas



Uitbreiding hoofdgerechten

GEWOKTE GAMBA'S met verse roerbakgroenten

3.25

GROENE BOONTJES met spekjes

2

Kinderen

3-11 jaar | 50% van het buffet

0-2 jaar | Gratis

Cateringbuffet Winters | 42.5

Vanaf 30 personen

Voorgerechten op het buffet

RUSTIEKE STOKBRODEN met roomboter en kruidenboter

RUNDVLEESSALADE met diverse charcuterie

KOOLSALADE met ananas & wortel

CRANBERRY PATÉ, BOURGONDISCHE PATÉ & STOOFPEEER

WRAPS CARPACCIO met truffelmayonaise & rucola

SALADE NIÇOISE met kappertjes & ei

CAESAR SALADE met Veluwe kip & krokante bacon



Hoofdgerechten op het buffet

WILDPEPER van hert, haas & wild zwijn

LANGZAAM GEGAARDE RUNDERSUKADE van het Black Angus Rund

AMBACHTELIJKE GEHAKTBALLETJES met espagnole saus

HELE ZALMZIJD UIT DE OVEN met knoflook gamba's

AARDAPPELGRATIN met kaas

ZUURKOOL met buikspek & grove mosterd

GETRANCHEERDE GEVULDE KALKOENFILET met bospaddenstoelensaus

Uitbreiding hoofdgerechten

LUXE VISSCHOTEL MET O.A. zalsalade & makreel 4.75

WILDBOUILLON met bospaddenstoelen & bieslookroom 6.5

Kinderen

3-11 jaar | 50% van het buffet

0-2 jaar | Gratis

Desserts.

Dessertbuffet 'Classic' | 9.5

Vanaf 30 personen

DIVERSE SOORTEN IJSTAARTEN

ROMIGE VANILLE PARFAIT met gebrand schuim

AARDBEIEN BAVAROIS met een speculaas bodem

WARMER Kersen

VERS FRUITSALADE

SLAGROOM



Dessertbuffet 'De Hof' | 13.5

Vanaf 30 personen

DIVERSE SOORTEN IJSTAARTEN

ROMIGE VANILLE PARFAIT met gebrand schuim,

WARMER Kersen & WARMER CHOCOLADESAUS

DIVERSE TOPPINGS

MINI GLAASJES BAVAROIS, MACARONS, PASTEL DE NATA

SOESJESTOREN MET CHOCOLADESAUS, MADELEINES

VERS FRUITSALADE & SLAGROOM

Kinderen

3-11 jaar | 50% van het dessertbuffet

0-2 jaar | Gratis

Buffetten & overig.

Standaard inbegrepen

Bij elk buffet zorgen wij standaard voor:

- Servetten
- Opschepbestek en ander benodigd materiaal
- Chafing dishes en branders om het eten warm te houden

Tafels voor buffetopstelling

Indien er op locatie geschikte tafels beschikbaar zijn voor het opstellen van het buffet, maken wij daar uiteraard graag gebruik van.

Zijn er geen tafels aanwezig? Dan zorgen wij kosteloos voor het meebrengen van buffettafels.

Voor onze basisbuffetten is ongeveer 6 meter aan tafelruimte nodig. Bij uitgebreide buffetten of grotere aantallen gasten kan deze ruimtebehoefte toenemen.

Service

Wil je dat er een personeel op locatie blijft?

- Personeel bediening: €27.50 per uur
- Kok om het buffet bij/netjes te houden: €47.50



Borden & Bestek

In de meeste gevallen leveren wij kosteloos borden en bestek mee met onze buffetten. Deze mogen na gebruik vuil retour.

Bij uitzonderlijke drukte kan het voorkomen dat we u vragen dit zelf te verzorgen, in verband met onze maximale capaciteit.

Dranken

Wilt u ook het verzorgen van dranken en glaswerk laten doen?

In overleg kijken wij graag met u mee naar de mogelijkheden.

Live Cooking

Voor sommige gerechten bieden wij de mogelijkheid om deze live op locatie te bereiden. Dit kan bijvoorbeeld met een Weber-barbecue of een wok, wat zorgt voor een extra beleving én een vleugje luxe tijdens uw evenement.

Voor live cooking rekenen we, naast de uren van de kok, een huurprijs van:

- €75 voor de Weber BBQ
- €75 voor de wok

Informeer gerust naar de mogelijkheden en combinaties voor uw gelegenheid.

Bezorgkosten

De Klomp, Renswoude, Veenendaal, Scherpenzeel, Ederveen

Lunch incl. ophalen	€ 55
Buffet incl. ophalen	€ 75
Buffet + Dessert incl. ophalen	€100

Lunteren, Ede, Woudenberg, Rhenen, Overberg, Barneveld

Lunch incl. ophalen	€ 75
Buffet incl. ophalen	€ 95
Buffet + Dessert incl. ophalen	€130

Andere plaatsen in overleg



CONTACT OPNEMEN

ARNHEMSEWEG 3
3927 EE RENSWOUDE

WWW.DEHOF.NL
0318 57 12 13
INFO@DEHOF.NL

DE HOF
RENSWOUDE