

TUIN DE Hoge Waard

LANGE TAFELS · OFFROAD CATERING

Foodbook 2027

eten, delen en vieren in het groen · Montfoort

Samen

EEN TUIN MET KARAKTER, EEN KEUKEN MET BELEVING



Tuin De Hoge Waard

Een parkachtige landschapstuin van 10.000 m² aan de rand van Montfoort. Waar rond 1920 een boomgaard lag, groeiden vijvers, oude bomen en bloeiende borders. Rob den Houdijker zet het werk van zijn vader Ton voort. Jullie hebben de tuin altijd voor jezelf, en in Het Groene Paviljoen is het bij elk weer goed toeven.



Offroad Catering · Lange Tafels

Vanuit de HALL in Woerden koken we sinds 2016 kraakvers. Met Lange Tafels dekken we tafels in boomgaarden, bossen en tuinen: witte lakens, een bonte mix van brocante en eten op schalen om samen van te delen. Het vlees gaat op de houtskool, het brood komt warm op tafel.

1 + 1 = 3

EXCLUSIEF VOOR JULLIE

Eén gezelschap tegelijk in de tuin, en een keukenteam dat alleen voor jullie kookt.

VERS OP LOCATIE

Onze koks koken ter plekke. Wat van de BBQ komt, gaat rechtstreeks van het vuur naar tafel.

BIJ ELK WEER

Zon? Dan tafelen we in het gras. Wordt het frisser, dan schuiven we aan in het paviljoen, met heaters en vuurkorven.

EERST PROEVEN

Bij een proefdiner (€ 25 p.p.) proeven jullie het menu dat wij voorstellen. Wensen of aanvullingen zijn altijd bespreekbaar.

In dit foodbook vinden jullie onze favorieten voor de hele dag: van ontvangst en lunch tot borrel, diner en midnight snack. Zie het als inspiratie. Alles is te combineren en af te stemmen op jullie gezelschap.

Welkom

ONTVANGST · ZOET OF HARTIG





Zoet welkom

€ 2,50 p.p.

Voor gasten die er vroeg op de dag zijn: etagères met kleine zoetigheden, zoals soesjes, mini-muffins en eclairs.

Crostini

€ 2,75 per stuk

Knapperig brood met wisselende toppings, zoals brie met truffel, rauwe ham met pesto of tomaat met basilicum. Lekker bij de eerste bubbels.

Luxe hapjes

€ 2,95 per stuk

Rondgaande hapjes met vis, vlees en vega. Fijn voor gasten die later aankomen of net uit de auto stappen.

HÉT MOMENT

Taartentafel

€ 8,50 p.p.

Na de ceremonie een tafel vol taarten van onze vaste patissier, met gebaksbordjes en vorkjes erbij. Liever jullie eigen bruidstaart? Dan zorgen wij dat hij mooi op tafel komt.

Kaastaart

op aanvraag

Wie zegt dat een bruidstaart zoet moet zijn? Een taart van gestapelde kazen, samengesteld met onze kaasboer, met vijgen, druiven en brood.

Lunch

LANG TAFELEN, OF LEKKER VLOT DOOR





Tuinlunch

€ 24,50 p.p.

Een frisse, groene lunch op schalen midden op tafel. Groente en kruiden van het seizoen in de hoofdrol.

UIT DE MOESTUIN

soep van seizoensgroente en verse kruiden
kruidentuinsalade · krielsalade | ei | doperwten | kervel
bospeen | wortelhummus | quinoa | zoetzure wortel
bieten | appel | snijbiet | geitenkaas | honing

ERBIJ

twee soorten quiche met wat het seizoen biedt
verschillende soorten brood

Lazy lunch

€ 37,50 p.p.

Alsof je in een Italiaanse film stapt: lang en lui tafelen in de tuin. Eerst verse soep, daarna charcuterie van de ambachtelijke worstmakerij, krielsalade met radijs en dille, kazen uit het Groene Hart, brood en huisgemaakte smeersels.

Broodjeslunch

€ 18,50 p.p.

Voor als de dag strak gepland is. Twee soorten belegde proefbroodjes, een mini wrap, kruidentuinsalade, tomatensalade met pesto en fruitsalade, met ambachtelijk perensap en melk.

De borrel

PROOSTEN IN HET GROEN





Antipasti-tafel

€ 9,25 p.p.

De tafel van overvloed: robuuste kazen om zelf van te snijden, ambachtelijke charcuterie, olijven, brood met tapenade en pesto, en vers fruit.

Rondgaande hapjes

€ 2,95 per stuk

Bijvoorbeeld een krokantje met carpaccio-tartaar, geitenkaasballetjes met kruidendip, krokante gamba met avocado of een krokant bakje met pulled chicken.

Hollands rondje

€ 4,80 p.p.

Vier bourgondische bitterballen van echt runderstoofvlees met truffelmayo, geserveerd in grootmoeders terrine.

Oesters

€ 3,25 per stuk

Vers geopend waar je bij staat, met citroen en een frisse dressing.

Borrelbrood

€ 5,50 p.p.

Warm brood met diverse huisgemaakte dips en smeersels.

Aan lange tafels

HET DINER · SAMEN DELEN OF UITGESERVEERD





Shared dining

€ 47,50 p.p.

alles op schalen midden op tafel

OP TAFEL

brood | pesto | tapenade

2 soorten smaakwater

ANTIPASTI

rauwe ham | burrata | vitello tonato

caponata | quinoa | olijven

tomatensalade | garnalen, krab en mango

GEVOLGD DOOR

kippendij | citroen | rozemarijn

ribeye van de BBQ | groene salsa | fleur de sel

zoete aardappel | feta | granaatappel | walnoot

bimi | boontjes | gepofte knoflook | pitten

TOT SLOT

roodfruit sloffentaart | hangop | citroenmelisse

3-gangen diner

€ 42,50 p.p.

uitgeserveerd, met keuze in het hoofdgerecht

OP TAFEL

brood | pesto | tapenade

2 soorten smaakwater

VOORAF

rauwe ham | burrata | vitello tonato

caponata | tomatensalade | olijven

HOOFDGERECHT

ribeye van de BBQ | groene salsa

of kippendij | citroen | rozemarijn

of zoete aardappel | feta | granaatappel (vega)

erbij: bimi | boontjes | gepofte knoflook

DESSERT

roodfruit sloffentaart | hangop | citroenmelisse

Dieetwensen en vegetarische gasten? We passen de gerechten graag aan.

Zelf opscheppen

TUINBUFFET · HOUTSKOOL · WALKING DINNER





Tuinbuffet

€ 32,50 p.p.

Iedereen schept zelf op, dus er is altijd genoeg te kiezen. Eerlijke gerechten met groente van het seizoen.

OM TE BEGINNEN

brood en dipjes
kruidentuinsalade
kriel | prei | mosterd | radijs

WARM

kipdijen | citroen | rozemarijn
runderstoof
lamsgehakt | zoete aardappel | feta

ERBIJ

twee groenten van het seizoen
rozevalaardappeltjes | knoflook | ui
gratin van aardappel en prei

Uit te breiden met bavette van de BBQ: + € 5,00 p.p.

Gloeiende kolen

€ 37,50 p.p.

Onze Boretti houtskool-BBQ reist met ons mee. Grote stukken vlees en vis van het vuur, zoals ribeye, kippendij met citroen en vis van de dag, aan tafel gesneden. Salades, gegrilde groenten en sauzen staan op het buffet. Ook in de winter een feest, met heaters en vuurkorven in de tuin.

Walking dinner

€ 37,50 p.p.

Vier kleine gerechten en een dessert, in kommetjes, op schaaltjes en in weckpotjes. Ongedwongen eten zonder vaste plaatsen, ideaal als de feestavond al in de lucht hangt.

Tot laat

MIDNIGHT SNACK · KINDERMENU

Verse frites

€ 4,00 p.p.

Vers gebakken frites met truffelmayonaise of kruidenmayonaise.

Broodje pulled pork of pulled chicken

€ 5,00 per stuk

Een klein broodje met langzaam gegaard vlees en BBQ-saus.





Kindermenu

€ 19,50 p.p.

Kinderen blij, ouders blij. Voor de kinderen tot en met 12 jaar een eigen menu, aan hun eigen kidstafel met krijtkleden.

VOORAF

stokbrood met kruidenboter

HOOFD

hamburger of worstje van de BBQ | frites | komkommer en cherrytomaatjes

TOETJE

aardbeien met slagroom

Praktisch

ZODAT JULLIE WETEN WAAR JE AAN TOE BENT

PERSONEEL · PER UUR

Kok	€ 45,00
Medewerker bediening	€ 30,00
Partymanager	€ 45,00

OPTIES

Brocante servies, bestek, servet en schalen, incl. afwas	€ 6,00 p.p.
Proefdiner, incl. koffie en thee	€ 25,00 p.p.

LOCATIEHUUR TUIN DE HOGE WAARD

Inclusief gebruik van tafels en stoelen, op- en afbouw en schoonmaak	€ 1.200,00

GOED OM TE WETEN

De tuin, het paviljoen en de drank regelen jullie met Tuin De Hoge Waard. Het eten, de koks en desgewenst de bediening regelen jullie met ons.

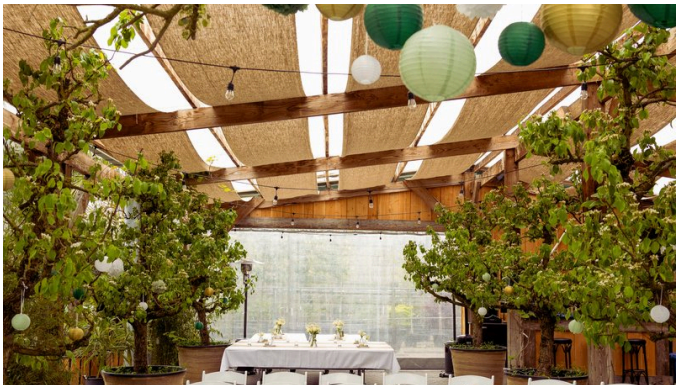
Onze koks koken op locatie en nemen keuken en BBQ mee. Wat daarvoor nodig is, staat in de offerte.

Kies je voor het 3-gangen diner? Geef de keuzes uiterlijk een week van tevoren door.

Dieetwensen en allergieën passen we graag in. Laat het ons op tijd weten.

Alle prijzen zijn exclusief btw: 9% op eten, 21% op personeel en servies.

Na jullie keuzes maken we een offerte waarin alles netjes vermeld staat. Zo zien jullie meteen of de invulling past bij jullie wensen en budget.





TUIN DE HOGE WAARD

Rob den Houdijker

Doeldijk 9B, 3417 JG Montfoort

06 48 32 22 49 · events@tuindehogewaard.nl

OFFROAD CATERING · LANGE TAFELS

Korenmolenlaan 4, Woerden

0348 705 280

contact@langetafelsinhetgras.nl