



DINEREN &

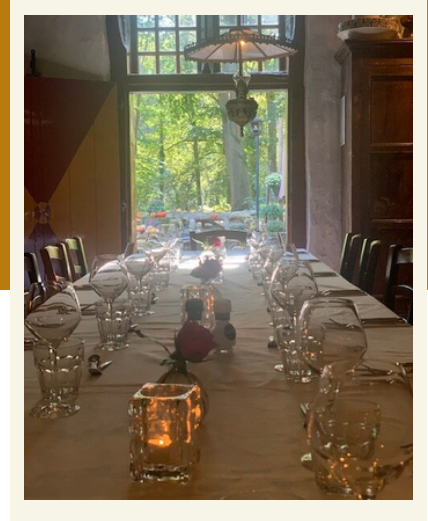
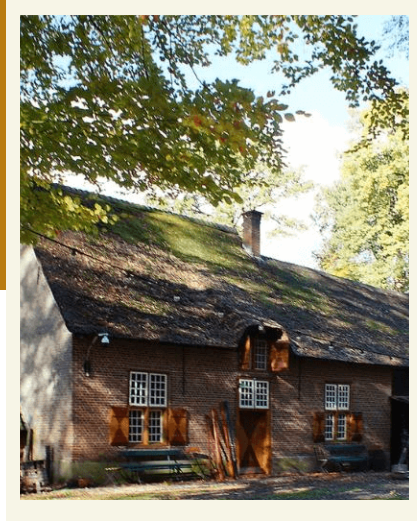
PARTIJEN

**De Nieuwe Hoef**

GASTERIJ



# OVER ONS



De Nieuwe Hoef is een originele en monumentale tiendhoeve die gebouwd is in 1641. Wij bieden u dé perfecte feest- en vergaderlocatie: elke dag van de week staan wij voor u klaar voor groepen vanaf 20 personen.

Daarnaast kunnen toeristen en recreanten in het weekend in de Nieuwe Hoef eten, drinken en genieten. Naast koffie met gebak serveren wij een kleine dagkaart met verschillende verse streekprodukten.

# BRUILOFT

Voor het bruilofts arrangement gaan wij uit van een ontvangstmoment van 30 tot 45 minuten, de ceremonie en aansluitend een receptie met u en uw gasten.

## **Het arrangement is inclusief:**

- Non-alcoholische dranken bij ontvangst
- Glas bubbels na de ceremonie
  - Receptie (120 minuten) – onbeperkt dranken uit het binnenlands dranken assortiment
  - Notenmix op tafel
  - Twee warm bittergarnituur
  - Twee bruschetta's

Ons drankarrangement bestaat uit: koffie/thee, frisdranken, tapbieren, diverse alcoholvrije bieren en diverse wijnen. Buitenlandse gedistilleerde dranken en speciaal bieren op de fles zal op nacalculatie worden doorberekend.

## **De ceremonie:**

Het is mogelijk om de ceremonie plaats te laten vinden achter onze boerderij.

Vraag voor de aankleding naar onze mogelijkheden met trekking tot bloemen, ballonnen etc.

## **Bruidstaartenbuffet:**

Naast ons reguliere gebak kunt u kiezen voor ons taartenbuffet. Dit buffet is een mooi versierde tafel met diverse verschillende soorten taarten.

Ook is het mogelijk uw eigen bruidstaart te regelen.

# BRUILOFT

## Hapjes arrangement tijdens de feestavond:

### ·Arrangement 1

Notenmix op tafel.  
Twee warm bittergarnituur.  
Twee bruschetta's.

### ·Arrangement 2

Bourgondische borrelplanken.  
Notenmix op tafel.  
Twee warm bittergarnituur.  
Twee bruschetta's.

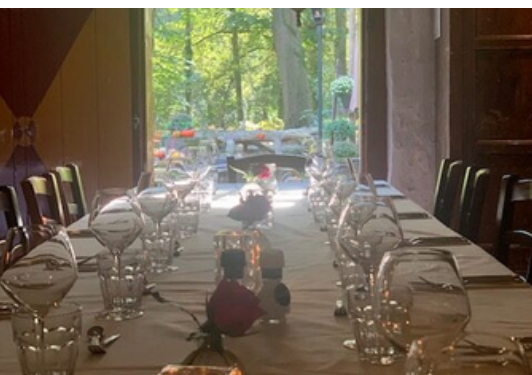
## Diner

Voor het diner heeft u de mogelijkheid te kiezen tussen een walking dinner ( het informeel uitserveren van kleine gerechtjes ) of een meergangen diner aan ingedekte tafels in onze Waagh. Het menu stellen wij vooraf met u samen.

## Feestavond arrangement:

Tijdens uw feestavond (gedurende 4 uur) kunt u gebruikmaken van ons drankarrangement. Dit arrangement bestaat uit: koffie/thee, frisdranken, tapbieren, diverse alcoholvrije bieren en diverse wijnen. Buitenlandse gedistilleerde dranken en speciaal bieren op de fles zullen op nacalculatie worden doorberekend.

Een verlenging van dit arrangement is mogelijk.



# DINEREN

Dineren kan bij ons op afspraak vanaf 20 personen. U kunt een keuze maken uit onze menukaart voor een drie of vier gangen diner.



## VOORGERECHTEN

Crème brulee van geitenkaas  
3 bereidingen van rode biet |  
balsamico stroop | pecan noten

Of

Tartaar van zalm  
Citroenmayonaise | kapertjes | rode  
ui | krokantje van Parmezaan

Of

Carpaccio van lers rund  
Truffelmayonaise | Parmezaanse  
kaas | rucula | pijnboompitten |  
zongedroogde tomaat

## SOEPEN

Toscaanse tomatensoep  
Pesto-room | croutons

Of

Gepofte knoflooksoep  
Krokante oesterzwam | kruidenolie |  
saffraan boter

# DINEREN

## HOOFDGERECHTEN

Gegrilde entrecote

Geroosterde groenten | rozeval  
aardappeltjes | pepersaus |  
bietenchips

Of

Bospaddenstoelen-truffel-risotto

Parmezaanse kaas | gepofte tomaat |  
rucula | pijnboompitten  
Of

Kabeljauw en croute

In bladerdeeg gebakken |  
champagnesaus | geroosterde  
bospeen | spinazie

## NAGERECHT

Hangop & amarena

Kersen | chocolade koekjes crumble  
Of

Cappuccino van chocolademousse  
Witte en bruine mousse | rood fruit |  
munt



# BARBEQUE

## KLASSIEKE BBQ ROYAL

### Salade buffet

*Rozeval aardappelsalade*

Gedroogde tomaat | truffel | cornichons | kappertjes | tuinkruiden | gekookt ei | rode ui

*Geroosterde groenten salade*

Gemengde salade | rode wijn vinaigrette | noten | feta

*Zoetzure salade*

Ananas | wortel | komkommer | lente ui

*Tabouleh salade*

Granaatappel | peterselie | munt | komkommer | tomaat

*Brood & dip*

Bruin en wit stokbrood | kruidenboter | aioli | tapenade

### van de BBQ

*Kipsaté of tempeh saté(V)*

Pindasaus | kroepoek

*Hamburger van rund of biet(V)*

Hot cocktailsauce | sesam bun | burger garnituur

*Braadworst of vega-braadworst*

Smokey BBQ-sauce

*Krokant gebakken Speklap*

Ketjap lak

*Zalmmoot*

Tartaarsaus | citroen

*Groenten spies(V)*

Kruidenolie

## INDONESISCHE SATÉ BBQ

### Salade buffet

*Zoetzure salade*

Komkommer | wortel | rode ui | taugé

*Atjar tjampoer*

Frisse koolsalade

*Gado gado*

Ei | aardappel | boontjes | wortel | taugé | witte kool | pindasaus | gefrituurde uitjes

*Brood & dip*

Bruin en wit stokbrood | kruidenboter | aioli

Kroepoek | sambal | seroendeng | cassave | gefrituurde uitjes

### van de BBQ

*Kipsaté*

Pindasaus

*Varkenshaas saté*

Chili mayonaise

*Buikspek saté*

Ketjap lak

*Scampi saté & zalm saté*

Citroen mayonaise

*Tempeh saté*

Ketjap lak

# BARBEQUE

## AMERICAN STYLE BBQ

### Side dishes

#### *Coleslaw*

Jalapenos | rozijnen | appel cider azijn

#### *Creamy potato salad*

Ei | radijs | bieslook | komkommer

#### *Baked beans*

De Amerikaanse traditie!

#### *Fried potato wedges*

Kruidige aardappel wedges | ketchup

#### *Brood & dip*

Bruin en wit stokbrood | kruidenboter | aioli

### Van de BBQ

#### *Spare-ribs*

Langzaam gegaard | gegrild op hout | gelakt met honing

#### *Hamburger*

Sesame bun | tomaat | sla | augurk | gebakken ui

#### *Pulled pork*

Sesame bun | witte koolsalade

#### *Chicken wings*

Geglaceerd met honing | smokey BBQ sauce

Sirloin steak (in zijn geheel gebakken entrecote)

Rosé gebakken | kruidenboter

## VEGETARISCHE BBQ

### Salade buffet

#### *Rozeval aardappelsalade*

Gedroogde tomaat | truffel | cornichons | kappertjes | tuinkruiden | gekookt ei | rode ui

#### *Geroosterde groenten salade*

Gemengde salade | rode wijn vinaigrette | noten | feta

#### *Zoetzure salade*

Ananas | wortel | komkommer | lente ui

#### *Tabouleh salade*

Granaatappel | peterselie | munt | komkommer | tomaat

#### *Brood & dip*

Bruin en wit stokbrood | kruidenboter | aioli | tapenade

### Van de BBQ

#### *Groene asperges*

Parmezaanse kaas | pitten | kruidenolie

#### *Pulled Mushroom burger*

Brioche bun | gebakken ui | BBQ saus

#### *Tomaat & mozzarella*

Basilicum | balsamico stroop

#### *Tempeh spies*

#### *Ketjap lak*

Gekarameliseerde jonge wortel

#### *Honing | tijm*

#### *Tortilla de batata*

Kruidig aardappel-ei gerecht | tomaat | kaas

#### *Witlof & koffie*

Gebakken met bruine suiker



# BRUNCHBUFFET

Inclusief 1 maal kop koffie of thee en 1 maal glas vruchtensap

Huisgemaakte pomodorisoep

Croissant

Mini broodjes

Bourgondische boterhammen

Krentenbolletjes

## **Diverse vleeswaren**

Gerookte zalmfilet en kruidenroomkaas

Jong belegen kaas

Waldorfsalade

Boerenbrie

Hartige quiche

Roerei met verse kruiden

Zoet beleg

Roomboter

## **Vers fruit**



# WALKING DINNER

Het informeel rondgaan met kleine gerechtjes brengt een gezellige sfeer met zich mee. Alle gerechtjes zijn met een vorkje te eten.

Maak een keuze uit onderstaande lijst.

## VOORGERECHTEN

*Tartaar van rund*

Gepocheerd kwarteleitje | rode uien  
compote | balsamico stroop |  
augurk |  
kapperappeltjes

*Open wonton & garnaal*

Rijstnoedelsalade | cashew |  
zoetzure groenten | nigella-zaadjes  
| mango | sesam-soja-  
vinaigrette

*Gepofte paprika tartaar*

Tempura asperge | yoghurt dille dip  
| gepocheerd eitje

*Met rode biet gemarineerde zalm*

Geroosterde venkelsalade | appel |  
rozijnen | citroenmayonaise

## SOEPTJES

*Geroosterde paprikasoep*

Krokante chorizo |  
zonnebloempitten | kruidenolie |  
crostini

*Bisque de homard*

Garnalen | cognac | toast met  
rouille

*Gepofte knoflooksoep*

Krokante oesterzwam | saffraan  
boter | crostini

## TUSSENGERECHTEN

*Langzaam gegaard buikspek*

Gemarineerde komkommer |  
kokosrijst | hoisin | sesamkoekje

*Geroosterde dorade*

Gepofte knoflook mousseline |  
champagnesaus | krokantje van

Parmezaan | gemarineerde

*cherry tomaat*

Bospaddenstoelen truffel risotto

Gepofte tomaat | Parmezaan |  
rucola | balsamico stroop

# WALKING DINNER

## HOOFDGERECHTEN

*Kabeljauw en croute*

Gebakken in bladerdeeg |  
kreeftenjus | spinazie | lumbvis  
kaviaar

*Stoverij van Lamsnek*

Citroengras-Jus | saffraanrijst |  
gekarameliseerde jonge wortel |

casave krokanties

*Gegrilde entrecote*

Rode port-rozemarijn-jus |  
geroosterde rozeval aardappeltjes |  
groententaartje

*Gegrilde knolselderij steak*

Bearnaise | geroosterde groenten |  
bietenchips | rozeval aardappeltjes

## DESSERTS

*Cappucino van chocolademousse*

Witte chocolade | pure chocolade |  
rood fruit

*Sinaasappel tiramisu*

Grand marnier | gekarameliseerde  
sinaasappel

*Kazen*

3 kazen | kletsenbrood |  
vijgencompote | walnoten



# FEESTAVOND

## **Dranken tijdens uw feestavond**

Drankenarrangement is onbeperkt keuze uit:

Koffie en thee diverse smaken, frisdranken, fruitsappen, 3 soorten speciaalbier van de tap, pilsener en alcoholvrije bieren, huiswijnen rood, wit, rosé, port, sherry en vermouth.

Buitenlands gedistilleerd, mixdranken, whisky's en cognac gaan altijd op nacalculatie en kunnen niet afgekocht worden.

## **Om uw feestavond compleet te maken gaan we rond met lekkere huisgemaakte hapjes.**

U kunt een persoonlijke keuze maken diverse hapjes.

## **Late night snack:**

Brabants worstenbroodje  
Broodje kroket  
Puntzak friet met mayonaise  
Huis gemarineerde kip saté,  
pindasaus kroepoek en  
gefrituurde uitjes

## **Buffet keuze**

Uw feest met diner, buffet of walking dinner. Wij ontvangen u graag later op de middag met koffie, thee en petit fours. In overleg stellen wij een menu met u samen.

Een muzikant, band, sfeermaker of DJ die u feestje verzorgd? Geen probleem bij Gasterij De Nieuwe Hoef wij bespreken dit graag met u.



# DINERBUFFETTEN

## FRANS BUFFET

### Warme gerechten

*Beouff bourguignon*

Runderstoofpot | boeket van groenten | tijm |  
rozemarijn

*Coq au vin*

Kippendijen | witte wijn | sjalotten

Geroosterde aardappeltjes

Tijm | rozemarijn | knoflook | zeezout

*Gebakken rode mul*

Champagnesaus | kruidenolie

Kruidige witte rijst

Platte peterselie

*Ratatouille*

Paprika | aubergine | wortel | courgette |  
champignons | tomatensaus | Provençaalse  
kruiden

### Koude en bijgerechten

*Diverse broodsoorten*

Kruidenboter | aioli | tapenade

*Salade Nicoise*

Tonijn | boontjes | ei | aardappel | gemengde  
salade | rode ui | tomaat | croutons

*Geroosterde groenten salade*

Gemengde salade | rode wijn vinaigrette |  
noten | feta

*Quiche met gerookte zalm*

Prei | rode ui | tomaat

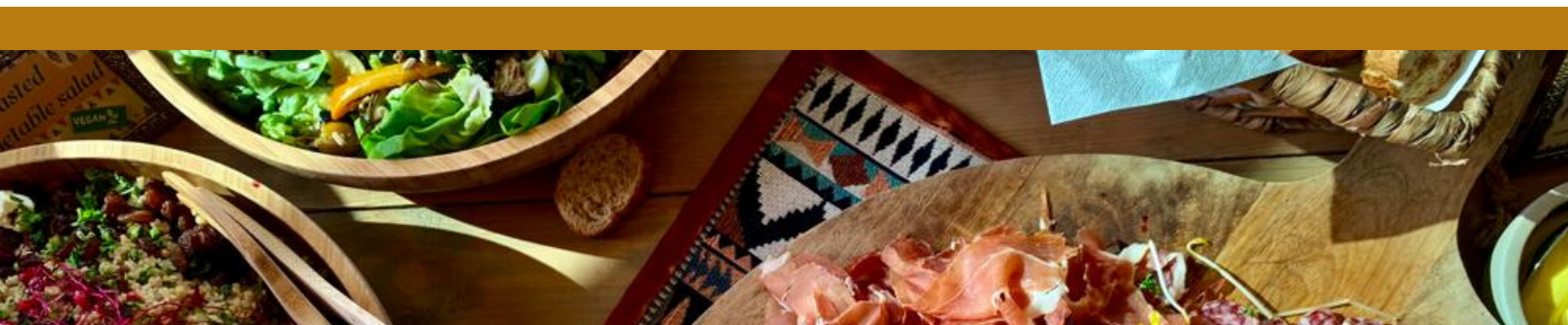
### Bij te bestellen;

*Franse uiensoep*

Brood | gruyèrekaas

*Cappuccino van chocolademousse*

Witte en bruine mousse | rood fruit | munt



# DINERBUFFETTEN

## NIEUWE HOEF BUFFET

### Warme gerechten

*Varkenshaasmedaillons*

Champignonroomsaus | peterselie

*Saté & pindasaus*

Gebakken kipsaté | gefrituurde uitjes

*Gehaktballetjes*

Tomatenjus | Provençaalse kruiden

*Aardappelgratin*

Kaas | pesto

*Gebakken zalmfilet*

Tuinkruidensaus

*Biefstukpuntjes*

Stroganoff saus

*Kruidige witte rijst*

Platte peterselie

### Koude- en bijgerechten

*Vleesplateau*

Rundvleessalade | achterham | gerookte ham |

salami | leverworst | grillworst | cornichons

| Amsterdamse uitjes | mosterd

*Gevulde eitjes*

Truffel | tonijn | paprika

*Hele gepocheerde zalm en belle vue*

Cocktailsaus | gekookt eitje | tomaat |

peterselie-vinaigrette | citroen

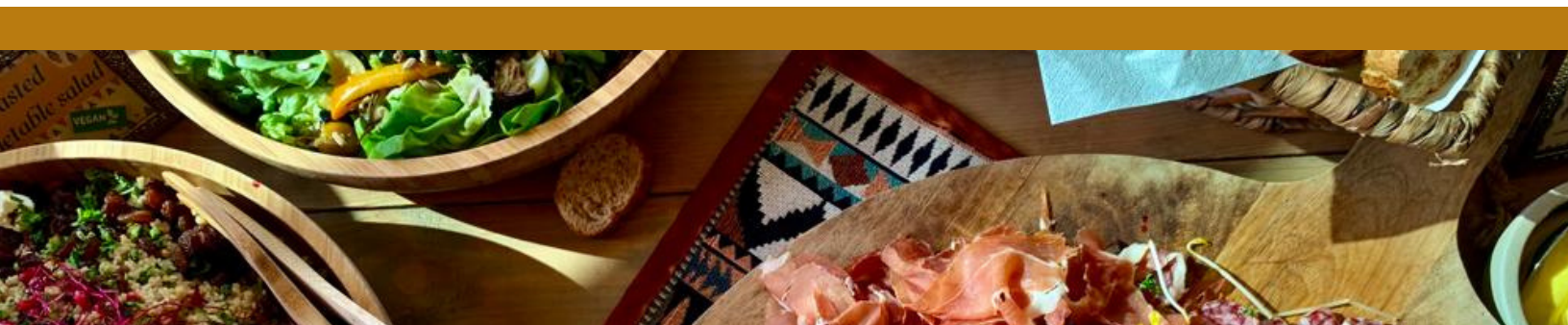
*Diverse broodsoorten*

Kruidenboter | aioli | tapenade

Geroosterde groenten salade

Gemengde salade | rode wijn vinaigrette |

noten | feta



# DINERBUFFETTEN

## MIDDEN OOSTEN BUFFET

### Warme gerechten

*Gegrilde kippendijen spies*

Yoghurt marinade | baharat kruiden

*Libanese lamsstoverij*

Komijn | Kaneel | koriander | kikkererwten

*Kruidige rijst*

Rozijnen | geroosterde groenten | bladselderij

*Falafel*

Kikkererwten | knoflookdip

*Kibbeh*

Gehakt | rijst | pittige tomaten dip

*Geroosterde halloumi*

In folie gebakken kaas | harrissa | bladselderij

*Moussaka*

Courgette | aubergine | kruidig gehakt |

bechamel | kaas

### Koude- en bijgerechten

*Brood met smeersels*

Turks brood | Libanees platbrood | Pita |  
hummus (kikkererwten-dip) | babba ganoush  
(gepofte

aubergine smeersel) | muhammara

(geroosterde paprika-granaatappel dip)

*Tabouleh salade (fijne couscoous salade)*

Tomaat | peterselie | rozijnen | munt |

granaatappel

*Frisse Artisjok salade*

Limoenmayonaise | dille | aardappel | dragon

| erwtscheuten

*Rozerode bietensalade*

Yoghurt | munt | appel | rode ui | feta

*Zeewier-wortel-gember salade*

Sesam | koriander | chilipeper | pinda |

komkommer | mango

*Tafelzuren*

Rode biet | koolrabi | gemarineerde olijven



# DINERBUFFETTEN

## MEDITERAAN BUFFET

### Warme gerechten

*Ossobucco rollade*

Tomaten-rode wijn jus

*Provençaalse vis gratin*

Zalm | koolvis | kruidenroomsaus |

Parmezaanse kaas

*Gevulde kipfilet*

Pestoroomsaus | mozzarella | serrano ham

*Geroosterde aardappeltjes*

Tijm | rozemarijn | knoflook | zeezout

*Lasagne bolognese*

Tomatensaus | rundergehakt | bechamel

*Geroosterde groenten lasagne*

Courgette | aubergine | champignons |

tomatensaus | mozzarella

*Bospaddenstoelen risotto*

Truffel | spinazie

### Koude- en bijgerechten

*Diverse broodsoorten*

Kruidenboter | aioli | tapenade

*Salade caprese*

Mozzarella | tomaat | balsamico stroop |

basilicum

*Vitello tonato*

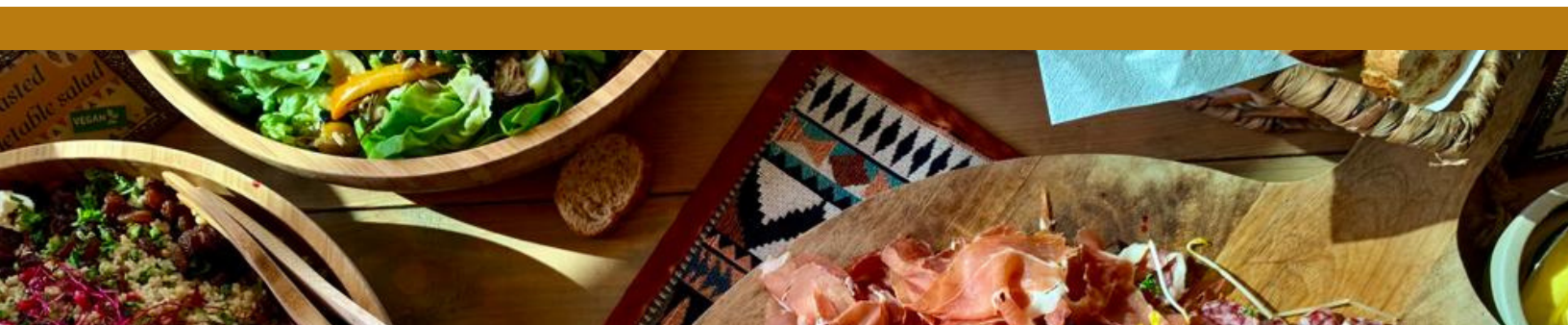
Dungesneden kalfslende | tonijnmayonaise |

kappertjes | rucola | rode ui

*Geroosterde groenten salade*

Gemengde salade | rode wijn vinaigrette |

noten | feta





# DINERBUFFETTEN

## INDONESISCH BUFFET

### Warme gerechten

*Rendang*

Kruidige runderstoofpot | kokosroom |  
citroengras

*Ikan pepisan*

Makreel in bananenblad gestoomd | knoflook |  
tomaat | limoen

*Saté ayam & pindasaus*

Gebakken kipsaté | gefrituurde uitjes

*Sajour boontjes*

Sperziebonen | kruidige kokosroom

*Smoor terong*

Gestoomde aubergine | gember | kruidenpasta

*Sambal telor*

Gebakken & gekookte eieren | pittige saus

*Nasi goreng*

Gebakken rijst | groenten | trassi

*Witte rijst*

Basmati rijst | citroen blad

### Koude- en bijgerechten

*Gado gado*

Ei | aardappel | boontjes | wortel | taugé |  
witte kool | pindasaus | gefrituurde uitjes

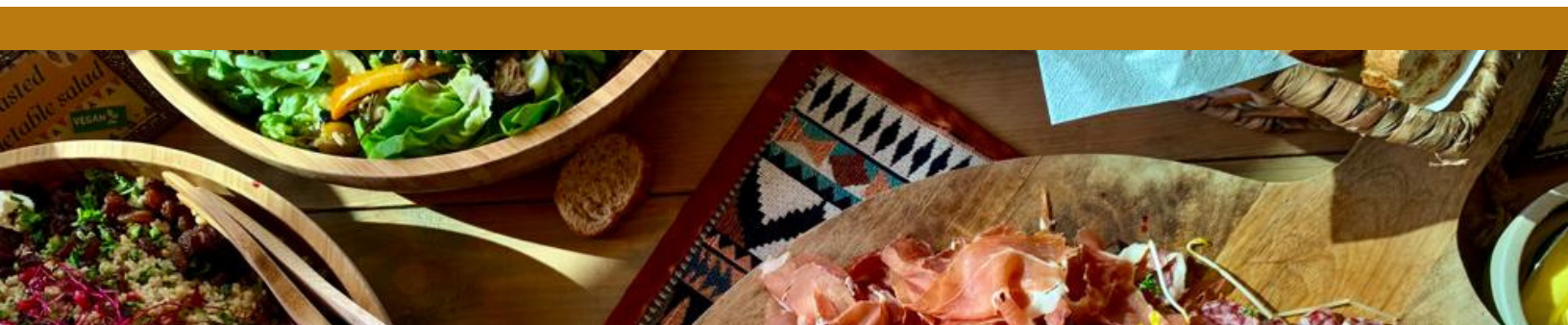
*Zoetzure salade*

Komkommer | wortel | rode ui | taugé |  
ananas

*Atjar tjampoer*

Frisse koolsalade

*Kroepoek | sambal | seroendeng | cassave*



# DINERBUFFETTEN

## MIDDEN-OOSTEN BUFFET

Vegetarisch, ook vegan te bestellen

### *Brood met smearsels*

Turks brood | Libanees platbrood | Pita |  
hummus (kikkererwten-dip) | babba ganoush  
(gepofte

aubergine smeersel) | muhammara  
(geroosterde paprika-granaatappel dip)  
*Tabouleh salade (fijne couscouus salade)*

Tomaat | peterselie | rozijnen | munt |  
granaatappel

### *Frisse Artisjok salade*

Limoenmayonaise | dille | aardappel | dragon |  
erwtscheuten

### *Rozerode bietensalade*

Yoghurt | munt | appel | rode ui | feta

### *Zeewier-wortel-gember salade*

Sesam | koriander | chilipeper | pinda |  
komkommer | mango

### *Tafelzuren*

Gefermenteerde biet | koolrabi | gemarineerde  
olijven

### *Falafel*

Bieten & kikkererwten | knoflookdip | pittige  
tomatendip

### *Geroosterde halloumi*

In folie gebakken Arabische kaas | harrissa

### *Shakshuka*

Tomaten-paprika stoofpot uit de oven | eieren  
| komijn | venkel

### *Libanese kibbeh*

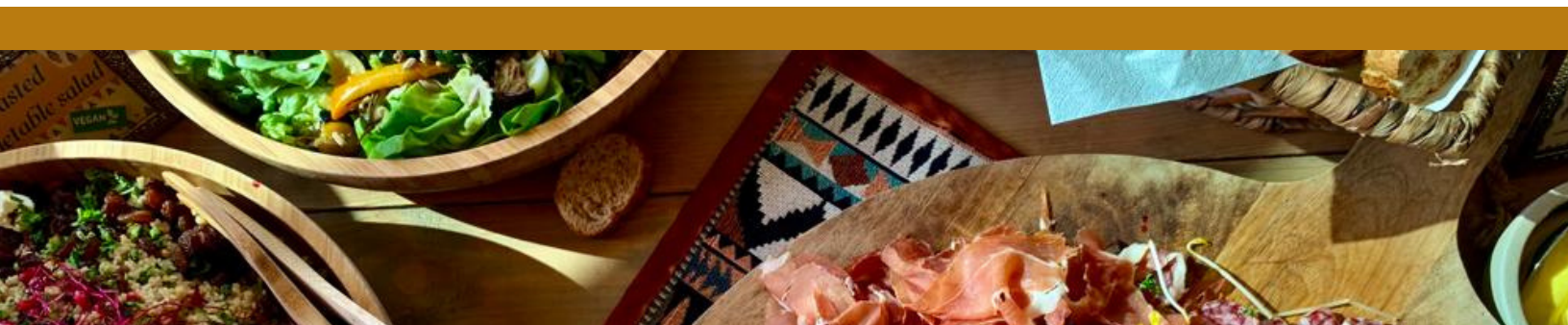
Pompoen | knoflookdip

### *Kruidige rijst*

Rozijnen | geroosterde groenten | bladselderij

### *Moussaka*

Courgette | aubergine | linzen | bechamel |  
kaas



# DINERBUFFETTEN

## TAPAS BUFFET

### *Brood met smeersels*

Diverse broodsoorten | tapenade | aioli | piri  
piri | tomatensalsa

### *Charcuterie plank*

Serano ham | fuet | pikante salami | chorizo |  
zuren

### *Gemarineerde olijven*

Tijm | peterselie | limoen

### *Tortilla de batata*

Aardappel omelet | kaas | tomaat | paprika dip

### *Gazpacho*

Garnaaltjes | komkommer | platte peterselie

### *Salade artisjok*

Olijven | rode wijn vinaigrette | manchego |  
amandel

### *Albondigas*

Pittige gehaktballetjes | tomatensaus

### *Gamba's al ajillo*

Knoflook garnalen | citroen | peterselie

### *Championnes*

Gebakken met witte wijn | bladselderij |  
knoflook

### *Gegratineerde groene asperges*

Parmezaanse kaas | pitten | kruidenolie

### *Kipvleugels piri piri*

Spaanse peper | lente ui | limoen

### *Rode mul omwikkeld met serano ham*

### *Kruiden-limoen olie*

### *Patats bravas*

Pittige tomaten-uiensaus

## DESSERT BUFFET

Cappuccino van chocolademousse glaasjes

Glaasjes tiramisu

Amarena-bastogne-cheesecake

Diverse soorten bavarois

Brusselse wafels met zeezout-karamel

Vers fruit en slagroom



# HIGH TEA

Onbeperkt thee in diverse smaken

Glaasje fruitsap

Glaasje bubbels

## **Zoete lekkernijen:**

Cheesecake puntjes

Friandises

Gevulde bonbons

Macarons

Brownie blokjes

Mini truffels

Noten schotsen

## **Hartige lekkernijen:**

Assorti mini quiches

Sandwich met gerookte zalm en roomkaas

Wrap met carpaccio en truffel

Assorti bladerdeeghapjes

(vanaf 6 personen en 3 dagen van te voren bestellen)

Ook presenteren we onze high tea in een vegetarische variant.

Onze high tea is enkel op reservering.





VOOR MEER INFORMATIE KUNT U  
CONTACT MET ONS OPNEMEN.

**De Nieuwe Hoef**  
G A S T E R I J

**Gorp aan de Ley 1  
5081 NZ Hilvarenbeek  
Nederland  
T: 013-5345675  
E: [info@nieuwehoef.nl](mailto:info@nieuwehoef.nl)**