

2017

Non Plus Ultra

NPU-boek



www.cafenonplusultra.nl

Veel plezier met de voorbereiding van Uw feest.

Café - Feestzaal "Non Plus Ultra"

Vol trots presenteren wij hierbij ons vernieuwde NPUboek 2017. Kijk dit menuboek eens rustig door en ontdek de mogelijkheden van Non Plus Ultra. We zijn in November van 2016 begonnen om ons Horeca-bedrijf een nieuwe update te geven en daarbij een nieuwe uitstraling. Half juni 2017 willen we dit alles afronden en daar hoort ook dit vernieuwde Menuboek bij. Wij staan met ons team klaar om van elke gelegenheid een echt feest te maken. De meeste voldoening krijgen wij pas als u en uw gasten tevreden zijn.

Thuis heeft u al nagedacht over uw feest. Met uw wensen en onze mogelijkheden gaan we samen aan de slag om dit voor elkaar te krijgen.

Ons keukenteam is vol passie voor hun vak en gemotiveerd om ervoor te zorgen dat er met dagelijks vers bereide producten iets moois wordt gepresenteerd. Dat is waar zij voor staan: liefde voor het vak. Met een fantastisch team in de bediening kunnen wij op vele wensen inspringen. Zij halen hun motivatie uit uw voldoening. Elke dag en elk feest is totaal verschillend. Non Plus Ultra's sterke kant is dat wij het als een uitdaging zien om elke dag er telkens weer een bijzondere dag van te maken.

Wij vinden het fijn dat u uw feest | gelegenheid aan ons toevertrouwd en we zullen er dan ook heel veel zorg voor dragen. Denk nog aan de allergieën en dieetwensen, voor de kinderen geldt uiteraard een aparte prijs, allemaal in overleg.

*Voor meer informatie verwijst ik er graag naar op onze website: www.cafenonplusultra.nl. (en ook op facebook komt veel info). Veel plezier met het doornemen van dit vernieuwde NPUboek. Tot ziens in het gastvrije.....
"Non Plus Ultra"*

*Grindweg 2
4634 PP Woensdrecht
Telefoonnummer: 0164 - 612165
www.cafenonplusultra.nl*

*Beleefd aanbevolen door
Familie Palinckx - Vissers*

Maandag is onze sluitingsdag.

Feesten en partijen altijd op reservering.....



Het ontstaan van de naam "Non Plus Ultra"

In het jaar 1902 is de vergunning voor het café afgegeven door Burgemeester Moors aan de eerste eigenaar destijds.

Burgemeester Moors had de naam "Non Plus Ultra" gegeven omdat toen aan de achterkant, waar nu de feestzaal staat, "de Schelde" was en de naam "Non Plus Ultra" betekent "tot hier en niet verder".

Zo was ook "de Stompe Toren" van Woensdrecht een echt begrip voor het dorp Woensdrecht. Om die reden hebben we voor "de Stompe Toren" gekozen als ons logo. Zij was een baken voor de schepen die in de Schelde voeren. De Stompe Toren is jammer genoeg in de oorlog stuk geschoten.

Gedicht Non Plus Ultra door Kees Palinckx

*De historie van Non Plus Ultra gaat al vanaf 1902,
vanaf die datum zijn er al heel wat mensen tevree.*

*Waar het nu om gaat,
is dat er in Woensdrecht een prachtig horeca bedrijf staat.*

*Groot gemaakt door de gasten die al heel wat jaren komen,
ruim 20 jaar geleden kon ik hier nog maar van dromen.*

*We bereiden diners, buffetten en hapjes en ga zo maar door,
bij ons lachen de gasten bij het weggaan van oor tot oor.*

*En natuurlijk is het hard werken,
al is daar op dit moment niks van te merken.*

*Maar hard werken dat is niet zo moeilijk, vol houden is de kunst zeg ik altijd maar,
want met een goed team personeel krijg je alles voor elkaar.*

*Wij hebben geen statistieken of één of andere module,
prijs en kwaliteit zijn bij ons de formule.*

*Uitdagingen blijven zoeken en blijven ontwikkelen, daar zitten we constant bovenop,
en met verse producten blijven koken dat maakt onze tent zo bijzonder top.*

*We hebben met onze roots in de Horeca al voor vele gelegenheden mogen zorgen,
en we kijken voldaan terug, maar zien elke dag weer uit naar morgen.*

LIKE US ON FACEBOOK

Non Plus Ultra

We zien ons horecabedrijf als een zaak met vele mogelijkheden om voor U en uw gasten te mogen zorgen, onderstaand hebben we het één en ander omschreven voor U.

Feestzaal

De grote feestzaal kunnen wij aanbieden vanaf 25 personen tot 130 personen zittend en tot 160 personen staand. Wat hier allemaal in mogelijk is, kunt U in dit NPU-boek allemaal terug vinden. Proef de sfeer van weleer.

Het mooie van de feestzaal is dat we met een geluidsdichte wand de zaal in twee aparte gedeeltes kunnen scheiden. Zodat we het voorste zaalgedeelte als ontvangstruimte kunnen aanbieden voor bijvoorbeeld felicitaties, aperitief of koffie met gebak. (tot ongeveer 40 personen). Mocht U met meerdere gasten zijn, geef dit dan van tevoren aan, tegelijk met de reservering voor een datum voor uw feestgelegenheid. We reserveren in dat geval onze dinerzaal om de gasten te ontvangen. Het voordeel om de gasten eerst in een andere zaalruimte te ontvangen is wel dat U vervolgens naar de tweede zaal gaat waar alles klaar staat om aansluitend te beginnen aan het diner of buffet. Ook een voordeel is dat u met al uw gasten aan dit deel kunt gaan beginnen, met andere woorden al Uw gasten zijn nu gearriveerd en er is al een gezellige sfeer ontstaan voordat u de andere zaal binnenkomt.

Dinerzaal

In de dinerzaal bieden we de ruimte vanaf 15 tot 40 personen zittend en tot 65 personen is er ruimte half zittend en staand door middel van statafels. Dit zaaltje biedt een huiselijke sfeer met oneindige mogelijkheden. Het voordeel van deze dinerzaal is de vouw wand waardoor we meer ruimte kunnen benutten en waar we eventueel een buffet kunnen plaatsen.

Café

Dit is voor ons het kloppend hart van de zaak, hier is het allemaal mee begonnen, een rijke historie en vele gasten gingen U reeds voor. We vinden het belangrijk dat we dit gedeelte moeten koesteren, want dit was/is de basis van Non Plus Ultra. Vele verhalen zijn hier gedeeld en vertelt, de ene nog groter dan de ander. Geniet van de ambiance en de gezellige sfeer van weleer.

Zo hebben we een zomerkaart van april tot oktober (tijdens het seizoen ook een aspergekaart).

Tijdens de zomerperiode zijn we geopend vanaf 08.00 uur (eerder op afspraak).

Een gezellig terras tot 80 personen.

Mogelijkheden voor ontbijt en als verzamelplaats.

Gezellig café als ontmoetingsplaats.

In de winterperiode vrijdag en zaterdag 's avonds ruimte voor feestjes met vele mogelijkheden.

Voorkom teleurstelling, boek tijdig uw datum.

Non Plus Ultra

THEMA

RESTAURANT

AVONDEN

Al vele gasten gingen U reeds voor en we zijn er nog steeds supertrots op om deze avonden te mogen organiseren voor U als onze gast. In het voorjaar presenteren we ook diverse avonden, die zijn echter al weer voorbij, maar voor een update kunt U altijd onze website in de gaten houden.

Graag geven we ook mondelijngje uitleg indien nodig. Het leuke van deze avonden is dat we een avonje uit verzorgen met net wat extra's erbij. De koks presenteren net altijd even wat anders op deze avonden om zo ook eens de andere kookkunsten van zichzelf en van Non Plus Ultra te laten zien.

Onze thema avonden zijn een begrip in de Zuidwesthoek. We streven er naar om telkens weer iets unieks te organiseren.....

Non Plus Ultra Kalender 2017

Restaurantdagen vanaf 2 personen. We bieden altijd een tafel aan betreffende het aantal gasten wat U gereserveerd heeft. Na reservering heeft U een eigen tafel.

Ook leuk om als cadeau te geven.....

Voor onderstaande dagen alleen op reservering.

<i>Dinsdag</i>	<i>13 juni</i>	<i>ASPERGERIE</i>
<i>Woensdag</i>	<i>14 juni</i>	<i>ASPERGERIE</i>
<i>Vrijdag</i>	<i>16 juni</i>	<i>ASPERGERIE (Vol)</i>
<i>Woensdag</i>	<i>11 oktober</i>	<i>HIGH TEA</i>
<i>Dinsdag</i>	<i>24 oktober</i>	<i>HALLOWEEN</i>
<i>Woensdag</i>	<i>25 oktober</i>	<i>HALLOWEEN</i>
<i>Donderdag</i>	<i>26 oktober</i>	<i>HALLOWEEN</i>
<i>Woensdag</i>	<i>7 december</i>	<i>HIGH TEA</i>

Dranken



Dranken

<i>Frisdranken</i>			
Cola, sinas, cassis	2,00	Cognac	
Tonic, bitter lemon	2,00	Martel	3,75
Spa rood, blauw	1,95	<i>Sterke dranken</i>	
Fanta sinas	2,00	Jenever jong of Vieux	2,30
Sprite / 7 up	2,00	Jenever oud	2,40
Coca cola light	2,00	Graanjenever	2,55
Appelsap, tomatensap	2,25	Citroenjenever	2,55
Fristi	2,10	Citroenbrandewijn	2,55
Jus d'orange	2,25	Schrobbelaér	2,40
Ice-tea	2,20	Bessenjenever	2,75
<i>Bieren van het vat</i>		Kersenjenever	2,75
Jupiler	2,10	Jägermeister	2,35
Palm	2,40	Campari	3,45
Leffe dubbel	3,10	Gin	3,45
Kwaremont	3,60	Ricard	2,50
<i>Bieren op fles</i>		Bacardi rum	3,45
Jupiler	2,25	Pernod	2,50
Jupiler malt	2,25	Appelcorn	3,15
Bavaria malt	2,30	Crodino	2,20
Oud bruin	2,30	<i>Whisky</i>	
Heineken	2,35	Ballentines	3,80
Koninck	2,90	<i>Likeuren</i>	
Kriek	2,70	Safari, Pisang ambon, Malibu	3,45
Radler	2,40	Bailey's, Cointreau	3,45
Rosé bier	2,60	Amaretto di Saronno	3,45
Duvel	3,20	Tía María, Drambuie	3,45
Leffe blond	3,10	Grandmarnier	3,45
Tripple	3,80	Boswandeling	3,45
<i>Aperitieven</i>		<i>Warme dranken</i>	
Advocaat met slagroom	2,95	Koffie / Thee	1,85
Sherry, dry of medium	2,70	Warme chocomel	2,00
Martini, wit of rood	2,70	Warme chocomel met slagroom	2,30
Port, wit of rood	2,70	Warme melk	1,90
<i>Mixen</i>		<i>Wijnen</i>	
Bacardi cola	4,10	fles - p/g	
		Rode wijn - Huiswijn	18,95 - 3,40
		Witte wijn - Huiswijn	18,95 - 3,40
		Rosé d'Anjou	19,95 - 3,60
		Moesel	18,95 - 3,40

DE CAVA=BOOM

We
hebben
een
leuke
tip.....

Denkt U ook eens rustig na over het ontvangst, bijvoorbeeld een kopje koffie met een bonbon, om vervolgens met uw gasten een glaasje bubbels of fruitsap uit onze Cava-boom te komen halen.

Het leuke ervan is dat alle gasten even staan en U dan met alle gasten een toast uit kunt brengen op de feestgelegenheid en dan verder kunt met de verdere invulling van het feest.

- Cava Jaume Serra brut per fles 25,95
- Fruitwijn per fles 17,50
- Alcoholvrije wijnen rood/wit per fles 19,25
- * Natuurlijk kunnen we ook iets realiseren met andere feestelijke apritieven.....

De Cava-boom kunnen we ook klaarzetten tijdens het ontvangst van de gasten
Dit geeft een extra ambiance en net even dat extraatje.

Zwaardje met aarbeio in chocolade 0,40 per stuk

Wij rekenen géén zaalhuur, wij vinden dat het niet past,
want wij zijn blij met u als onze gast!

Onze Huiswijnen zijn:

Rosé:	Rosé d' Anjou	per fles	19,95
Wit:	Domaine Tariquet Classic	per fles	18,95
Rood:	Nero d'Avola	per fles	18,95

Koffie met garnituren

2 Kopjes koffie met gebak (gesorteerd)	5,70 p.p.
2 Kopjes koffie met luxe vlaaisoorten (gesorteerd)	5,70 p.p.
2 Kopjes koffie met vierkant gebak (eventueel met foto/logo-opdruk)	5,70 p.p.
2 Kopjes koffie "aangekleed" (gesorteerde lekkertijen)	4,25 p.p.
2 Kopjes koffie met taart	5,70 p.p.
2 Kopjes koffie met Belgische mini-gebakjes	5,60 p.p.
2 Kopjes koffie met cake	4,20 p.p.
2 Kopjes koffie met bonbon	3,90 p.p.
1 Kopje koffie met bonbon	2,35 p.p.
1 Kopje koffie met mini worstebroodje	3,40 p.p.
1 Kopje koffie met mini koffiekoekje	3,30 p.p.

Speciaal voor de Zondag

Belgische gebakjes en 2 kopjes koffie	5,80 p.p.
---------------------------------------	-----------

Ontbijt



Ontbijt

Non Plus Ultra is een prachtige startplaats om als groep te verzamelen tijdens uw familiedag, bedrijfsuitje e.d.

*Ontbijtmogelijkheden op tafel geserveerd,
tussen 07.00 uur en 10.00 uur.
Altijd op reservering.....*

We hebben sinds dit jaar het ontbijt op een leuke manier aangepast anno 2017. Wat dacht U van het volgende opzetje, dit natuurlijk altijd in overleg met U.

Ontvangst met een kopje koffie of thee naar keuze. Dan krijgen de gasten op tafel diverse broodsoorten, een gekookt eitje en beleg zoals rauwe ham en gekookte ham waarbij kaas en wat zoetwaren. Koffie en thee wordt na geserveerd. Prijs 6,50 p.p.

Zie bovenstaande maar dan aangevuld met een warm mini worstebroodje, klein omeletje en als afsluiting een mini koffiekoekje. Prijs 8,75 p.p.

All-in ontbijt, zie bovenstaande op tafel inclusief jus d'Orange en een stukje fruit. Prijs 10,00 p.p.

Bovenstaand ontbijt wordt op tafel geserveerd. Hierna volgen de ontbijt buffetten

Ontbijt

Ontbijtmogelijkheden in buffetvorm,
tussen 07.00 uur en 10.00 uur.

Goedemorgen	Good morning	Guten Morgen
<ul style="list-style-type: none"> * Diverse broodjes en broodsoorten * Roomboter en confiture * Gesneden belegsoorten kaas * Roerei * Uitgebakken spek * Vers fruit * Tomaat van de grill * Anijs- en krentenbrood 	<ul style="list-style-type: none"> * Diverse broodjes en broodsoorten * Roomboter en confiture * Gesneden beleg zoals ham, kaas, serranoham * Roerei * Uitgebakken spek * Vers fruit * Frisse salade van tomaat * Gebakken champignons * Tomaat van de grill 	<ul style="list-style-type: none"> * Diverse broodjes en broodsoorten * Roomboter en confiture * Gesneden beleg zoals ham, kaas, serranoham * Roerei * Uitgebakken spek * Frisse salade van tomaat * Gebakken champignons * Warme tomaatjes met kaas * Gerookte zalm * Salade van mozzarella * Vers fruit salade * Glaasjes gevuld met smoothie <ul style="list-style-type: none"> * Melk en jus d'orange * Gesorteerde mini-koffiekoekjes
<p>Prijs 10,00 p.p.</p>	<p>Prijs 12,50 p.p.</p>	<p>Prijs 15,50 p.p.</p>

VOOR DE KIDS

We luisteren graag naar de wensen van de kleine mensen. Pannenkoeken hebben we uiteraard ook. Op aanvraag.

Koffie & thee inbegrepen.

Aanvulling van melk en Jus „d orange
prijs 2,00 p.p.

Mocht u aanvulling willen van bijvoorbeeld muesli, cornflakes of yoghurt, dan kan dit uiteraard in overleg, dit wordt dan verrekend in de prijs.
Voor andere ideeën staan we ook graag open.

Koffietafels



Koffietafels

<ul style="list-style-type: none"> • Kopje dagsoep • Broodjes en wit/bruin brood • Verschillende soorten beleg en kaas • Krentenbrood en roomboter <ul style="list-style-type: none"> • Vleeskroket <p style="text-align: center;">Prijs 11,50 p.p.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Terrine met 2 soorten soep <ul style="list-style-type: none"> • Diverse broodsoorten • Gehaktballetjes en worst met warme kersen • Verschillende soorten beleg en kaas <ul style="list-style-type: none"> • Vleeskroket • Krentenbrood, anijsbrood en roomboter <p style="text-align: center;">Prijs 15,75 p.p.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Twee soorten soep naar eigen keuze • Diverse broodjes en broodsoorten • Verschillende soorten beleg en kaas <ul style="list-style-type: none"> • Gehaktballetjes en worst met warme kersen • Varkensfilet in roomsaus <ul style="list-style-type: none"> • Vleeskroket • Krentenbrood, anijsbrood en roomboter <ul style="list-style-type: none"> • Koffiekoeken <p style="text-align: center;">Prijs 17,75 p.p.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Twee soorten soep naar eigen keuze • Diverse broodjes en broodsoorten • Diverse soorten beleg die verrijkt worden met beenham, gekookte ribben, droge worst en kaas <ul style="list-style-type: none"> • Gehaktballetjes en worst met warme kersen • Ossentong in madeirasaus of varkensfilet in champignonroomsaus • Roomrijst met warme kersen IJs met slagroom <p style="text-align: center;">Prijs 19,50 p.p.</p>

Bij bovenstaande koffietafels is koffie en thee inbegrepen.

Condoleance koffietafel inclusief koffie / thee

- Diverse broodjes & roomboter
- Luxe belegsoorten, kaas
- Luxe koffiekoek

Prijs 12,50 p.p.

- Inclusief vleeskroket
- Inclusief soep naar keuze & vleeskroket

Prijs 14,00 p.p.

Prijs 16,50 p.p.

Condoleance broodje

- Per broodje voorzien van luxe beleg
- Koffie per kan / Thee per kan

Prijs 1,60 p./broodje

Prijs 15,75

In overleg : gebruik van linnengoed en linnen servetten

1,00 toeslag.

Koffietafel “ De Luxe “

*Ontvangst met
Koffie met mini-koffiekoekjes*

Prosecco Rosé

Kopje soep naar keuze

Goed gevuld mini kippasteitje

*Broodmaaltijd op tafel geserveerd met o.a.
Diverse broodsoorten
Diverse soorten beleg en kaas
Vleeskroket
Gehaktballetjes en worst met warme kersen
Varkensfilet in champignonroomsaus
2 soorten salades*

*Vanille-ijs met geflambeerde kersen
en/of
Roomrijst met perziken en slagroom*

Inclusief koffie en thee

25,50 p.p. all in

Consumpties worden apart verrekend!

Brunch & lunch



Brunch- lunchbuffetten

Breugelbuffet

- * Tomatensoep
- * Groentensoep
- * Diverse broodsoorten, roomboter
- * Krabsalade, eiersalade
- * Diverse belegsoorten
(ham/kaas/Serranoham)
- * Brabantse Wal beenham
- * Stoofpeertjes
- * Perziken
- * Ossentong met maderasaus
- * Varkensfilet met champignonroomsaus
- * Gehaktballetjes en worst met
warme kersen
- * Confiture
- * Krentenbrood, krentenbollen,
anijsbrood
- * Vanille-ijs met slagroom en
warme kersen
- * Roomrijst met perziken

Bij het buffet is koffie en thee
inbegrepen

Prijs 21,50 p.p.

Brabants buffet

- Kop ouderwetse goedgevulde
groentesoep met balletjes
- * Brabantse wal brood
- * Diverse broodsoorten, roomboter
- * Bloedworst met appeltjes
- * Gewokte kipreepjes met roerbakgroente
- * Gehaktballetjes en worst met
warme kersen
- * Varkensfilet met champignonroomsaus
- * Runderstoofvlees
- * Paté soorten met abrikozen en
Pruimencompote
- * Boerenham en serranoham
- * Gemarineerd spek
- * Twee soorten kaas
- * Brabantse wal beenham
- * Krentenbrood, anijsbrood en suiker
- * Gesorteerde minikoffiekoekjes

Bij het buffet is koffie en thee
inbegrepen

Prijs 22,50 p.p.

Brunchmogelijkheden op tafel geserveerd. (bijvoorbeeld tijdens vergadering)

Optie 1

Kop soep met
2 broodjes belegd met ham en kaas

Prijs 5,25 p.p.

Optie 3

Kop soep met
Proeverij van "Non Plus Ultra"
(5-tal belegde stokbroodjes
geserveerd met ruime garnering)

Prijs 10,75 p.p.

Optie 2

Kop soep met
2 broodjes belegd met ham en een vlees-
kroket

Prijs 6,25 p.p.

Optie 4

Kop soep met
2 broodjes belegd met ham en kaas
Roerei met spek
Mini koffiekoekje

Prijs 8,50 p.p.

Brunch- & lunchbuffet

Buffet 3

Ontvangst met
koffie met appel flapje

Kopje dagsoep naar keuze

- * Diverse broodsoorten
- * Bakjes carpaccio of gerookte zalm
- * Scampi's in glaasje
- * Serranohamrolletje of mozzarella roquetsalade
- * Charcuterie plateau
 - * Smoothies
 - * Dagsalade
 - * Diverse kazen
- * Roerei met gebakken spek
- * Mix van Champignons, uitjes en spekjes
 - * Gepofte tomaatjes
 - * Garnalenkroketjes
 - * Gekookte eitjes
 - * Fruit per stuk
 - * Quiche
 - * IJssurprise

Inclusief koffie / thee / melk / Jus d'orange

25,50 p.p.

Overige consumpties worden verrekend!

Even een vermelding, we hebben er onze schouders onder gezet, om richting de toekomst te laten zien, dat we er alles aan doen om het U, als gast, naar de zin te maken.

Daardoor hebben we de keuze gemaakt om heel de zaak te restylen met een knipoog naar het verleden.

Wij zijn er super trots op, U te vermelden, dat we in december 2016 zijn begonnen met een totale make-over van onze horecazaak. We zijn gestart in het café-gedeelte en hebben vervolgens stap voor stap alle ruimtes, zaaltjes en grote zaal een make-over gegeven. We hebben daardoor niet te veel moeten sluiten hooguit, af en toe een dagje of twee wel eens de deuren gesloten houden om even goed door te kunnen gaan.

Kijk maar eens goed rond want het is zeker allemaal de moeite waard. Loop gerust eens door naar de grote zaal en zie eens hoe het resultaat is geworden.

De formule blijft hetzelfde, alleen is door sommige veranderingen er meer ruimte ontstaan om bepaalde zaken aan te passen aan de tijd van nu. We kunnen U en uw gasten daardoor weer meer bieden.

Bijvoorbeeld het café-gedeelte is vanaf oktober ook beschikbaar om te reserveren. We kunnen hier vele kanten mee op, denk aan verjaardagsfeestje, familiediner, gewoon met vrienden borrelen, een high beer of een high wine met uitleg. De tijden kunnen op uw wensen afgestemd worden en graag maken we een voorstel op maat.

Je zou dus ook eerst even kunnen borrelen aan de bar en aansluitend een plekje aan tafel vinden voor een diner.

Vanaf oktober is het café-gedeelte op zaterdag gesloten, maar kan wel op reservering open, en dan blijven we vanaf oktober ook de woensdagen weer jaarlijks open.

Ook de ontvangsthallen en toiletten zijn geheel aangepakt, en verder is de voorzaal ook voorzien van een nieuwe look. Als laatste zijn we met de grote feestzaal begonnen, want die heeft ook een nieuw uiterlijk, waar we bijzonder trots op zijn. Nu de verbouwing dan klaar is hebben we een kleine zes maanden alles op alles gezet om onze zaak Non Plus Ultra weer van binnenuit te laten stralen. We hebben dan een prachtig horeca bedrijf met vele mogelijkheden, waar we met ons hele team trots op mogen zijn, om U er, als onze gast, te mogen ontvangen met nog steeds de persoonlijkheid van weleer en een gastvrijheid waarbij U en uw gasten zich snel thuis zullen voelen.

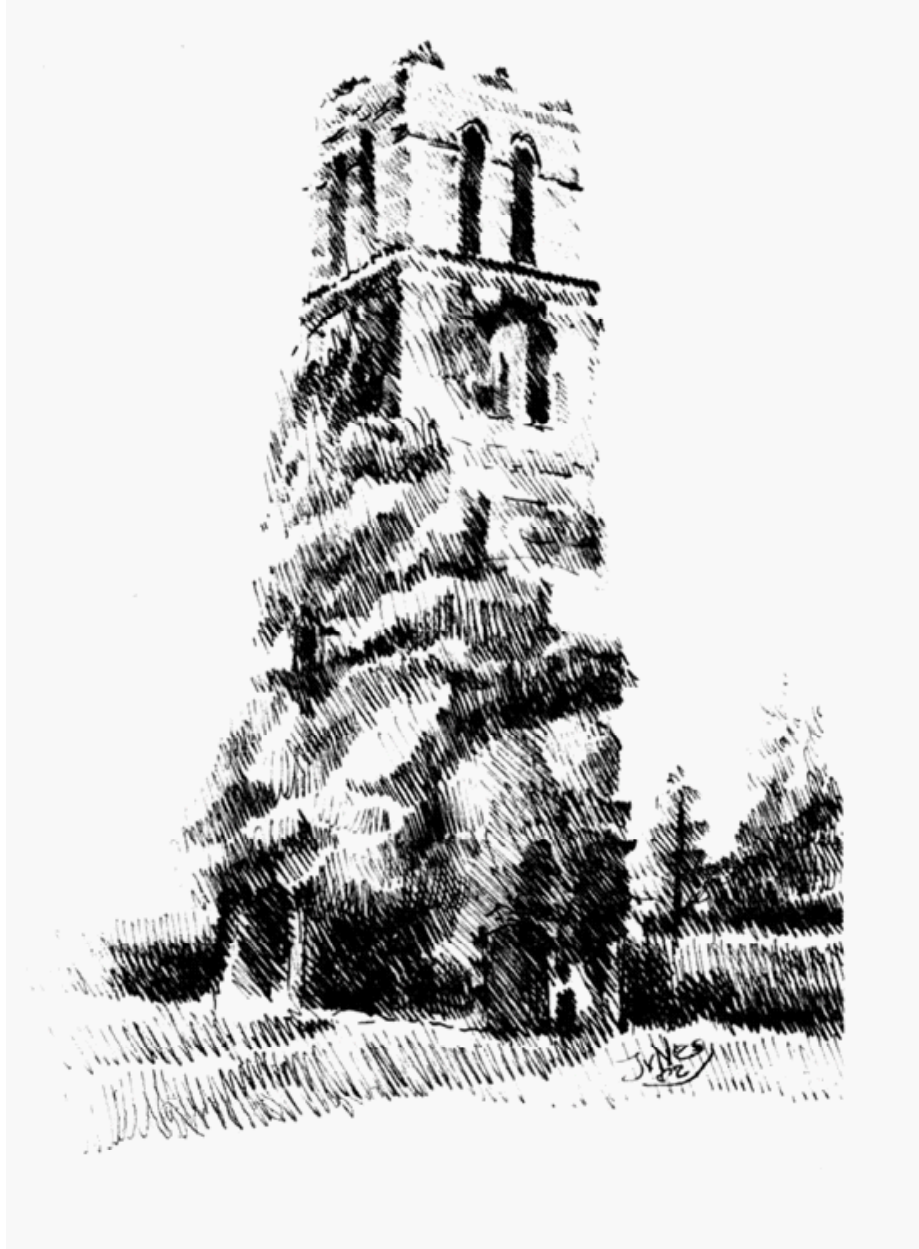
Ik wil via deze weg iedereen bedanken die op zijn of haar manier heeft geholpen zonder persoonlijke namen te noemen.

Tevens willen we nog even vermelden dat we met de aankoop van een kleine 1200 m² parkeergrond aan ons bedrijf, U een betere parkeerservice aan kunnen bieden.

Gastvrije groeten,
Saskia & Kees Palinckx

High tea

*Met de aankleding van de zaal
waant u zich in Engeland.*



High tea

We presenteren met trots onze high tea mogelijkheden. Deze zijn enorm, waarbij U zelf een keuze kunt maken. De zaal is tijdens de high tea geheel in Engelse sfeer aangepast, waardoor U en uw gasten zich net wat meer de sfeer van de high tea beleven. We starten de high tea altijd met de scones, om dan aansluitend de rest te presenteren. Onze voorkeur gaat uit naar een buffet, waardoor de gasten meer "flaneren" op de Brabantse Wal en daardoor er ook een loop ontstaat.

High tea classic

Warme scone waarbij confiture en marmelade, clodded cream en lemon curd wordt geserveerd

Hartige en warme gerechten in buffetvorm;

Bacon with eggs
Diverse mini sandwiches
Mini broodjes gevuld
Gemarineerde courgette
Glaasjes met fijne hapjes
Pittige scampi's
Zwaardje met mozzarella en mini tomaatjes
Salade met cheddarkaas en gerookte kip
Diverse soorten quiche
Mini pasteitje
Verse huisgemaakte ice-tea
Seizoensoepje
Gepofte tomaatjes
Oosterkoekjes en bokkenpootjes
Minigebakjes, macarons
Vers fruit mini tartelettes
Luxe bonbons

Glaasje met verse ananas
Roomrijst in glaasjes

Prijs € 22,95 p.p.

High tea Royal

Warme scone waarbij confiture en marmelade, clodded cream en lemon curd wordt geserveerd

Hartige en warme gerechten in buffetvorm

Gevulde champignons
Diverse mini sandwiches
Mini broodjes gevuld
Mini sausij's- & kaasbroodje
Gerookte zalm met avocado
Gemarineerde courgette
Glaasjes met verfijnde hapjes
Diverse broodrolletjes
Pittige scampi's
Stilton met seranoham rolletje
Mortadella met gepoft tomaatje
Diverse soorten quiche
Mini gehaktballetjes met kaassaus
Verse huisgemaakte ice-tea
Seizoensoepje
Engelse worstjes
Oosterkoekjes en bokkenpootjes
Minigebakjes, macarons
Vers fruit mini tartelettes
Engelse roomrijst
Glaasje met verse ananas

Bovenstaande gerechten worden nog aangevuld met 1 seizoensgebonden gerechtje.

Prijs 24,95 p.p.

Tijdens onze high tea heeft iedereen een eigen theepotje.
De diverse soorten thee staan op tafel evenals citroen, melk en kandijsuiker.
Er wordt uitleg gegeven.

High tea "Non Plus Ultra"

*Dit is onze luxe versie van de high tea.
We ontvangen de gasten eerst met een glaasje CAVA of fruitsap
uit de Cava-boom.*

*Aansluitend kunnen de gasten een plaatsje zoeken aan de feestlijk
gedekte tafel en na enige uitleg gaan we van start
met deze zéér feestlijke high tea.*

*We starten met de warme scones of een mini beagle,
waarbij vierluikjes staan gevuld met lemon curd,
clodded cream, confiture en marmelade.*

*Daarna zetten we een uitgebreid buffet neer
met diverse gerechtjes, waarbij we de basis high tea aanvullen
met de volgende gerechtjes:*

- # Fisch & Chips met zure mayonaise*
- # Gepaneerde scampi's*
- # Bladerdeeg hapje van het seizoen*
- # Pruimenchutney met gerookte eendenborst*
- # Warme gemarineerde champignons*
- # Gerookte zalm tartare met geitenkaasje en appel*
- # Vers fruit bowl*

Als dessert kunnen we een typisch Engels dessert op bord presenteren.

*Met een typisch Engels dessert denken we aan :
cheesecake, chocoladetaart, een tarte tartin,
een glaasje Engelse roomrijst en clodded cream.*

*U kunt er natuurlijk ook voor kiezen om het dessert,
zoals beschreven in de vorige twee high tea's,
te presenteren op een etagiere.*

*De prijs voor bovengenoemde high tea, inclusief de Cava-boom,
bedraagt 27,95 euro per persoon.*

De tafel bij deze typische Engelse high tea is mooi gedekt met linnengoed.

Overige consumpties worden achteraf verrekend.

Diner



Menusuggesties

€ 24,50 p.p.

Onderstaand volgen diverse keuzes van soepen, hoofdgerechten en desserts.

In overleg kunt u voor bovenstaand bedrag een menu samenstellen.
We serveren bij de soepen kruidenboter / roomboter en broodgarnituur.

Bij het hoofdgerecht zitten altijd drie aardappelgarnituren en drie warme verse groenten, een salade, mayonaise en naar gelenag het seizoen stooftje of rabarber-aardbeiencompote.

Keuze van de soepen;

We bieden twee soorten soep aan waar u een keuze uit kunt maken en serveren deze in soepterrines op tafel bij de gasten.

Keuze uit :
 Tomatensoep
 Groentensoep
 Champignonsoep
 Kippensoep
 Aspergesoep

Keuze van het hoofdgerecht;

De mogelijkheid bestaat ook om een keuze van twee soorten op tafel te zetten bij de gasten.

Keuze uit :
 Varkensfilet
 Kalkoenfilet
 Kipfilet
 Panga visfilet

Men kan bijvoorbeeld een keuze maken van varkensfilet gecombineerd met panga visfilet.

Onderstaande vleesgerechten worden op bord geserveerd, waarbij men ook een keuze kan maken uit :

Schnitzel of een vleesspies met rund/kip of varkensvlees

Dit alles serveren we met een bonne-femme met warme groenten en aardappelen en een fijne jus.

Je kunt weer een keuze maken uit onderstaande dessert mogelijkheden;

Roomrijst en ijs met warme kersen
 Coupe Dame Blanche
 Grand Dessert op bord

Extra voor koffie / thee met een luxe bonbon 2,35 euro p.p.

In het aspergeseizoen serveren we uiteraard de Brabantse Wal Asperges.

Non Plus Ultra

Dinerzaal vanaf 15 tot 50 personen
 Feestzaal vanaf 40 tot 150 personen
 Café tot 60 personen vanaf 08.30 uur geopend
 Cafe ook voor feesten in overleg tot 100 personen
 Diverse zaaltjes voor familie diners/buffetten
 Terras 80 personen
 Zomerkaart van 4 april t/m 29 september 2017
 Aspergerie van april tot 24 juni 2017
 Ruime parkeergelegenheid
 Ontbijt mogelijkheden, verzamel en start plaats
 Verrassende restaurantthema-avonden
 vanaf twee personen [vraag ernaar]

Altijd welkom namens:
 Familie Palinckx
 Grindweg 2 - 4634 PP Woensdrecht
 Tel. 0164 - 612165

WEER VERNIEUWD:
 High Wine proefmoment,
 en ons High Beer proefmoment met
 verrassende biersoorten

Leuk om te geven en om te krijgen:
 De Non Plus Ultra Cadeaubon
www.cafenonplusultra.nl

Voor buffet, diner of High tea, is Non Plus Ultra de Place to Be.

Maandag sluitingsdag
 Alle thema avonden en feesten op reservering

Mocht u meer info willen lichten wij dat graag mondeling toe, wij hebben ook een feestboek dat u geheel vrijblijvend in kunt zien.

Nu ook deelnemer spaak en smaak en tevens ook happen en trappen.

Heeft u een voedselallergie, laat het ons s.v.p. weten.
 Wij zorgen voor een passend alternatief.

Menusuggesties

In overleg kunnen de gerechten gewisseld worden.

<p style="text-align: center;">Menu A</p> <p style="text-align: center;">Kip-Florida-coctail ***</p> <p style="text-align: center;">Groentensoep Tomatenroomsoep ***</p> <p style="text-align: center;">Varkenshaas met champignonroomsaus Runderrosbief met champignons Aardappelgarnituren en verse groenten ***</p> <p style="text-align: center;">Vanille-ijs met geflambeerde kersen en/of Roomrijst met perziken en slagroom</p> <p style="text-align: center;">Prijs 36,50 p.p.</p>	<p style="text-align: center;">Menu B</p> <p style="text-align: center;">Gerookte zalmbonbon met Hollandse garnalensalade ***</p> <p style="text-align: center;">Krachtige bouillon (thee) ***</p> <p style="text-align: center;">Runderhaas in eigen jus met gebakken champignons Varkenshaas met champignonroomsaus Aardappelgarnituren en verse groenten ***</p> <p style="text-align: center;">Grand Dessert op bord</p> <p style="text-align: center;">Prijs 38,75 p.p.</p>
<p style="text-align: center;">Menu C</p> <p style="text-align: center;">Hollandse Garnalencocktail (100 gr.) ***</p> <p style="text-align: center;">Aspergeroomsoep Goed gevulde groentensoep ***</p> <p style="text-align: center;">Varkenshaas met champignonroomsaus Zalmfilet met zachte vissaus Aardappelgarnituren en verse groenten ***</p> <p style="text-align: center;">Vanille-ijs met geflambeerde kersen en/of Roomrijst met perziken en slagroom</p> <p style="text-align: center;">Prijs 38,75 p.p.</p>	<p style="text-align: center;">Menu D</p> <p style="text-align: center;">Ardennerham met meloen ***</p> <p style="text-align: center;">Champignonroomsoep Goed gevulde groentensoep ***</p> <p style="text-align: center;">Kalfsoester met champignonsaus Roodbaarsfilet met vissaus Aardappelgarnituren en verse groenten ***</p> <p style="text-align: center;">Coupe "Non Plus Ultra" of Dame blanche</p> <p style="text-align: center;">Prijs 36,00 p.p.</p>

Koffie/thee met luxe bonbon 2,35 p.p. (i.o.)

Bij alle hoofdgerechten serveren we naast de verse groenten:
Stoofperen (winterseizoen) / Rabarber/aardbeien-compote (zomerseizoen)
Salade en mayonaise

Menu E

*Vis hors d'oeuvre met een
gevuld eitje en garnituur*

Fijne krachtige bouillon

*Tongrolletjes met garnalen
geserveerd met aardappelpuree*

Spoorn

*Runderhaas in eigen jus met
gebakken champignons
Varkensmedaillons met
champignonroomsaus
Aardappelgarnituren en
verse groenten*

*Dessertbuffet met een keur van
nagerechten geserveerd in glaasjes*

Prijs 52,50 p.p.

Menu F

*Duo van Serrano- en Ardennerham
met meloen*

*Kippensoep
Champignonroomsop*

*Varkenshaas met
champignonroomsaus
Zalm met vissaus en
Hollandse garnalen
Aardappelgarnituren en
verse groenten*

*Vanille-ijs met geflambeerde kersen
en/of
Roomrijst met perziken
en slagroom*

Prijs 38,50 p.p.

Menu G

Salade met garnalenkroket

*Zacht gebonden vissoep
Tomatenroomsop*

*Runderhaas in eigen jus met gebakken
champignons
Varkenshaas met champignonroomsaus
Aardappelgarnituren en
verse groenten*

*Vanille-ijs met geflambeerde kersen
en/of
Roomrijst met perziken
en slagroom*

Prijs 36,50 p.p.

Menu H

*Tomatensoep
Groentensop*

Scampi's in looksaus

*Duo van kalfs- en runderrosbief
Grietfilet met zachte vissaus
Aardappelgarnituren en
verse groenten*

*Vanille-ijs met geflambeerde kersen
en/of
Roomrijst met perziken
en slagroom*

Prijs 37,00 p.p.

Koffie/thee met luxe bonbon 2,35 p.p. (i.o.)

*Bij alle hoofdgerechten serveren we naast de verse groenten:
Stoofperen (winterseizoen) / Rabarber/aardbeien-compote (zomerseizoen)
Salade en mayonaise*

Menu I

Gerookte zalm met garnituur

Krachtige groentensoep
Tomatenroomsoep

Runderrosbief met champignonjagersaus
Varkenshaas met champignonroomsaus
Pangafilet met garnalen
Aardappelgarnituren en
verse groenten

Koffie met allerlei zoetigheden
op etagieres zoals
tiramisu, creme brulee,
roomrijst, vers fruit, parfait etc.

Prijs 37,50 p.p.

Menu J

Aspergeroomsoep
Groentensoep

Pasteitje met kipragout

Varkenshaasmedaillons met
champignonroomsaus
Zalmfilet met vissaus
Aardappelgarnituren en
verse groenten

Verse fruitcoupe met slagroom

Prijs 37,25 p.p.

Menu K

Kip-Florida-coctail

Champignonroomsoep
Heldere aspergesoep

Varkensfilet met champignonroomsaus
Pangafilet met een zachte vissaus
Aardappelgarnituren en
verse groenten

Vanille-ijs met geflambeerde kersen
Roomrijst met perziken

Prijs 34,75 p.p.

Menu L

Kalfsrosbief met versee tonijn

Zacht gebonden vissoep
Tomatenroomsoep

Vleesspies van varkenshaas, kipfilet
en runderhaas in eigen jus
op een bedje van ratatouille van
verse groenten en aardappelen

Dessertbuffet met verschillende
lekkernijen

Prijs 34,50 p.p.

Koffie/thee met luxe bonbon 2,10 p.p.

Bij alle hoofdgerechten serveren we naast de verse groenten:
Stoofperen (winterseizoen) / Rabarber/aardbeien-compote (zomerseizoen)
Salade en mayonaise

We kunnen een menu voorstellen in overleg met U
 waarbij we uw gasten kunnen verrassen door ons
 Verrassingsmenu !!!!

Dit alles in goed overleg met U.

Dit 6 gangen menu bestaat uit een :

Voorgerecht
 Soep
 Tussengerecht
 Spoom
 Hoofdgerecht
 Dessert

In overleg kan een keuze gemaakt worden uit vis- of vleesgerechten.

De verrassing is:
 U weet wat er wordt geserveerd, de gasten krijgen uitleg per gerecht,
 nadat deze gerechten zijn uitgeserveerd.

De Prijs is telkens 45,00 p.p.

Op aanvraag zijn er uiteraard ook
 andere mogelijkheden

Denk hierbij aan :

Wild-gerechten
 (hertenrugfilet - hazenbouten ed.)

Vis-gerechten
 (zeetong, zwaardvis e.d.)

Seizoensgerechten
 Denk bijvoorbeeld aan Asperges

Dit allemaal in overleg.

We geven U graag meer uitleg over dit verrassingsmenu!

Stel zelf uw diner samen



Stel zelf uw diner samen

Voorgerechten

• Kalfsrosbief met verse tonijn	11,25
• Ardenner ham met verse meloen	10,50
• Luxe vis hors-d'oeuvre	12,95
• Rundscarpaccio met garnituur	10,95
• Gerookte zalm met garnituur	10,25
• Gerookte eendeborst met pruimen chutney	11,25
• Garnalencocktail met cocktailsaus (100 gr. garnalen)	12,95
• Florida-cocktail (verse kip met ananas)	9,25
• Hors-d'oeuvre op schaal (voor 6 personen)	9,95
• Salade met garnalenkroketten	9,50
• Gerookte zalmbonbon met garnalensalade	13,75
• Italiaans trio van mortadella, coppa di parma, spinata	11,95
• Scampi's met salade en lookssaus (5 stuks)	9,75
• Lauwwarme salade van geitenkaas	9,75
• Diverse koude tapas met leuke gerechtjes	
warme tapas aansluitend erbij serveerd (5-tal) vanaf	7,50

TIP

Vervang eens een voorgerecht door 3 kleine gerechtjes
Leuk voor bij de borrel!

Daarna aansluitend de soep

Bij het voorgerecht en/of soep wordt stokbrood, toast
of een minibroodje geserveerd.

Naar gelang het gerecht wordt er ook cocktailsaus
en roomboter geserveerd.

Soepen

• Goed gevulde krachtige groentebouillon	4,50
• Tomatenroomsoep	4,50
• Licht gebonden vissoep met garnituur (goed gevuld)	5,75
• Champignonroomsoep	4,50
• Krachtige ossenstaartbouillon met julienne	4,95
• Wildbouillon met garnituur	4,95
• Aspergebouillon	4,50
• Gebonden aspergesoep	4,75
• Seizoen "thee"	4,75

Tussenrechten

• Gepocheerde tongrolletjes met vissaus en garnalen	13,50
• Pateitje gevuld met kippenragoût met champignons	8,75
• Gepocheerde zalmoot in een vissaus met garnituur en Hollandse garnalen	9,75
• Scampi's met looksaus en garnituur (5 stuks)	9,50
• Twee lamskoteletjes met wilde rijst.	12,50
• Vispannetje	9,50
• Haasfilet met zuurkool	11,00
• Konijnenboutje met graanmosterd	14,75
• Roodbaarsfilet met zachte vissaus	14,00
• Kabeljauwhaasfilet met zeekraal	16,75
• Entrecote getrancheerd met garnituur	14,00

Om te pauzeren of de eetlust op te wekken

• Champagnespoem	2,50
------------------	------

Vishoofdgerechten

• Zalmoot (gegrild of gepocheerd)	18,95
• Doradefilet	17,50
• Pangafilet	16,00
• Tilapiafilet	17,50
• Grietfilet	19,00
• Vispannetje (6 á 7 soorten)	17,50
• Kabeljauwhaasjes	19,95
• Zeetong (rolletjes)	Prijs op aanvraag
• Verse gebakken tonijn	Prijs op aanvraag

Hoofdgerechten vlees

• Varkensfilet / kalkoenfilet	17,50
• Rosbief	19,25
• Varkenshaas / -medaillons	18,50
• Runderhaas / chateaubriand	23,50
• Kalfsoester	21,00
• Trio van kalfs-, runder- en varkenshaas	21,95
• Argentijnse runderhaas	21,00
• Schnitzel (200 gr)	16,00
• Vleesspies van kipfilet / varkenshaas / runderhaas	17,50
• Entrecote van de chef met kruidenboter	24,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur zoals:

- Verse Groentenkrans (3 á 4 keuzes)
- Diverse aardappelen (2 á 3 keuzes)
- Pasta of rijst in overleg
- Mayonaise,
- Gemengde sla, stoofpeertjes of rabarber met aardbeien (seizoen).
- Saus naar keuze:

stroganoffsaus	eigen jus
champignonroomsaus	gebakken champignons
pepersaus	

Ook aan onze gasten met een bepaald dieet wordt gedacht.

Geef dit tijdig aan ons door.

Voor de kids hanteren we een aparte prijs.

Buffetten



Buffetten

Buffet 1	Buffet 2
<p><i>Voorgerecht</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Verse hele gepocheerde zalm * Gerookte zeepaling * Gerookte forel * Italiaans trio van charcuterie * Gevulde eitjes * Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen * Frisse dagsalade * Huzarensalade * Krabsalade * Kalfsrosbief met tonijnmayonaise * Haring met uitjes * Vers fruit * Stokbrood / mini broodjes * Kruidenboter / roomboter 	<p><i>Voorgerecht</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Beenham in beenklem * Verse hele gepocheerde zalm * Gerookte zeepaling * Gerookte forel * Seranno hamrolletjes met mozzarella * Weckpotje gevuld met Hollandse garnalen * Krabsalade * Frisse dagsalade * Huzarensalade * Carpaccio van rund * Gevulde eitjes * Vers fruit * Stokbrood / mini broodjes * Kruidenboter / roomboter.
<p><i>Hoofdgerecht</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Pangafilet (vis) * Gewokte grote garnalen * Varkenshaas met champignonroomsaus * Saté met satésaus * Kipfilet met erwten / worteltjes / kriel * Gemengde salade * Boontjes ingerold met spek 	<p><i>Hoofdgerecht</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Kipreepjes gewokt met groenten * Varkenshaas met champignonsaus * Pangafilet (vis) * Kipsaté met satésaus * Gebraden ros bief met champignons * Witlof ingerold * Gemengde salade * Boontjes ingerold met spek
<p>Prijs 32,50 p.p.</p>	<p>Prijs 33,50 p.p.</p>

Er bestaat ook de mogelijkheid om
soep
als tussengerecht te serveren.
Prijs 2,90 p.p.

Aardappelgarnituur bestaande uit :
kroketten, gebakken aardappelen, frites in overleg mogelijk.

Buffetten

Buffet 3	Buffet 4 Hoofdgerecht wordt op tafel geserveerd
<p><i>Voorgerecht</i></p>	<p><i>Voorgerecht</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> * Gerookte hele IJsselmeerpaling * Beenham in beenklem * Carpaccio van ossenhaas * Gerookte zeepaling * Gerookte forel * Verse hele gepocheerde zalm * Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen * Gerookte zalm * Krabsalade * Ardennerham * Huzarensalade * Gevulde eitjes * Haring met uitjes * Vers fruit 	<ul style="list-style-type: none"> * Verse hele gepocheerde zalm * Krabsalade * Carpaccio met roquotsalade * Gevulde eitjes * Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen * Huzarensalade * Ardennerham * Vers fruit * Coctailsaus
<ul style="list-style-type: none"> * Stokbrood / mini broodjes * Kruidenboter / roomboter 	<ul style="list-style-type: none"> * Stokbrood / mini broodjes * Kruidenboter / roomboter
<p><i>Tussengerecht</i></p>	<p><i>Tussengerecht</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> * Kopje dagsoep naar keuze 	<ul style="list-style-type: none"> * Kopje dagsoep naar keuze
<p><i>Hoofdgerecht</i></p>	<p><i>Hoofdgerecht</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> * Varkenshaas met champignonroomsaus * Roodbaarsfilet met een zachte vissaus * Argentijnse runderhaas met champignonsaus, aan het buffet gesneden * Gewokte grote garnalen * Boontjes ingerold met spek * Erwtjes / worteltjes * Gemengde Salade 	<ul style="list-style-type: none"> * Varkenshaas met champignonroomsaus * Runderhaas in eigen jus met gebakken champignons * Doradefilet / kabeljauwhaasjes met zachte vissaus * Diverse groenten
<p>Prijs 37,50 p.p.</p>	<p>Hoofdgerecht wordt op tafel geserveerd.</p> <p><i>Nagerechtbuffet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Een keur van nagerechten, waarbij een 7-tal desserts in glaasjes worden geserveerd. <p>Prijs 39,50 p.p.</p>

Aardappelgarnituur bestaande uit :
kroketten, gebakken aardappelen, frites in overleg mogelijk.

Buffetten

Buffet 5 Dessert wordt op tafel geserveerd

Koude en warme gerechten worden aansluitend geserveerd:

Koude gerechten

- * Verse hele gepocheerde zalm
- * Krabsalade
- * Haring met uitjes
- * Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalen
- * Gevulde eitjes
- * Serranoham
- * Huzarensalade
- * Italiaanse trio op salade
- * Diverse sausjes
- * Verse meloen en ananas

- * Stokbrood / minibroodjes
- * Kruidenboter / roomboter

Warme gerechten

- * Gebakken pangafilet met vissaus
- * Varkensfilet met eigen jus
- * Malse kipsaté met satésaus
- * Gewokte kipreepjes met roerbakgroenten
- * Hollandse rauwkostsalade
- * Frites met mayonaise en gebakken aardappeltjes

Nagerecht

- * Roomijs met slagroom
- * Roomrijst met perziken
- * Warme kersen

Het nagerecht wordt op tafel geserveerd.

Prijs 31,50 p.p.

Buffet 6 Dessert wordt op tafel geserveerd

Koude en warme gerechten worden aansluitend geserveerd:

Koude gerechten

- * Verse hele gepocheerde zalm
- * Krabsalade
- * Gerookte forel
- * Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalen
- * Gevulde eitjes
- * Serranohamrolletjes met mozzarella
- * Huzarensalade
- * Italiaanse trio op salade
- * Diverse sausjes
- * Verse meloen en ananas

- * Stokbrood / minibroodjes
- * Kruidenboter / roomboter

Warme gerechten

- * Varkenshaas met champignonroomsaus
- * Ouderwets runderstoofvlees
- * Kalkoenfilet met stroganoffsaus
- * Roerbakgroenten met scampi's
- * Hollandse rauwkostsalade
- * Frites met mayonaise en gebakken aardappeltjes

Nagerecht

- * Roomijs met slagroom en chocoladesaus
- * Bavaroise met slagroom

Het nagerecht wordt op tafel geserveerd.

Prijs 31,50 p.p.

Bij deze ook nog even een updat betreffende de mogelijkheden van bijvoorbeeld een diner maar dan net even iets anders aangekleed, waarbij een verhaaltje het één en ander wat meer duidelijkheid biedt. Als U met uw gasten binnekomt dan bieden we eerst een aperitief naar keuze aan, waarbij we dan twee of drie amuses op bord kunnen serveren (kleine voorgerechtigjes, geheel in overleg). We kunnen er ook een proeverijtje van maken met diverse gerechtjes, daarna kunt U en uw gasten aansluitend een plaatsje aan tafel zoeken waarna men het diner kan vervolgen met het gekozen menu.

Voor uw gasten is dit een prettig ontvangst, omdat men zo net iets langer gezellig kan borrelen en de eerste honger wordt ook gestild. Zo hoeft u niet vanaf het begin tot het einde van het diner op dezelfde plaats te zitten.

Graag geven we een mondelinge uitleg betreffende de mogelijkheden.

We hebben tot hier aan toe al vele mogelijkheden besproken, waarbij het eten natuurlijk voorop staat.

Maar we kunnen ook een programma in high wine of high beer verzorgen, natuurlijk weer in overleg met U.

Laat al deze informatie een rode draad zijn voor de menukeuzes van Non Plus Ultra.

Het fijne is dat U als gast de route van het feest bepaalt en wij, daar waar nodig, zullen bijsturen qua mogelijkheden, zodat we er samen een mooie dag van maken

Stampottenbuffet Heerlijk tijdens het winterseizoen.

We hebben ook verse erwtensoep (SNERT) uit eigen keuken.
Prijs op aanvraag.

Optie 1	Optie 2
Boerenkool stampot Andijvie stampot met spekjes Peeënstampot Rookworst met mosterd Gehaktballen met eigen jus Gemarineerde speklappen Varkenslapjes in jus Prijs 14,50 p.p.	Boerenkool stampot Andijvie stampot met spekjes Peeënstampot Hutspot Gehaktballen met eigen jus Gemarineerde speklappen Varkenslapjes in jus Gerookte speenvarkenkotletjes Bloedworst met appeltjes Rundstoofvlees Prijs 18,75 p.p.

Er is een keuze om te starten met een soepje, kies dan wel een heldere of zacht gebonden soep, omdat de stampotten goed vullen.

U kunt afsluiten met een dessert naar eigen keuze, zie de dessertmogelijkheden.

Aspergemeni

*met trots serveren we alleen de
"ECHTE" Brabantse Wal Asperges*



Aspergemenù's

Tijdens het aspergeseizoen bieden wij een keuze van vele aspergegerechten aan.

Tevens bieden wij aspergearrangementen aan, waarbij U met uw gasten een kijkje kunt nemen op het aspergeveld.

U ziet hier hoe de hele cyclus van de asperge in elkaar zit, de teelt, het handmatig steken en het steken met de nieuwe aspergesteekmachine van Corné Ooms.

Daarna het schillen en de verwerking van de asperges. Kortom een hele belevenis! Aansluitend komt u terug bij Non Plus Ultra voor, zoals ze in België zeggen; een waar aspergefeestijn!

Wij laten u genieten van de asperges zoals het op de Brabantse Wal hoort. Kijk voor meer informatie op onze website.

Menu 1

Heldere aspergebouillon
Gebonden aspergesoep

Belgische beenham met de Brabantse Wal
Asperges voorzien van een
hollandaisesaus en garnituur van ei
en peterselie
aardappelen en aardappelkroketten.

Roomijs met Hollandse aardbeien
en slagroom
Roomrijst met perzikschiïfjes

Prijs 25,00 p.p.

Alles wordt steeds aangevuld.

Menu 2

Een proeverij van Brabantse Wal Asperges
met onder andere hamrolletjes en
gerookte zalmrolletjes,
gazpaccio van asperges,
gefrituurde asperges, een aspergesoepje,
aspergesalade met broodgarnituur en
dagsalade

De Brabantse Wal Asperge met een keuze
van gebakken verse zalm,
Belgische beenham met een
Hollandaisesaus en garnituur van ei
en peterselie
aardappelen en aardappelkroketten

Trio van Hollandse aardbeien uit
Hoogstraten

Prijs 28,50 p.p.

Aspergemenù's

Stel uw eigen aspergemenù samen

Voorgerechten	Prijs
Carpaccio met gefrituurde asperges	11,00
Salade van aspergepunten met gerookte zalm	8,95
Groene en witte aspergepunten met een frisse salade en asperge mayonaise	8,00
Carpaccio van asperges met truffelolie en garnituur	7,00
Asperge proeverij met een 6-tal gerechtjes	9,75
Soepen	
Heldere aspergebouillon met garnituur	4,50
Zacht gebonden aspergeroomsoep	4,75
Goed gevulde groentesoep met asperges	4,50
Hoofdgerechten	
Belgische beenham	18,75
Gebakken zalmoot en gerookte zalm	19,95
Speenvarkenkoteletje	19,50
Lamsfilet	19,95
Desserts	
Roomrijst met perzikschiïfjes en vanille-ijs met aardbeien	4,50
Trio van aardbeien op bord	4,25
Witte chocolademousse en aardbeien op bord	4,30

Voor de overige desserts verwijzen wij u naar de dessertmogelijkheden.

Koffie / thee met luxe bonbon
Prijs 2,35 p.p.

Wildmenu



Wildmenu

Stel uw eigen wildmenu samen

Voorgerechten

<i>Salade van gerookte eendenborst met fijne paté en cumberlandsaus</i>	11,00
<i>Tapas van verschillende wildvoorgerechtjes</i>	12,50
<i>Carpaccio van hert met wildgarnituur</i>	12,00
<i>Duo van hamsoorten (hert en wild zwijn)</i>	11,00
<i>Wildpaté duo met herfstsalade</i>	12,50

Soepen

<i>Pompoensoep (ouderwetse bereiding)</i>	4,50
<i>Winter "thee"</i>	4,95
<i>Paddenstoelenbouillon met fijne kruiden</i>	4,95
<i>Krachtige bouillon van wilde duif</i>	4,95
<i>Knolseldersoep met garnituur</i>	4,50

Tussengerechten

<i>Haasfilet met zuurkool en een gevulde champignon</i>	9,75
<i>Kort gesauteerde mix van bospaddenstoelen met garnituur</i>	8,50
<i>Gestoofd konijnenboutje met graanmosterd</i>	12,50
<i>Gebakken eendenborst met mandarijnensaus</i>	10,75

Hoofdgerechten

<i>Hertenrug filet met oesterzwammen in rode wijnsaus</i>	22,00
<i>Wildzwijn filet met champignonsaus met basilicum</i>	21,00
<i>Gestoofde haasbout met eigen jus</i>	25,00
<i>Zoete wildzwijnstoverij</i>	19,95

Desserts

<i>Apfelstrudel met een bolletje roomijs en vanillesaus</i>	5,75
<i>Witte en bruine chocolademousse</i>	4,95
<i>Roomijs met gebakken fruit in pepersaus</i>	4,75
<i>Keur van nagerechten op bord uitgeserveerd</i>	5,25

*We serveren bij de hoofdgerechten een prachtige winterse keur van
aardappel en groetengarnituren
Stoofpeertjes*

Walking diner



Walking diner

Een walking diner zijn allemaal kleine gerechtjes die worden geserveerd op kleine bordjes.

Deze worden elk half uur aan de gasten geserveerd, op wisselend serviesgoed.

De gasten kunnen tijdens de hele gelegenheid steeds weer wisselen van plaats zodat er een gezellig culinair geheel ontstaat.

U en uw gasten hebben veel tijd voor elkaar.

Eigenlijk is het een grote lange borrel maar dan maagvullend.

Het is een vervanging van een diner of een buffet.

Het walking diner bestaat uit 8 tot 9-tal gerechtjes om zo dan ook de beleving van een diner/buffet te evenaren.

De tijden zijn bijvoorbeeld van 14.00 uur tot 19.00 uur.

Bij binnenkomst kunnen we een losse tafelindeling maken met her en der sta-tafels.

Op de mooi ingedekte tafels, voorzien van echt linnengoed, staat voor elke gast een mooi wijnglas klaar inclusief een linnen servet.

Deze kunnen ze de gehele avond bij zich houden en dan worden telkens leuke, voedzame gerechtjes met bijbehorend bestek uitgeserveerd.

De tafels zijn voorzien van ijswater en natuurlijk verse bloemen.

Tijdens uw gelegenheid is het een continue komen en gaan van kleine gerechtjes opgebouwd van diverse koude voorgerechtjes,

warme voorgerechtjes, een soepje

de tussengerechtjes en hoofdgerechtjes tot aan het dessert toe.

De prijs voor een walking dinner is vanaf 35,00 euro per persoon, tenzij anders in overleg.

Mocht u voor dit concept kiezen dan zullen we alles goed doorspreken en vervolgens krijgt u een uitwerking via de mail om alles eens rustig door te nemen en af te stemmen op uw wensen.

Uiteraard alles in goed overleg.

TIP

Start met een glaasje bubbels om aansluitend het walking dinner te beginnen

Er staan tijdens de walking dinner menukaarten op tafel, zodat de gasten kunnen volgen waar we zijn qua menu.

Dit is fijn voor de gasten omdat ze ook zien wat er nog gaat komen.

Op de volgende pagina staan enkele voorbeelden die we graag toelichten.

Walking diner

4 Voorbeelden van een walking dinner.

<p style="text-align: center;"><i>Optie A</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Rundscarpaccio * Vitello tonata * Visproeverijtje * Kopje soep naar keuze * Scampi's met looksaus en rijst * Kabeljauwhaasfilet met pasta * Lamsfilet met uienconfiture * Runderhaasbiefstuk met garnituren * Koffie met etagieres vol lekkernijen 	<p style="text-align: center;"><i>Optie B</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Tartare van verse tonijn * Seranohamrolletje met mozzarella * Anti pasti * Verse huisgemaakte loempia * Kopje soep naar keuze * Pasta met zalm * Wildzwijnstoverij * Bordje vergeten groentjes * Vleesspies met kip-, varkens- en rundvlees Kaasbordje met porto
<p style="text-align: center;"><i>Optie C</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Zalmbonbon met Hollandse garnalen * Gerookte eendenborst met appelchutney * Kopje soep naar keuze * Visburgertje * Lamskoteletje met garnituur * Rundstoofvlees met verse frites * Zeeduivel omwikkeld met spek * Hertefilet met garnituur * Dessertbuffetje met diverse lekkernijen. 	<p style="text-align: center;"><i>Optie D</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Paling, zalm en Hollandse garnalen * Couscous alade met avocado * Salade van rivierkreeftjes * Soepje naar keuze * Ansjovis gebakken * Mini pasteitje * Haasfilet met een stampotje * Entrecote met bospaddenstoelen * Griet met pasta * Fijn dessert op bord geserveerd
<p style="text-align: center;"><i>(alleen tijdens aspergeseizoen)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Lepelhapje van asperge * Carpaccio van asperge met truffelolie * Aspergeflinters met gerookte zalm * Salade van seranoham en groene asperges * Asperge croquet met asperge mayonaise * Licht gepureerde aspergeroomsoep * Aspergeragoût met garnituur * Belgische beenham met witte aspergepunten * Hollands kaasbordje * Trio van aardbeien 	

Zoals aangegeven zijn dit slechts enkele voorbeelden.
Graag lichten wij u deze walking dinners toe
om de vele mogelijkheden te bespreken.

Tip

Sluit de avond af met een kopje koffie en lekkernijen

Desserts



Desserts

Wij bieden vier variaties aan van desserts in buffetvorm.

Deze desserts kunnen aansluiten op een buffet maar uiteraard ook na een diner.

<p style="text-align: center;">Optie 1</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vanille-ijsbollen met slagroom en ijskoekjes * Roomrijst met perzikschiïffes * Bavaroise met garnering * Warme kersen <p style="text-align: center;">Prijs 5,50 p.p.</p>	<p style="text-align: center;">Optie 2</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vanille-ijsbollen met slagroom en ijskoekjes * Roomrijst met perzikschiïffes * Bavaroise met garnering * Warme kersen * Gevulde ananas met vers fruit salade <p style="text-align: center;">Prijs 6,25 p.p.</p>
<p style="text-align: center;">Optie 3</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vanille-ijsbollen met slagroom en ijskoekjes * Roomrijst met perzikschiïffes * Bavaroise met garnering * Warme kersen * Glaasjes gevuld met een diversiteit van vers fruit * Glaasjes gevuld met chocolademousse <p style="text-align: center;">Prijs 6,75 p.p.</p>	<p style="text-align: center;">Optie 4</p> <p>We serveren bij dit dessert een diversiteit aan nagerechtjes in glaasjes zoals Chocolademousse, roomrijst, creme brulee, vers fruit, parfait en ijsbollen met warme kersen. Het geheel wordt in buffetvorm gepresenteerd</p> <p style="text-align: center;">Prijs 6,75 p.p.</p>

In het aardbeienseizoen serveren we in plaats van vers fruit, Hollandse aardbeien.

Het is tevens mogelijk om vanille-ijsbollen met slagroom, roomrijst, perzikken en warme kersen op tafel te serveren in plaats van in buffetvorm.

Prijs 4,00 p.p.

Extra met bavaroise

5,00 p.p

Aanvullende mogelijkheden

Kaasplateau met mooie kaassoorten geserveerd met stokbrood

Prijs 2,50 p.p.

Verse ijstaarten van ijssalon Crusio (in overleg)

Prijs 5,00 p.p.

Sabayon met grand-marnier en mandarijnschiïffes

Prijs 1,75 p.p

Desserts

Stel zelf uw dessert samen

Nagerechten geserveerd op tafel

- | | |
|--|------------|
| • Roomrijst met perziken en slagroom en Vanille-ijs met slagroom en warme kersen | 4,50 |
| • Coupe Non Plus Ultra met vers fruit en slagroom | 3,90 |
| • Dame Blanche met slagroom | 3,90 |
| • Trio van sorbet ijs met garnituur | 4,50 |
| • Coupe aardbeien met slagroom | 4,50 |
| • Diverse nagerechten op een bord geserveerd | 5,50 |
| • IJstaart met diverse smaken en warme kersen (Crusio) | 5,00 |
| • Creme Brulee met vanille ijs en slagroom | 4,50 |
| • Dessertbuffet | vanaf 5,50 |
| - Roomijs-bollen met slagroom | |
| - Bavaroise met garnering | |
| - Warme kersen | |
| - Roomrijst met perziken en slagroom | |

Desserts worden geserveerd
met muziek en vuurwerk

Sluit uw diner of buffet af met koffie en lekkernijen

- 1 x koffie/thee met luxe bonbon Prijs 2,35 p.p.
2 x koffie/thee met luxe bonbon Prijs 3,90 p.p.

- 1 x koffie/thee met lekkernijen Prijs 2,75 p.p.
2 x koffie/thee met lekkernijen Prijs 4,60 p.p.

De lekkernijen worden gepresenteerd op een etagère.
Denk hierbij aan macarons, oesterkoekjes, bokkenpootjes,
luxe bonbons, verse koekjes e.d..

Ook bestaat de mogelijkheid om bij de koffie een keur van digestieven
aan te bieden, zoals Franse cognac, amaretto, grand marnier e.d.
ALTIJD IN OVERLEG MET U.

Hapjes



Hapjes

Diverse mogelijkheden voor allerlei hapjes
tijdens o.a. receptie / avondfeesten.

De hapjesschalen zijn gevarieerd opgemaakt en
worden gepresenteerd met ruime garnering.

Naar eigen keuze samen te stellen.

- Gevarieerde schalen met o.a. 0,75 p.p.
 - * Kaasblokjes / geitenkaas
 - * Ardennerham met meloen
 - * Gevuld eitje
 - * Gevuld tomaatje
 - * Wrap gevuld
 - * Koud gehaktballetje
 - * Krokant cupje gevuld met salade

- Gesneden stokbrood met o.a. 0,95 p.p.
 - * Krabsalade
 - * Gerookte paling
 - * Haring met uitjes
 - * Gerookte forel
 - * Gerookte zalm
 - * Brie kaas

- Mand gevuld met o.a. warme saucijsjes en/of pizza's 0,85 p.p.

- Diverse lepelhapjes met o.a. 0,85 p.p.
 - * Meloenbolletjes met serranoham
 - * Scampi met garnituur
 - * Witloffe met gerookte zalm

- Gefrituurd Aziatisch bittergarnituur in een
stoommandje met een pittig sausje 0,65 p.p.

- Mini-broodjes met o.a. 1,10 p.p.
 - * Haring
 - * Brie kaas
 - * Gerookte paling
 - * Serranoham
 - * Gerookte zalm
 - * Krabsalade

Hapjes

- *Gefrituurde kipfingers met sausje* 0,30 p.p.
- *Gefrituurde nasi en bamihapjes met sausje* 0,60 p.p.
- *Gevulde eitjes en gevulde tomaatjes met Hollandse garnalensalade* 0,90 p.p.
- *Mini worstebroodje* 1,10 p.p.
- *Stokbrood belegd met krabsalade en Briekaas* 0,60 p.p.
- *Aspergepunt-rolletjes met ham van de Brabantse Wal (seizoengebonden)* 0,60 p.p.
- *Aspergepunt-rolletjes met gerookte zalm van de Brabantse Wal (seizoengebonden)* 0,95 p.p.
- *Warme Brie op stokbrood met honing* 0,75 p.p.
- *Mini frikandelletje met sausje* 0,40 p.p.
- *Kaasblokjes met fruit afgegarneerd* 0,50 p.p.
- *Duo van wraps gevuld met rosbief en pesto en/of wraps gevuld met roomkaas en gerookte zalm* 0,75 p.p.
- *Bitterballen met mosterd* 0,30 p.p.
- *Loempia met roerbakgroenten en een pittig sausje* 2,75 p.p.
- *Twee stokjes kipsaté met satésaus en stokbrood* 3,95 p.p.
- *Warme drumstick* 1,65 p.p.
- *Frites in een puntzakje met mayonaise* 0,95 p.p.
- *Soepje in puntglaasje* 0,50 p.p.
- *Pasteitje met kipragoût met champignons en balletjes* 3,65 p.p.
- *Frisse watermeloenschijven* 0,50 p.p.

Mocht u graag nog suggesties aanbevelen dan horen wij dat graag van u.

Wat er nu volgt is een invulling voor als je een feestmiddag geeft van bijvoorbeeld 14.00 uur tot 18.00 uur. Tijden kunnen uiteraard in overleg worden besproken.

Het is net iets meer dan een reguliere hapjesmiddag.

Dit omdat we er nu voor zorgen dat de gasten, wanneer ze naar huis gaan, zij niet meer hoeven te eten. Wij zorgen er voor dat uw gasten voldaan naar huis gaan.

Onderstaand volgt een uitwerking qua idee en v.w.b. de prijs.

- Twee keer koffie / thee met een mini-gebakje met logo 5,60 p.p.

Consumpties worden netjes achteraf verrekend met
hetgene wat er geschonken is.
Houd rekening met ongeveer 16,50 euro p.p.

- Dan starten we met de hapjes in onderstaande volgorde 5,50 p.p.

Toastjes met gevarieerde mix van salades en vissoorten

Gevulde eitjes en tomaatjes met Hollandse garnalen

Scampi op prikker met garnituur

Bitterballen geserveerd met mosterd

Mini Borrelsaucijsje

Vervolgens in overleg met u als onze gast serveren we

Kopje soep naar keuze tijdstip 17.00 uur 2,95 p.p.

Klein puntzakje frites tijdstip 17.20 uur 0,95 p.p.
met mayonaise

Kopje koffie / thee met een keuze van mini-broodjes 17,45 uur
Daarna afsluiten met een rondje koffie / thee naar
keuze zodat je rond 18.00 uur klaar bent met de
feestelijke middag.

Koffie en broodjes in nacalculatie omdat we pas op het einde van het
feest kunnen zien wat er geschonken en gegeten is.
Wordt nu berekend op 3,00 p.p.

De totaalprijs komt dan rond de 34,50 euro per persoon all-in.
Zoals u ziet wordt alles nog netjes verrend en het aantal personen
berekend die er tijdens het feest zijn. Maar wel van te voren goed
afstemmen hoeveel gasten u verwacht en welke tafelindeling uw
voorkeur heeft.

Een hapjesbuffet wordt weggezet ter vervanging van doorlopende hapjes tijdens uw avondfeest. Dit buffet kan niet worden geserveerd op etenstijd, het mag niet worden verward met een buffet dat we aanbevelen ten tijde van een diner.

Hapjesbuffet "Non"
Gevulde tomaatjes met
Hollandse garnalensalade
Gevulde eitjes
Krabsalade
Serranoham-rolletjes
Kaasplateau
Haring met uitjes
Gerookte forel / Gerookte zalm
Potjes gevuld met olijven
Wraps met rosbief en pesto
Kipsaté met satésaus
Gehaktballetjes met tomatensaus
Stokbrood met kruidenboter

Prijs 10,75 p.p.

Hapjesbuffet "Plus"
Gevulde tomaatjes met
Hollandse garnalensalade
Gevulde eitjes
Krabsalade
Serranoham-rolletjes
Carpaccio van rund
Kaasplateau
Haring met uitjes
Gerookte forel / Gerookte zalm
Zalm wraps gevuld met kruidenkaas
Potjes gevuld met olijven
Kipsaté met satésaus
Gehaktballetjes met tomatensaus
Warme drumsticks
Stokbrood met kruidenboter

Prijs 12,50 p.p.

Hapjesbuffet "Ultra"
Carpaccio met garnituur
Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalensalade
Gevulde eitjes
Serranoham-rolletjes
Krabsalade
Ardennerham met meloen
Gerookte paling / Gerookte zalm / Gerookte forel
Kaasplateau
Groot brood met gevulde piccollo's
Wraps gevuld met rosbief en pesto/sla
Italiaanse salade met mozzarella en olijven
meloenschijven
Kalfsrosbief met tonijnmayonaise

Warme gerechtjes
Scampi's met looksaus
Kleine gehaktballetjes met tomatensaus
Drumsticks
Kipsaté met satésaus
Borrelsaucijsjes en kaassaucijsjes
Loempiaatjes

Prijs 16,50 p.p.

We presenteren de buffetten met stokbrood en kruidenboter.

De gerechten worden bijgevuld.

Bij bovenstaande hapjesbuffetten is een beenham bij te bestellen Prijs 1,75 p.p

Tijdens het aspergeseizoen komen er aspergerolletjes bij !!

Aanvullende fijne hapjes, waarbij meerdere keuzes aangeboden worden

Onderstaand volgen nog wat uitgebreide en luxe hapjes. Gerechtigjes die u kunt combineren met de hapjes van de andere pagina.

Het leuke is hiervan is dat u zelf een mix kunt samenstellen met u eigen voorkeur, waarbij we tijdens het afspreken, in overleg, de volgorde kunnen bepalen.

Een voorstel is om de gasten na de koffie / thee met iets erbij naar keuze, eerst een gevarieerd toastje aan te bieden met bijvoorbeeld gerookte zalm, paling, brie kaas en krabsalade, preparé ect.

Vervolgens kun je etageres op tafel zetten met een soort van luxe belegsoorten (charcuterie met o.a. seranno ham, spinata romana, mortadella, en een 4-tal kaassoorten. Dit wordt dan aangevuld met garnering.

Daarna kan er een keuze gemaakt worden uit de hapjes die we hieronder aanbieden.

- Weckpotje met gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen	3,50 p.p.
- Lepelhapje met verfijnde hapjes, denkend aan luxe vis / vlees	1,20 p.p.
- Bordje vitello-tonata met verse tonijn en mini broodje	3,70 p.p.
- Scampi's met rijst en zacht sausje (geserveerd in een bakje)	3,25 p.p.
- Bordje anti-pasti	2,90 p.p.
- Bakje stoofvlees met mini zakje frites	3,50 p.p.
- Groot brood met mini broodjes gevuld met allerlei salades & vis	1,25 p.p.
- Zalm bonbon met garnalensalade	3,75 p.p.
- Duo van filo-deeg met vulling van gehakt en vega	3,60 p.p.
- Diverse rauwkost met avocado-dip	vanaf 1,00 p.p.
- Soepje naar keuze of twee soorten aanbieden in een klein soepkopje	1,60 p.p.
- Duo van scampi-prikker met mozerella bolletjes / kerstomaatjes	1,30 p.p.
- Weckpotjes met een appelchutney en gerookte eendenborst	2,95 p.p.
- Bordje met een fijne garnituur en garnalenkroket	3,25 p.p.
- Mini broodje pulled-porc of pulled-beef	2,85 p.p.
- Mini hamburgertje met cheddar & tomaat	2,95 p.p.
- In het seizoen een aspergeproeverij - buiten het seizoen kunnen we een proeverij maken van een 5-tal gerechtjes	3,95 p.p.
- Kleine pizzapunt (gevarieerd)	1,10 p.p.
- Visburgertje met dagsalade	3,75 p.p.
- Fresse fruitsmoothie (diverse soorten)	1,30 p.p.
- De ouderwetse fruitbowl gepresenteerd in de zaal	per glas 1,55 p.p.

Afsluiting

Aan alle feesten komt helaas ook een einde.

Maar ook daar hebben we aan gedacht zodat u samen met alle gasten nog feestelijk af kunt sluiten. Hiervoor hebben we diverse mogelijkheden.

- Koffie met minibroodje	2,90 p.p.
- Koffie met mini worstebroodje	3,00 p.p.
- Puntzak frites met mayonaise	0,95 p.p.
- Puntzak frites met frituursnack	2,50 p.p.
- Broodje pulled-bief of pulled-porc	3,45 p.p.
- Grote pizzapunt	1,75 p.p.
- Mini hamburgertje met zak frites	3,45 p.p.

LIKE US ON FACEBOOK⁵⁵
OF



kijk op de site voor meer
informatie
www.cafenonplusultra.nl

Tot ziens

56



en bedankt voor
het vertrouwen.

Familie Palinckx - Vissers
en medewerkers

Voor op of aanmerkingen staan wij altijd open.

*We horen graag uw mening
want ook wij leren elke dag bij.....*

Gastvrije groet,

*Kees en Saskia
En alle medewerkers van Non Plus Ultra*

U kunt de gasten ontvangen na het feliciteren met koffie/thee en een klein gebakje (of een bonbon), zodat iedereen elkaar heeft gezien en wat heeft bijgepraat.

Aansluitend zouden we de kop/schotels af kunnen halen en de champagneboom vullen met glazen met Cava, vervolgens nodigen we de gasten uit om een glaasje hieruit te halen en samen de toast uit te brengen op de gelegenheid waarvoor het feest wordt gegeven.

Dit is een feestelijke gebeurtenis voor iedereen!!!!

Vervolgens kom ik de gasten uitleggen wat er staat te gebeuren en dat de gasten kunnen rouleren want de gerechtjes welke opbouwend zijn worden naar de gasten gebracht en dit zal telkens om het half uur gebeuren.

Het is dus maaltijd vervangend. Minimaal 7 gerechtjes tot maximaal 10 gerechtjes, de prijs blijft om en nabij 31.50 euro want bij een mindertal gerechtjes zal er wat meer gewicht per gerechtje gegeven worden om zo toch voldoende te geven zodat uw gasten niets te kort komen.

Hierbij geef ik wat andere gerechtjes aan;

- gerookte paling, zalm en een mini garnalencocktail
- eendenborst met wildzwijnham
- kalfsrosbief met een tonijnmayonaise
- pasta schelp gevuld met spinazie en een tomatensaus
- pompoen en tomatensoep in een glasje
- kabeljauwhaas onder een dakje van pesto met garnituur
- wildzwijnstoverij
- hertefilet met wintergarnituur

Je kunt dit nog aanvullen met gerechtjes uiteraard

Vervolgens het dessert presenteren met étagiers met een zevental desserts (zie dessert mogelijkheden) en hier kun je de koffie eventueel bij serveren. Dit word er wel apart bij verrekend.

Of voor een speciale gelegenheid zou je I.P.V het dessert een mooie bruidstaart aan kunnen snijden waarbij koffie/thee word geserveerd.

Ook is er de mogelijkheid om een drietal gerechtjes te serveren en het hoofdgerecht vis en vlees naar keuze te serveren in buffet vorm.....

Alles op aanvraag uit te werken.