



Café Feestzaal Non Plus Ultra

Menubook 2019

Neem eens een kijkje op onze Facebookpagina 'Non Plus Ultra'
Voor mee informatie kunt u ook terecht op onze website: www.cafenonplusultra.nl
U kunt natuurlijk ook gewoon bellen: 0164-612165

Wij wensen u veel plezier met de voorbereiding van uw feest!

Café Non Plus Ultra
Grindweg 2
4634 PP Woensdrecht



“Non Plus Ultra”

Voor alle gasten die dit boek meegenomen hebben om het thuis eens rustig door te bladeren, wens ik bij deze veel plezier met de voorbereidingen voor het feest wat komen gaat. We weten als geen ander wat er allemaal bij komt kijken om uw feest te verzorgen. Graag spreek ik altijd 8 weken voor het feest af voordat de uitnodigingen verstuurd worden. Dan kunnen we het feest in grote lijnen bespreken en dan vervolgens twee weken van tevoren de puntjes op de i zetten betreft, hoe en wat, tafelindeling et cetera, et cetera. Zo kunnen we de laatste details nog goed af stemmen met elkaar.

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. Ons keukenteam is vol passie voor hun vak en gemotiveerd om ervoor te zorgen dat er met dagelijks versbereide 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 er telkens weer iets bijzonders 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 van de gasten en uzelf.

Voor de kinderen geldt uiteraard een aparte prijs, allemaal in overleg.

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” 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. Deze is jammer genoeg in de oorlog stuk geschoten.

Voor meer informatie verwijs ik u graag naar onze website: www.cafenonplusultra.nl

Ook wil ik uitnodigen om een kijkje te nemen op onze Facebookpagina.

Veel plezier met het doornemen van dit vernieuwde NPU boek.

Graag tot ziens in het gastvrije “Non Plus Ultra”

Beleefd aanbevolen door
Kees & Saskia Palinckx-Vissers
en het NPU team

Maandag zijn wij gesloten.

Feesten, thema-avonden, High Teas en partijen altijd op reservering.



Wat wij u kunnen bieden als 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 een en ander omschreven voor u.

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.

De mogelijkheden van het cafégedeelte zijn enorm. Zo hebben we een zomerkaart van april tot oktober, met tijdens het seizoen ook de asperge kaart. Tijdens de zomerperiode zijn we geopend vanaf 09.00 uur (eerder op afspraak is ook mogelijk). Daarnaast hebben we ook nog ons terras met plaats tot 80 personen. Het café biedt ook mogelijkheden voor ontbijt, verzamelingen en ontmoetingen.

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 terugvinden.

Het mooie van de feestzaal is dat we met een geluidsdichte wand de zaal in twee aparte gedeeltes kunnen scheiden. Hierdoor kunnen we het voorste zaalgedeelte als ontvangstruimte 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. Blij zijn we met de aanwinst van de veranda. In de zomer kan deze worden gebruikt voor ontvangst en barbecues.

Dinerzaal

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

Voorkom teleurstelling, boek tijdig uw datum.



INHOUDSOPGAVE

Drankaanbod	4
Dranken	5
De NPU Cava Boom	6
Wijnen	6
High Wine	7
High Beer	8
Koffie met lekkernijen	9
Hapjes	10
Hapjesaanbod	11
Hapjesbuffetten	13
Walking Diner	14
Diner	17
Menusuggesties	18
Stel zelf uw diner samen	22
Buffetten	24
High Tea	27
Classic High Tea	28
Royal High Tea	29
Seizoensgerechten	30
Aspergemenue	31
BBQ-arrangement	32
BBQ 'De Luxe'	33
Wildmenu	34
Stamppotbuffet	35
Desserts	36
Dessertbuffetten	37
Stel zelf uw dessert samen	37
Overige menu's	38
Ontbijt	39
Koffietafels	40
Condoleance mogelijkheden	41
Brunch & Lunch	42

DRANKAANBOD





Dranken

Hier kunt u ons drankassortiment vinden. U kunt er uiteraard ook gewoon voor kiezen om bier, fris en wijn te schenken. Dit is geheel aan u.

Frisdranken

Coca-Cola
Coca-Cola Light
Coca-Cola Zero
Spa Blauw
Spa Rood
Sprite
Fanta Sinas
Fanta Cassis
Bitter Lemon
Tonic
Lipton Ice-tea
Lipton Ice-tea Green
Fristi
Chocomel
Tomatensap
Zeeuwse Appelaere
Rivella
Jus d'orange

Bieren op fles

Jupiler
Heineken (ook 0%)
Hoegaarden
Koninck
Amstel Radler (ook 0%)
Liefmans Fruitesse
Wittekerke Rosé Bier
Lindemans Kriek
Bavaria 0.0%
Wieckse Witte 0.0%

Gedestilleerd

Bacardi Carta Blanca Rum
Johnnie Walker Red Label Whisky
Martini Bianco
Vieux
Jägermeister
Schrobbelèr
Cognac V.S.
Medium Dry Sherry
Rode Port
Witte Port
Jonge Jenever
Oude Jenever
Corenwijn

Likeuren

Drambuie
Liquor 43
Malibu
Passoa
Ricard
Disaronno Amaretto
Limoncello
Grand Marnier
Boswandeling
Cointreau
Campari
Tia Maria
Pernod

Als huisbier op de tap schenken wij Brand Pilsener. Voor andere speciaal bieren van het vat hebben wij ons eigen assortiment op de tap, zoals Palm, Kwaremont, Affligem Blond en Leffe Dubbel.

Alle gedestilleerde dranken en likeuren zijn beschikbaar voor mixdranken.

Indien u andere dranken wenst die niet op bovenstaande lijst staan, kunnen wij dit altijd voor uw regelen. Eigen inbreng wordt gewaardeerd, bijvoorbeeld een ander biertje op de tap! Ook voor mixdranken!



De NPU Cava boom

Denkt u ook eens rustig na over de ontvangst, bijvoorbeeld een kopje koffie met een bonbon, om vervolgens met uw gasten een glaasje bubbels of een sprankelend alcoholvrij alternatief uit onze Cava boom te komen halen.

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

Cava Pere Ventura	per fles 26,95
Fruitywijn	per fles 19,00
Alcoholvrije bubbels	per fles 22,95

Ook is het mogelijk om een fruitsapje te schenken. Deze worden netjes afgeturfd dus per consumptie.

Zwaardje met chocolade-omhulde aardbei 0,60 per stuk

Wij rekenen géén zaalhuur, want we zijn blij met u als onze gast.

Wijnen

Naast onze fijne Franse huiswijnen van Domaine St. Felix, hebben wij ook nog een breed scala aan andere wijnen waar u uit kunt kiezen.

Wit

Domaine St. Felix uit Frankrijk	Cuvée Pierre Martin Vin de Pays d'Oc	21,00 per fles
Bereich Bernkastel uit Duitsland	Mosel	24,50 per fles
Enate uit Spanje	Chardonnay '234'	24,00 per fles
Matetic Estate uit Chili	Corralillo Sauvignon Blanc Bio	24,00 per fles

Rosé

Domaine St. Felix uit Frankrijk	Cuvée Pierre Martin Vin de Pays d'Oc	21,00 per fles
D'Anjou uit Frankrijk	Les Ligeriens	21,00 per fles

Rood

Domaine St. Felix uit Frankrijk	Cuvée Pierre Martin Vin de Pays d'Oc	21,00 per fles
Casa Ferreirinha uit Portugal	Esteva	24,00 per fles

Alcoholvrij

Vini Vici (wit)	Chardonnay	23,50 per fles
Vini Vici (rood)	Cabernet Sauvignon	23,50 per fles



High Wine

Een cava en drie mooie wijnen geselecteerd door onze sommelier Jeroen Broos van Résidence Wijnen.

Cuvée Primer Brut Reserva van Pere Ventura uit Pénedes, Spanje

Heldere strogele kleur met groengouden glinstering, fraai ondersteund door de fijne frivole bubbels. De wijn geurt naar amandeltjes, citrusfruit, voorjaarsbloemen en héél subtiele toasttonen. De smaak is levendig en fris met ook weer het sappige citrusfruit, ongebrande amandeltjes en licht gerijpte, ronde smaken. De verschillende druivenrassen worden met de hand geplukt en apart zachtjes geperst. Na de temperatuur gecontroleerde vergistingen, die ook apart verlopen op roestvrijstaal, op 16 tot 18 graden, wordt er van de drie verschillende wijnen een blend samengesteld. Deze wordt vervolgens op fles gebracht en krijgt zijn tweede gisting in de diepe kelders van het domein. Na een rijping van 15 tot 18 maanden volgt het dégorgement en wordt de uitgezakte gist uit de fles gehaald, zodat er een prachtige heldere cava geschonken kan worden.

Corralillo Sauvignon Blanc Bio van Matetic Estate uit de San Antonio Valley, Chili

Lichtgeel van kleur met een groene zweem. De neus ontvangt tegemoetkomende geuren van citrusfruit als grapefruit, met ook tropische invloeden en fijne kruiden. De smaak is mondzuiverend fris, heerlijk sappig met een aangename fruitcomplexiteit. Aanvullend is er het rijke mondgevoel dat mede tot stand komt doordat de wijn een aantal maanden heeft gerijpt op zijn fijne gistbezinksel. De druiven worden met de hand geoogst van verschillende, geselecteerde wijngaarden. Sommige druiventrossen worden in hun geheel geperst. Die van andere percelen worden ontsleed en krijgen een gekoeld schilcontact van circa 5 uur voor extra geur- en smaakexpressie. De vergisting vindt plaats in rvs-tanks gedurende 30 dagen, met aansluitend 3 maanden contact met de 'lie' (bezonken gistcellen).

Chardonnay '234' van Enate uit Somontano, Spanje

Intens aromatisch, met nuances van appel, perzik, wilde venkel en exotische vruchten, ondersteund door een subtiele mineraliteit. In de mond is de wijn fris en complex, met mond vullend fruit en een lange, opwekkende en zuivere finale. De met de hand geplukte trossen worden ontsleed. De druiven worden licht gekneusd en ingeweekt op de schillen gedurende 5 uur. Na het persen volgt een natuurlijke bezinking bij 10°C. De jonge, schone most wordt dan vergist in rvs-tanks bij 15°C. Voor het bottelen ondergaat de jonge wijn een koude stabilisatie bij -5°C ter bevordering van de aromatische zuiverheid.

Esteva van Casa Ferreirinha uit Douro, Portugal

Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe kersen en pruimen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit en een subtiele kruidigheid, die worden gevolgd door een prettige zachte afdronk met rijpe tannines en milde zuren. Na de handmatige selectieve pluk begin september worden de druiven ontsleed en gekneusd en laat men de temperatuurgecontroleerde (25°C) alcoholische fermentatie plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 20 dagen volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 6 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel licht gefilterd en gebotteld.



Bij elke wijnsoort wordt er een gerechtje geserveerd wat hierbij aansluit.

Bij het aperitief serveren wij stokbrood met kruidenboter en olijfjes. Bij de eerste wijn een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij de tweede wijn loempia's met roerbakgroenten en gerookte zalm. En bij de laatste wijn serveren wij diverse kaassoorten.

High Beer

Ieder seizoensbiertje wat wij schenken van de tap is zorgvuldig gekozen in overleg met onze drank leverancier drankenhandel Somers-Hendrikx om u altijd een verrassend smaakvol bier aan te kunnen bieden.

Mini-Duvel- Alc. 8.5%

Duvel is een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. Het aparte brouwproces, dat zo'n 90 dagen duurt, garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak.

Harvest Moon Pale Ale van Crow Mountain Craft Brewery- Alc. 6.1%

Harvest Moon is een makkelijk drinkende Pale Ale met een lichte koperkleur. De volmondige mouten en granen bieden een evenwichtige basis voor de delicate Tomahawk-bitterheid en de kruidige fruittoetsen van de Vanguard en El Dorado dry-hopping. Hergist op de fles geeft Harvest Moon een ronde smaak met een mooie droge afdronk.

Bier naar keuze van de tap (Tip probeer ons maandbier!)

Om de high beer steeds anders voor u te laten zijn hebben we er dit jaar voor gekozen om u zelf een van onze 7 verschillende tapbieren te laten kiezen. De keuze bestaat uit:

- Brand pils
- Leffe bruin
- Affligem blond
- Kwaremont blond
- Palm
- Triple d'Anvers
- Ons speciaal geselecteerde maandbier

MURDER van Crow Mountain Craft Brewery- Alc. 10,1%

MURDER is een uitbundige Russian Imperial Stout met een aangename volmondigheid. De erg rijke storting levert een gitzwarte kleur en een hoog alcoholgehalte van 10,1%. MURDER heeft een volle body en blijft met een romige schuimkraag makkelijk drinkbaar. Zorgvuldig geselecteerde moutsoorten brengen een complex aroma van geroosterde granen, fruitige esters en alcohol. Terwijl het gebrande moutkarakter hints geeft van koffie en donkere chocolade. Geholpen door de zachte bitterheid van Warrior-hoppen, is MURDER in de smaak, hoewel intens en complex met koffie, cacao en bittere zoetheid, heel mooi in balans.

Bij elk bier wordt er een gerechtje geserveerd wat hierbij aansluit.

Bij de mini-Duvel serveren wij stokbrood met kruidenboter en olijfjes. Bij de Harvest Moon Pale Ale een plankje met charcuterie en een kopje dagsoep. Bij het tapbiertje krijgt u twee loempia's met roerbakgroenten en gerookte zalm. En bij de MURDER serveren wij diverse kaassoorten.



Koffie met lekkernijen

Hieronder vindt u verschillende mogelijkheden om de koffie of thee mee te combineren.
Heeft u een voorkeur voor een andere lekkernij, dan horen wij dat graag.

Twee kopjes koffie met gebak naar keuze	6,25 p.p.
Twee kopjes koffie met vlaipunten	6,00 p.p.
Twee kopjes koffie met luxe gevarieerde vlaipunten	6,20 p.p.
Twee kopjes koffie met vierkant gebak Met de smaken mokka, slagroom en fruit (in overleg) Eventueel met foto of logo opdruk	6,00 p.p.
Twee kopjes koffie met etagères Bokkenpootjes, oesterkoekjes, macarons, bonbons en gesorteerde koekjes	5,10 p.p.
Twee kopjes koffie met taart Met de smaken mokka, slagroom en fruit (in overleg)	6,25 p.p.
Twee kopjes koffie met Belgische mini-gebakjes en mini-fruit tartelette	5,75 p.p.
Twee kopjes koffie met cake	4,80 p.p.
Twee kopjes koffie met bonbon	4,45 p.p.
Een kopje koffie met bonbon	2,45 p.p.
Een kopje koffie met mini-worstenbroodje	3,50 p.p.
Een kopje koffie met mini-koffiekoekje	3,40 p.p.

Speciaal voor de zondag

Twee kopjes koffie met Belgische gebakjes	6,50 p.p.
Twee kopjes koffie met één grote Belgische koffiekoek	5,50 p.p.
Twee kopjes koffie met Belgische taart gevuld met marsepein en chipolata	7,00 p.p.



HAPJES





Hapjesaanbod

Hier presenteren wij een overzicht van waar u uit kunt kiezen. Er zijn diverse mogelijkheden voor allerlei hapjes tijdens o.a. recepties en avondfeesten. Wij bieden u meerdere keuzes aan; traditionele en luxe hapjes. Ook kunnen wij een hapjesmiddag aanbieden waarbij ze doorlopend geserveerd worden of in buffet vorm. U kunt het aanbod op uw gelegenheid helemaal zelf samenstellen.

Traditionele Hapjes

Gevarieerde schalen met Kaasblokjes/ geitenkaas Ardennerham met meloen Gevuld eitje Gevuld tomaatje met krabsalade Gevulde wrap Koud gehaktballetje	1,00 p.p.
Mand gevuld met mini-broodjes met Haring Brie kaas Gerookte paling Serranoham Gerookte zalm Krabsalade	1,15 p.p.
Diverse lepelhapjes met Meloenbolletjes met serranoham Scampi met garnituur Aanvullend seizoensgebonden	0,95 p.p.
Bitterballen met mosterd	0,80 p.p.
Frisse watermeloenschijven	0,85 p.p.
Gefrituurde kipvingers met sausje	0,85 p.p.
Mini-frikadelletje met sausje	0,85 p.p.
Kaasblokjes met fruit gegarneerd	0,90 p.p.
Stokbrood belegd met krabsalade en brie kaas	0,95 p.p.
Duo van wraps gevuld met rosbief en pesto en/of roomkaas en gerookte zalm	0,95 p.p.
Warme brie op stokbrood met honing	1,10 p.p.
Gefrituurde nasi en bami hapjes met sausje	1,10 p.p.
Gevulde eitjes en tomaatjes met Hollandse garnaalsalade	1,10 p.p.
Mini-worstenbroodje	1,20 p.p.
Frites in een puntzakje met mayonaise	1,30 p.p.
Hoorntje met vanille-ijs en slagroom	1,50 p.p.
Loempia met een pittig sausje	1,60 p.p.



Luxe Hapjes

Pasteitje met kipragout, champignons en balletjes	5,50 p.p.
Weckpotje met gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen	4,50 p.p.
Twee stokjes kipsaté met satésaus en stokbrood	4,20 p.p.
Bakje stoofvlees met mini-zakje friet	4,35 p.p.
Bordje vitello tonnato met verse tonijn en broodje	3,95 p.p.
Mini-broodje met pulled porc of pulled beef	3,80 p.p.
Scampi's met rijst en een zacht sausje	3,75 p.p.
Etagères gevuld met charcuterie en kaassoorten (voor op tafel)	3,50 p.p.
Bordje met een garnalenkroket en fijne garnituur	3,25 p.p.
Mini-hamburgertje met cheddar en tomaat	3,10 p.p.
Weckpotje met een appelchutney en gerookte eendenborst	2,95 p.p.
Warme drumstick	2,45 p.p.
Duo van scampi-prikker met mozzarella bolletjes en kerstomaatjes	1,80 p.p.
Diversiteit van rauwkost	1,40 p.p.
Kleine pizzapunt (gevarieerd)	1,30 p.p.
Pulled porc bitterballen	1,15 p.p.
Aspergepunt-rolletjes met ham en gerookte zalm (seizoensgebonden)	1,10 p.p.

Tafelextra's

Tijdens feesten en partijen kunnen er extra versnaperingen op tafel worden gezet. De keuze bestaat uit

Nootjes en zoutjes	0,45 p.p.
Kaasstengels	0,45 p.p.
Luxe zoutjes	0,45 p.p.
Tortillachips met dipjes	0,65 p.p.



Hapjesbuffetten

Als laatste mogelijkheid hebben we ook nog twee hapjesbuffetten waar u uit kunt kiezen. Deze kunnen ter vervanging worden weggezet van de doorlopende hapjes. Dit is echter géén vervanging voor een dinerbuffet.

Hapjesbuffet “Non” voor 16,50 p.p.

- Gevulde tomaatjes met Hollandse garnalensalade
- Gevulde eitjes
- Krabsalade, pittige kipsalade en eiersalade
- Serranoham-rolletjes met mozzarella
- Kaasplateau en Italiaanse charcuterie
- Haring met uitjes
- Glaasjes met vers fruit
- Weckpotjes gevuld met gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen
- Potjes gevuld met olijven en gevulde mini-paprika's met roomkaas
- Kipsaté met satésaus
- Klein kopje soep
- Worstsaucijsjes
- Gehaktballetjes met tomatensaus
- Warme drumsticks
- Stokbrood met kruidenboter

Hapjesbuffet “Plus” voor 21,00 p.p.

Dit hapjesbuffet omvat alles van het hapjesbuffet “Non” met de volgende uitbreidingen:

- Bordje met kalfsrosbief en tonijnmayonaise
- Bordje met carpaccio van rund
- Scampi's in looksaus
- Loempia's met een sausje
- Glaasjes gevuld met geitenkaasmousse
- Verschillende soorten mini-broodjes
- Italiaanse salade met mozzarella en olijven

Deze twee hapjesbuffetten zijn uit te breiden met de voorgenoemde hapjes/gerechtjes (zie 'Hapjesaanbod'). Beenham is bij te bestellen voor 2,00 per persoon. Tijdens het aspergeseizoen komen er aspergerolletjes met ham en zalm bij. In overleg kan er altijd nog een afsluiter (zoals een ijshoorntje of zakje frites) worden besproken.



WALKING DINER



Walking Diner

Een walking diner is eigenlijk een doorlopend diner met allemaal kleine gerechtjes met bijpassend serviesgoed. Deze kleine bordjes worden elk half uur aan de gasten geserveerd. Uw gasten kunnen tijdens de gehele gelegenheid steeds wisselen van plaats zodat er een gezellig culinair geheel ontstaat. Het is eigenlijk een lange borrel maar dan maaltijd vullend.

Het diner bestaat uit zo'n zeven tot acht gerechten om zo dan ook de beleving van een diner of buffet te evenaren. Er wordt vooraf een begin- en eindtijd afgesproken zodat de gerechtjes op tijd geserveerd kunnen worden. Er kan een losse tafelindeling gemaakt worden met her en der wat statafels. Deze zullen allemaal ingedekt worden met linnengoed, een menukaartje, een wijnglas en linnen servetten.

De prijs voor een walking diner gaat vanaf 37,50 per persoon, tenzij anders in overleg.

Voor ontvangst kunt u de gasten na het feliciteren een kopje koffie of thee met gebakje aan bieden. Ook is het mogelijk om de NPU Cava Boom te gebruiken. De gasten kunnen dan allemaal een glaasje nemen en samen een toast uit brengen.

Wij hebben voor u wat opzetjes gemaakt om uit te kiezen. U kunt uiteraard ook zelf het diner samenstellen met gerechtjes die u zelf kiest. Dit gaat allemaal in overleg.

Optie A	Optie B
Carpaccio van rund	Tartare van verse tonijn
Vitello tonnato	Seranohamrolletje met mozzarella
Weckpotje met paling, zalm en Hollandse garnalen	Bordje met vergeten groentjes
Kopje soep naar keuze	Verse huisgemaakte loempia
Scampi's met saus en rijst	Kopje soep naar keuze
Kabeljauwhaasfilet met pasta	Pasta met zeebaars
Puntzakje friet met stoofvlees	Wildzwijn stoverij
Runderhaasbiefstuk met garnituren	Entrecote met bearnaisesaus
Etagères met een zevental lekkernijen	Kaasbordje met porto



Optie C

Zalmbonbon met Hollandse garnalen
Gerookte eendenborst met appelchutney
Kopje soep naar keuze
Proeverijtje
Zeeduivel omwikkeld met spek
Lam met garnituur
Rundstoofvlees met verse frites
Hertenfilet met garnituur
Dessertbuffet met diverse lekkernijen
en een kaasplateau

Optie D

(alleen tijdens het aspergeseizoen)

Lepelhapje van asperge met een koud
aspergesoepje
Carpaccio van asperge met truffelolie
Aspergesalade met gerookte zalm
Salade van serranoham en groene asperges
Gefrituurde asperge met asperge mayonaise
Licht gepureerde aspergeroomsoep
Aspergeragout met garnituur
Belgische beenham met witte aspergepunten
Hollands kaasbordje
Trio van aardbeien

We houden ook rekening met de seizoenen. Graag lichten wij u deze walking diners toe om de vele mogelijkheden te bespreken.



DINER



Menusuggesties

Hieronder kunt u onze menusuggesties vinden. In overleg kunnen er gerechten worden gewisseld of toegevoegd. Bij alle hoofdgerechten serveren we, naast de aardappelgarnituren en verse groeten, ook stoofperen (tijdens het winterseizoen), rabarber-aardbeien compote (tijdens het zomerseizoen), salade en mayonaise. Het is mogelijk om koffie of thee met een luxe bonbon te serveren voor 2,45 per persoon als afsluiter.

Tijdens het aspergeseizoen serveren we Brabantse Wal Asperges. Deze zijn te bestellen in zijn geheel (+ 2,00 p.p.) of alleen de koppen (+ 1,50 p.p.).

Menu A

Voor 26,50 per persoon

Groente- en tomatensoep

Varkensfilet met champignonroomsaus
Pangavisfilet met vissaus
Aardappelgarnituren en verse groenten

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

Menu B

Voor 33,50 per persoon

Tomaten- en vissoep

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

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

Menu C

Voor 35,75 per persoon

Kalfsrosbief met verse tonijn

Tomaten- en vissoep

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



Menu D

Voor 37,25 per persoon

Aspergeroom- en groentesoep

Kabeljauwhaasfilet met pasta

Varkenshaasmedaillons met
champignonroomsaus
Zalmfilet met vissaus
Aardappelgarnituur en verse groenten

Dessertbuffet met diverse nagerechten

Menu E

Voor 38,25 per persoon

Ardennerham met meloen

Champignonroom- en groentesoep

Kalfsoester met champignonsaus
Roodbaarsfilet met vissaus
Aardappelgarnituur en verse groenten

Coupe "Non Plus Ultra" of
Dame blanche

Menu F

Voor 38,50 per persoon

Kip-Florida cocktail

Groente- en tomatensoep

Varkenshaas met champignonroomsaus
Runderrosbief met champignons
Aardappelgarnituren en verse groenten

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

Menu G

Voor 38,50 per persoon

Champignonroom- en tomatensoep

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



Menu H

Voor 39,00 per persoon

Groente- en tomatensoep

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

Menu I

Voor 39,00 per persoon

Geroekte zalm en paling met garnituur

Groente- en tomatensoep

Runderrosbief met champignonjagersaus
Varkenshaas met champignonroomsaus
Zeebaarsfilet met garnituren
Aardappelgarnituren en verse groenten

Koffie met allerlei zoetigheden op etagères
zoals tiramisu, crème brûlée, roomrijst, vers
fruit, etc.

Menu J

Voor 39,00 per persoon

Kip-Florida cocktail

Champignonroom- en heldere aspergesoep

Varkenshaas met champignonroomsaus
Zalmfilet met een vissaus
Aardappelgarnituren en verse groenten

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

Menu K

Voor 39,75 per persoon

Twee amuses op bordje
Rundercarpaccio
Geroekte zalmbonbon met Hollandse garnalen

Krachtige bouillon in een kopje

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

Grand Dessert op een bord



Menu L

Voor 40,50 per persoon

Hollandse garnalencocktail (100 gram)

Asperge- en groentesoep

Varkenshaas met champignonroomsaus
Roodbaarsfilet met vissaus
Aardappelgarnituur en verse groenten

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

Menu M

Voor 53,95 per persoon

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

Fijne krachtige bouillon

Tongrolletjes met garnalen geserveerd met
aardappelpuree

Spoom

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

Dessertbuffet met een keur van nagerechten

Menu N

Voor 37,50 per persoon

Voorgerecht buffet met de volgende gerechten:
Verse gepocheerde zalm
Krab- en huzarensalade
Carpaccio met roquettesalade
Gevulde eitjes en tomaatjes gevuld met Hollandse
garnalen
Ardennerham
Vers fruit in glaasjes
Stokbrood en mini-broodjes met kruiden- en
roomboter

Kopje dagsoep naar keuze

Hoofdgerechten worden in dinervorm geserveerd:
Varkenshaas met champignonroomsaus
Runderhaas in eigen jus met gebakken champignons
Kabeljouwhaasjes/Victoria baars met zachte vissaus
Aardappelgarnituur en verse groenten



Heeft u of een van uw gasten een voedselallergie of een bepaalde dieetwens, laat het ons tijdig weten zodat wij hier netjes rekening mee kunnen houden. Wij zorgen voor een passend alternatief.



Stel zelf uw diner samen

Het is natuurlijk ook mogelijk om uw eigen diner samen te stellen. Deze onderstaande lijst geeft u een overzicht van wat wij allemaal te bieden hebben. Op basis hiervan kunt u dan tijdens het overleg doorgeven waar uw voorkeuren naar uitgaan en zo een mooi menu opstellen.

Bij de voorgerechten en soepen wordt er broodgarnituur en roomboter geserveerd.

Voorgerechten

Kip-Florida cocktail met verse kip en ananas	11,00 p.p.
Hors-d'oeuvre op schaal (voor 6 personen)	11,50 p.p.
Scampi's met salade en looksaus (5 stuks)	11,50 p.p.
Lauwwarme salade van geitenkaas	11,50 p.p.
Salade met garnalenkroketten	11,50 p.p.
Gerookte eendenborst met pruimenchutney	12,50 p.p.
Ardennerham met verse meloen	12,50 p.p.
Carpaccio van rund met garnituur	13,00 p.p.
Italiaans trio van mortadella, coppa di parma en spinata	13,00 p.p.
Gerookte zalm met garnituur	13,00 p.p.
Kalfsrosbief met verse tonijn	13,50 p.p.
Garnalencocktail met cocktailsaus (100 gram)	13,50 p.p.
Gerookte zalmbonbon met garnalensalade	14,00 p.p.
Luxe vis hors-d'oeuvre	14,25 p.p.
Lamsproeverij van vier verschillende gerechten	14,25 p.p.

Er is een mogelijkheid een voorgerecht te vervangen voor twee amuses die we tijdens het aperitief uitserveren.

Soepen

Goed gevulde krachtige groentesoep	5,50 p.p.
Tomatenroomsoep	5,50 p.p.
Aspergebouillon	5,50 p.p.
Champignonroomsoep	5,50 p.p.
Gebonden aspergesoep	5,50 p.p.
Seizoen "thee"	5,50 p.p.
Krachtige rundbouillon met julienne	6,00 p.p.
Wildbouillon met garnituur	6,00 p.p.
Licht gebonden vissoep met garnituur	6,50 p.p.

De soepen worden uitgeserveerd in terrines. Keuze uit twee soorten soep.

Om te pauzeren of de eetlust mee op te wekken

Champagne Sroom	2,50 p.p.
-----------------	-----------



Tussengerechten

Pasteitje gevuld met kippenragout en champignons	9,50 p.p.
Scampi's met looksaus en garnituur (5 stuks)	11,50 p.p.
Vispannetje	11,50 p.p.
Gepocheerde zalmoot in een vissaus met garnituur en Hollandse garnalen	12,00 p.p.
Lamsstoverij met wilde rijst	14,95 p.p.
Roodbaarsfilet met zachte vissaus	15,00 p.p.
Gepocheerde tongrolletjes met vissaus en garnalen	15,75 p.p.
Konijnenboutje met graanmosterd	16,50 p.p.
Kabeljauwhaasfilet met pasta	16,50 p.p.

Vishoofdgerechten

Pangafilet	18,50 p.p.
Tilapiafilet	19,50 p.p.
Doradefilet	20,00 p.p.
Zalmoot (gegrild of gepocheerd)	21,00 p.p.
Vispannetje (zes á zeven soorten)	21,50 p.p.
Kabeljauwhaasjes	22,00 p.p.
Grietfilet	22,00 p.p.
Roodbaarsfilet	22,50 p.p.
Zeebaarsfilet	22,50 p.p.
Zeetong (rolletjes)	Prijs op aanvraag
Versgebakken tonijn	Prijs op aanvraag

Vleeshoofdgerechten

Schnitzel (200 gram)	18,50 p.p.
Vleesspies van kipfilet, varkenshaas en runderhaas	19,50 p.p.
Varkens- en kalkoenfilet	19,50 p.p.
Rosbief	21,00 p.p.
Argentijnse runderhaas	21,00 p.p.
Varkenshaas en-medallions	21,00 p.p.
Kalfsoester	22,00 p.p.
Trio van kalfs-, runder- en varkenshaas	24,00 p.p.
Entrecote van de chef met kruidenboter	25,50 p.p.
Runderhaas	25,50 p.p.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren zoals:

Verse groenten (drie keuzes)

Diverse aardappelen (twee á drie keuzes) met mayonaise

Pasta of rijst (in overleg)

Gemengde sla, stoofpeertjes of rabarber met aardbeien (seizoen)

Bij de hoofdgerechten kunt u uit de volgende sauzen kiezen:

Stroganoffsaus, champignonroomsaus, eigen jus, gebakken champignons of pepersaus

Onze desserts kunt u achterin het boek terugvinden.



BUFFETTEN





Buffetten

Onze kunt u nog steeds kiezen uit onze verschillende buffetten. Wij bieden hieronder ons buffetarrangement aan met drie buffetopties, zodat u zelf kunt aangeven welk buffet u bij uw feest vindt passen. De nagerechten voor bij het Non Plus Buffet en het 'De Luxe' Buffet kunt u achterin dit boek vinden.

Non Plus Buffet

voor 34,50 p.p.

Koude gerechten	Verse hele gepocheerde zalm Gerookte forel Gevulde eitjes Frisse dag salade Krab- en huzarensalade Haring met uitjes Vers fruit in glaasjes Kopje dagsoep Gerookte zeepalingfilet* Italiaans trio van charcuterie* Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen* Kalfsrosbief met tonijnmayonaise* Stokbrood en minibroodjes met kruiden- en roomboter Gerechten met een * kunnen vervangen worden met: Beenham in beenklem Serannohamrolletjes met mozzarella Weckpotje gevuld met Hollandse garnalen Carpaccio van rund
Warme gerechten	Varkenshaas met champignonroomsaus Victoriabaarsfilet met een zachte vissaus Runderrosbief met gebakken champignons Scampi's met looksaus en groentes Diverse groenten en aardappelgarnituur



Traditioneel Buffet

voor 34,50 p.p.

Koude gerechten	Verse hele gepocheerde zalm Krab- en huzarensalade Haring en gerookte forel met uitjes Gevulde eitjes en tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen Serranoham Italiaanse trio van salade Verse meloen en ananas Stokbrood en minibroodjes met kruiden- en roomboter
Warme gerechten	Gebakken pangafilet met saus of scampi's in looksaus Varkenshaas met eigen jus of ouderwets runderstoofvlees Kipsaté met satésaus of kalkoenfilet met Stroganoffsaus Kipreepjes met roerbakgroenten of scampi's met
roerbakgroenten	Hollandse rauwkostsalade Frites met mayonaise en gebakken aardappeltjes
Nagerechten	Vanille-ijs met slagroom, roomrijst, perziken en warme kersen

‘De Luxe’ Buffet

voor 38,95 p.p.

Koude gerechten	Weckpotje met gewokte zalm en paling Beenham in een beenklem Krab- en huzarensalade Carpaccio van ossenhaas Gerookte forel en zeepalingfilet Verse hele gepocheerde zalm Gevulde eitjes en tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen Ardennerham Haring met uitjes Vers fruit in glaasjes Kopje dagsoep Stokbrood en minibroodjes met kruiden- en roomboter
Soep	Kopje dagsoep
Warme gerechten	Varkenshaas met champignonroomsaus Roodbaarsfilet met een zachte vissaus Runderhaas met champignons (aan het buffet gesneden) Gewokte grote garnalen en scampi's Boontjes ingerold met spek Erwtjes en worteltjes Gemengde salade en aardappelgarnituur



Heeft u of een van uw gasten een voedselallergie of een bepaalde dieetwens, laat het ons tijdig weten zodat wij hier netjes rekening mee houden en een passend alternatief.

HIGH TEA





Classic High Tea

Bij deze een High Tea voorstel waarbij er eerst een basis wordt aangeboden die ruim is opgezet waarbij een grote variatie van gerechten wordt geserveerd. Onze High Tea serveren we in een sfeervolle ruimte met een knipoog naar het Engelse leven. Lees het rustig door en geniet ondertussen alvast van wat we te bieden hebben.

We starten met de ontvangst van u en uw gasten. Als iedereen er is doen we eerst een welkomstwoordje en starten we met de scone. Dit is een typisch Engels broodje wat we warm serveren. Op tafel staan dan vierluikjes gevuld met lemon curd, clotted cream, marmelade en confituur waarmee de gasten de scone kunnen besmeren.

Daarna serveren we een klein kopje soep (seizoensgebonden) als sfeermakertje. Ondertussen gaan wij de gerechten uitserveren in buffetvorm. Hierna worden de gasten tafel voor tafel uitgenodigd om te komen proeven van al het lekkers. We serveren dan ook een diversiteit van koude, warme en vele andere gerechtjes uit. We kiezen bewust voor buffetvorm zodat de gasten dan wat meer van hun plaats afkomen en vooral wij meer variatie kunnen aanbieden. Uitleg van de gerechten volgt aan het buffet van de chef zelf.

Tijdens het buffet serveren we:

Koude gerechten	Twee soorten sandwiches met een fijne vulling van: - Mascarpone, gerookte zalm en courgette - Gerookte kipfilet, krokante spek, kropsla en cheddar kaas Engelse kaassoorten Mini-broodjes met een mix van vulling Variatie van gevulde glaasjes met mousse, scampi's en vis
Warme gerechten	Drie soorten goedgevulde quiches Tomaatjes met een gehaktvulling Champignons met uienconfituur Fish & Chips met een sausje

Aansluitend worden er nog verschillende zoetigheden geserveerd op etagères. Hierbij een keur van dessertjes en zoete gerechtjes denkend aan mini-gebakjes, mini-tartelettes, verse macarons, glaasjes met Engelse roomrijst, chocolade fudge/pecannoot en aanvullende andere lekkernijen.

Deze High Tea kost 25,95 per persoon.

Ook met de High Tea werken we met de seizoenen van het jaar.



Royal High Tea

De Royal High Tea is een uitbreiding van de Classic High Tea en wordt aangevuld met de volgende gerechten.

Koude gerechten	Mini-paprika's gevuld met diverse kaas mousses Seranohamrolletjes met mozzarella/roquette salade Geitenkaas met salade Rosbiefrolletjes met garnituur Glaasjes gevuld met gerookte zalm en avocado
Warme gerechten	Bloedworst met appeltjes Eigenbereide saucijsjes Balletjes in Blue Stilton kaassaus Gebakken mortadella Flammkuchen (seizoensgebonden)
Nagerechten	Crème brûlée Parfait Glaasjes met vers fruit

Deze High Tea kost 28,95 per persoon.



SEIZOENSGERECHTEN



Aspergemenue

Tijdens het aspergeseizoen bieden wij een keuze van vele aspergegerechten aan. Hier kunt u onze menu's vinden die wij u aan kunnen bieden. Wij bereiden onze aspergegerechten enkel met Brabantse Wal asperges. Overige consumpties zijn op eigen rekening.

Non Plus Aspergemenue voor 26,50 p.p.

Dit menu begint met een gebonden aspergesoep (of een groentesoep) in terrines.

Daarna worden de Brabantse Wal Asperges geserveerd. Deze gaan gepaard met traditionele beenham van slagerij Ron Tak, hollandaisesaus en garnituur van ei en peterselie. Ook worden er gebakken aardappeltjes en kroketjes geserveerd.

Als dessert serveren wij traditioneel vanille-ijs, roomrijst en kersen.

"De Luxe" Aspergemenue voor 28,50 p.p.

Als voorgerecht beginnen we met een proeverij van Brabantse Wal Asperges. Deze bestaat uit een aspergerolletje met zalm, een rolletje met ham, een gefrituurde asperge, een kopje aspergesoep, een parfait van asperge en een aspergesalade.

Daarna worden de Brabantse Wal Asperges geserveerd. Deze gaan gepaard met traditionele beenham van slagerij Ron Tak, hollandaisesaus en garnituur van ei en peterselie. Ook worden er gebakken aardappeltjes en kroketjes geserveerd.

Als dessert serveren wij traditioneel vanille-ijs, roomrijst en kersen.

Supplementen

Beide menu's zijn uit te breiden met:

Gebakken zalm	+ 1,50 p.p.
Oer hammetjes	+ 1,50 p.p.
Lamsfilet	+ 2,50 p.p.
Hollandse aardbeien uit Hoogstraten	+ 1,50 p.p.

Aspergetour op de Brabantse Wal

Tevens bieden wij aspergearrangementen aan, waarbij U met uw gasten een kijkje kunt gaan nemen op het aspergeveld. U ziet hier hoe de hele cyclus van de asperges in elkaar zit. De teelt, het handmatig steken en het steken met de nieuwe aspergesteek machine van Corné Ooms. Daarna een bezichtiging van de boerderij betreft het schillen en de verwerking van de asperges. Kortom, een hele belevenis! Aansluitend komt u terug bij Non Plus Ultra voor een zoals ze in België zeggen; een waar aspergefeestijn! Wij laten u genieten van de asperges zoals het op de Brabantse Wal behoort. Kijk voor meer informatie op onze website.

Deze tour met uitleg kost 35,00 per persoon. Dit is inclusief ontvangst met twee kopjes koffie/thee en een vlaipunt. Bij deze tour wordt het 'Non Plus Aspergemenue' aangeboden.



BBQ-arrangement

Na de ontvangst van de gasten, is het mogelijke om de eerste ronde te serveren vanaf de BBQ. Het leuke is dat de gasten dan zelf kunnen barbecueën. Er zal een kok bij in de buurt zijn om alles een beetje aan te sturen. De gerechtjes worden rustig opgebouwd waarbij we de tijd gebruiken om wat ruimte te maken zodat niet direct alles achter elkaar komt en we te snel klaar zijn. Er kan ook een combi gemaakt worden van wat standaard BBQ-vleesgerechten en daarbij bijvoorbeeld een gerechtje tussendoor doen waarbij we deze als een braadstuk presenteren op de BBQ en voorbereiden. Dit gerechtje wordt dan op een bordje geserveerd aan de gasten. Misschien ook wel een leuk idee om er een klein kopje soep tussendoor te serveren, om het allemaal wat extra te maken.

De volgende gerechten kunnen worden bereid op de BBQ

Vleesgerechten	Saté van malse kip
	Speklapjes met droge marinade
	Gemarineerde varkenslapjes
	Mini-hamburgertjes
	Sjasliek met paprika, ui en champignon
	Vleesspies trio van rund, varken en kalkoen
	Runderbiefstukken
	Voorgegaarde drumsticks
Visgerechten	Pakketje van verse zalm met groentjes
	Scampi met look en kruiden

Het is ook mogelijk om een buffettafel klaar te zetten voor salades en aanvullende gerechten:

Salades	Frisse dag salade
	Tomatensalade
	Komkommersalade
	Huzarensalade
	Aardappelsalade
Aanvullend	Verstopte eitjes
	Watermeloenblokjes met feta en mint
	Vers fruit
	Stokbrood met kruidenboter
	Frites
	Rauwkostplateau met o.a. bloemkool, paprika, radijs, worteltjes etc.
	Twee verschillende koude sausjes
	Satésaus

Aansluitend kunnen we de gasten nog een ijshoorntje of een kleine coupe aardbeien aanbieden. Of toch liever de rijstepap en vanille-ijs met slagroom.

Het BBQ-arrangement zal ongeveer op de 30 euro per persoon uitkomen met daarbij een soepje en ijsje.



BBQ 'De Luxe'



Wildmenu

Hier kunt u verschillende wildgerechten vinden. Hiermee kunt u zelf een wildmenu samenstellen op basis van uw voorkeuren. We serveren bij de hoofdgerechten een prachtige winterse kleur van aardappel, groente garnituren en stoofpeertjes. Andere suggesties kunnen in overleg.

Voorgerechten

Salade van gerookte eendenborst met fijne paté en cumberlandsaus	12,00 p.p.
Carpaccio van hert met wildgarnituur	13,00 p.p.
Duo van ham soorten (hert en wild zwijn)	12,00 p.p.
Wildpaté duo met herfstsalade	13,50 p.p.

Soepen

Winter "thee"	6,00 p.p.
Pompoensoep met vierluikje	5,50 p.p.
Paddenstoelenbouillon met fijne kruiden	4,95 p.p.
Knolseldersoep met garnituur	4,95 p.p.

Tussengerechten

Kort gesauteerde mix van bospaddenstoelen met garnituur	8,50 p.p.
Gestoofd konijnenboutje met graanmosterd	12,50 p.p.
Gebakken eendenborst met mandarijnensaus	10,75 p.p.

Hoofdgerechten

Hertenrug filet met oesterzwammen in rode wijnsaus	26,50 p.p.
Gestoofde haasbout met eigen jus	26,50 p.p.
Zoete wildzwijn stoverij	22,50 p.p.

Desserts

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



Stamppotbuffet

Tijdens het winterseizoen (van november tot februari) bieden wij twee soorten stamppotbuffetten aan.

Stamppotbuffet Optie 1 voor 16,50 p.p.

Bij dit buffet worden er drie soorten stamppot geserveerd:

Boerenkoopstamppot, andijviestamppot met spekjes en peeënstamp

Deze gaan gepaard met de volgende gerechten:

Rookworst met mosterd, gehaktballen met eigen jus, gemarineerde speklappen en varkenslapjes in jus

Stamppotbuffet Optie 2 voor 19,25 p.p.

Bij dit buffet worden er vier soorten stamppot geserveerd:

Boerenkoopstamppot, andijviestamppot met spekjes, peeënstamp en hutspot

Deze gaan gepaard met de volgende gerechten:

Runderstoofvlees, gehaktballen met eigen jus, gemarineerde speklappen, oer hammetjes en bloedworst met appeltjes

Beide stamppotbuffetten kunnen worden uitgebreid met een soepje vooraf en een dessert voor erna.

Erwtensoep

Tijdens dit seizoen hebben we ook verse erwtensoep (snert) uit eigen keuken.

Een goedgevulde kop erwtensoep (met bijvullen) 6,50 p.p.

+ roggenbrood en katen spek + 1,50 p.p.



DESSERTS



Dessertbuffetten

Wij bieden u nog enkele mogelijkheden aan voor desserts in buffetvorm. Deze kunnen aansluiten op een buffet maar uiteraard ook na een diner. Wij bieden de volgende twee opties aan:

Dessertbuffet Optie 1 voor 5,50 p.p.

Vanille-ijsbollen met slagroom
Roomrijst met perzikschildjes
Bavaroise met garnering
Warme kersen
Gevulde ananas met vers fruit

Dessertbuffet Optie 2 voor 7,00 p.p.

We serveren bij dit dessert niet alleen ijsbollen met warme kersen maar ook een diversiteit aan nagerechtjes in glaasjes zoals chocolademousse, roomrijst, crème brûlée, panna cotta van het seizoen, vers fruit, parfait, et cetera.

Dessertbuffet Optie 3 voor 5,75 p.p.

Gepaard met ijsparfait en luxe bonbons, serveren wij etagères uit met een diversiteit aan nagerechtjes in glaasjes zoals chocolademousse, roomrijst, crème brûlée, vers fruit, panna cotta van het seizoen, parfait, et cetera. Aansluitend word er koffie/thee geserveerd.

Deze buffetten kunnen worden uitgebreid met de volgende extra's:

Kaasplateau met mooie kaassoorten geserveerd met stokbrood	+ 2,85 p.p.
Hollandse aardbeien uit Hoogstraten (seizoensgebonden)	+ 1,20 p.p.

Stel zelf uw dessert samen

U kunt natuurlijk ook zelf uw dessert samenstellen. Hieronder vindt u een klein overzicht.

Coupe "Non Plus Ultra" met vers fruit en slagroom	4,25 p.p.
Dame Blanche met slagroom	4,25 p.p.
Kaasplateau met mooie kaassoorten	4,25 p.p.
Trio van sorbetijs met garnituur	4,95 p.p.
Coupe aardbeien met slagroom (seizoensgebonden)	4,95 p.p.
Roomrijst met perziken, vanille-ijs met slagroom en warme kersen	4,95 p.p.
Crème brûlée met vanille-ijs en slagroom	4,95 p.p.
Diverse nagerechten op een bord geserveerd	5,75 p.p.
IJstaart met diverse smaken en warme kersen	5,75 p.p.
Verse tiramisu met vanille-ijs	5,75 p.p.
Feestelijke taart met chipolataavulling en een kopje koffie of thee	6,50 p.p.

Het is altijd mogelijk om af te sluiten met een kopje koffie of thee. Ook bestaat de mogelijkheid om hierbij een digestief aan te bieden, zoals Franse cognac, Disaronno Amaretto, Grand Marnier, et cetera.



OVERIGE MENU'S





Ontbijt

Non Plus Ultra is een prachtige startplaats om als groep te verzamelen tijdens uw familiedag, familie-uitje, etc. Ontbijt is mogelijk tussen 08.00 uur en 10.00 uur. Ook altijd op reservering.

We hebben ook dit jaar het ontbijt weer aangepast anno 2019. Wij stellen het volgende opzetje voor. Overleg is altijd mogelijk.

Standaard NPU Ontbijt voor 8,50 p.p.

- Ontvangst met een kopje koffie of thee naar keuze
- Daarna worden er op tafel diverse broodsoorten, een omeletje en beleg zoals rauwe en gekookte ham, kaas en wat zoetwaren
- Koffie en thee wordt na geserveerd

Uitgebreid NPU Ontbijt voor 12,50 p.p.

- Dit ontbijt omvat alles wat het 'Standaard NPU Ontbijt' ook heeft maar wordt uitgebreid met een warm mini-worstenbroodje, een stukje fruit en als afsluiting een mini-koffiekoekje. Ook wordt er een extra bakje koffie gereserveerd.

Ook hebben wij nog een ontbijtbuffet. Deze optie bestaat uit de volgende opzet en is ook weer uit te breiden.

Standaard NPU Ontbijtbuffet voor 15,00 p.p.

- Diverse kleine gesorteerde broodjes met keuze uit wit en bruinbrood, roomboter en confituur
- Diverse kaas en belegsoorten
- Roerei en uitgebakken spek en tomaatjes onder de grill
- Glaasjes gevuld met vers fruit
- Anijs en krentenbrood
- Drie kopjes koffie of thee zijn inbegrepen

Uitgebreid NPU Ontbijtbuffet voor 19,50 p.p.

- Dit ontbijt omvat alles wat het 'Standaard NPU Ontbijtbuffet' ook heeft maar wordt uitgebreid met de volgende warme en koude gerechten.
 - Gerookte zalm rolletjes met roquette salade
 - Twee salades, krab en kip
 - Smoothie en yoghurt, gesorteerde mini koffiekoekjes
 - Gebakken champignons, ui en spek
 - Chipolata worstjes
 - Tomaatjes en kaas onder de grill

Voor melk en jus d'orange rekenen we 2,00 per persoon erbij.



Koffietafels

Dit jaar bieden wij ook weer een mooie selectie aan koffietafels waar u uit kunt kiezen. Deze worden op tafel uitgeserveerd. We hebben onze drie standaard koffietafels en een “De Luxe” optie. Bij alle koffietafels zijn twee kopjes koffie of thee inbegrepen. Ook is er de mogelijkheid om de gasten te ontvangen met een aperitiefje (Cava boom). Consumpties worden apart verrekend.

Koffietafel Optie 1 voor 13,95 p.p.

Eerst wordt er een kop dagsoep geserveerd. De soep wordt daarna afgehaald en het volgende wordt op tafel gezet:

- Diverse broodjes en broodsoorten met roomboter en confituur
- Verschillende soorten vleesbeleg en kaas
- Krentenbrood en roomboter
- Vleeskroket

Koffietafel Optie 2 voor 17,50 p.p.

Alles van Optie 1 is inbegrepen en wordt uitgebreid met het volgende:

- In plaats van de dagsoep is er de keuze uit twee soorten soepterrines
- Warm vlees met champignonroomsaus
- Krabsalade
- Het krentenbrood wordt vervangen mini-koffiekoekjes

Koffietafel Optie 3 voor 21,50 p.p.

Alles van Optie 2 is inbegrepen en wordt uitgebreid met het volgende:

- Bloedworst met appeltjes
- Garnaalkroket
- Gehaktballetjes met warme kersen
- In plaats van de mini-koffiekoekjes serveren we ijs met rijst, warme kersen en slagroom

Koffietafel “De Luxe” voor 25,50 p.p.

- Ontvangst met Belgische lekkernijen zoals bokkenpootjes, oesterkoekjes, macarons, en bonbons
- Kopje soep naar keuze
- Goed gevuld kippasteitje
- Broodmaaltijd op tafel geserveerd met o.a.
 - Diverse broodjes en broodsoorten met roomboter en confituur
 - Verschillende soorten vleesbeleg en kaas
 - Vlees- en garnaalkroket
 - Gehaktballetjes met warme kersen
 - Warm vlees met champignonroomsaus
 - Twee soorten salade
- Afsluiten met vanille-ijs met geflambeerde kersen en/of roomrijst met perziken en slagroom



Condoleance mogelijkheden

Koffietafels zijn ook mogelijk voor een condoleance. Hierin bieden wij ook verschillende opties. De tafelindeling wordt tijdens de afspraak besproken, denk hierbij aan een familietafel.

Een traditionele koffietafel voor 14,50 p.p.

Deze koffietafel is inclusief met koffie en thee die aan tafel geserveerd wordt. Daarnaast worden er nog diverse broodsoorten op tafel gezet die gepaard gaan met roomboter, een zestal fijne belegsoorten en gesneden kaas. Na afloop wordt een mini-koffiekoekje geserveerd.

Deze koffietafel kan uitgebreid worden met verschillende extra's:

Een goed gevulde kop groentesoep + 3,95 p.p.

Een vleeskroket + 1,90 p.p.

Een koffietafel met belegde broodjes

Een andere mogelijkheid is om de gasten te ontvangen met koffie en thee, waarbij belegde broodjes op de tafel staan. Dit is uit te breiden met een mini-koffiekoekje of een mini-worstenbroodje. Voor de broodjes zijn er twee opties. De prijzen worden hieronder vermeld.

Belegde broodjes met verse fijne belegsoorten en kaas	1,75 per stuk
---	---------------

Luxebroodjes met gerookte zalm, krabsalade en brie kaas	2,50 per stuk
---	---------------

Mini-koffiekoekje	1,20 per stuk
-------------------	---------------

Mini-worstenbroodje (warm)	1,30 per stuk
----------------------------	---------------

Koffie en thee	19,75 per kan
----------------	---------------

Afsluiting

Denk er ook aan om eventueel bij afloop één consumptie per persoon aan te bieden om een toast te doen voor een mooie afsluiting, zodat de gasten na deze toast kunnen condoleren.

In overleg kunnen we de tafels indekken met linnengoed en linnen servetten voor een toeslag van 1,00 per persoon.



Brunch & Lunch

Voor de brunch en lunch bieden wij ook verschillende mogelijkheden aan. Er zijn drie verschillende buffetten waar u uit kunt kiezen, elke met een eigen selectie aan etenswaren. Consumpties worden apart verrekend.

Non Plus Lunch Buffet voor 22,50 p.p.

- Beginnen met een kop ouderwetse goedgevulde groetensoep met balletjes
- Daarna wordt het buffet geserveerd met het volgende:
 - Diverse broodjes en broodsoorten met roomboter en confituren
 - Verschillende soorten vleesbeleg en kaas
 - Krab- en eiersalade
 - Varkensfilet met champignonroomsaus
 - Gehaktballetjes met warme kersen
 - Roerei met spek
 - Vlees- en garnalenkroketten
- Afsluiten met vanille-ijs met slagroom, warme kersen en roomrijst met perziken
- Twee kopjes koffie en thee zijn inbegrepen

Brabants Breugel Buffet voor 24,50 p.p.

- Beginnen met terrines gevuld met tomaten- en groetensoep
- Daarna wordt het buffet geserveerd met het volgende:
 - Brabantse Wal brood
 - Diverse broodjes en broodsoorten met roomboter en confituren
 - Brabantse Wal beenham
 - Bloedworst met appeltjes
 - Ossentong met maderasaus
 - Gewokte kipreepjes met roerbakgroente
 - Gehaktballetjes met warme kersen
 - Runderstoofvlees
 - Gemarineerd spek
 - Kaasplateau
- Afsluiten met krentenbrood, anijsbrood, suiker en gesorteerde mini-koffiekoekjes
- Twee kopjes koffie en thee zijn inbegrepen



Luxe Buffet voor 26,50 p.p.

- Ontvangst met koffie of thee en een appelflapje
- Hierna volgt een kopje soep naar keuze
- Daarna wordt het buffet geserveerd met het volgende:
 - Diverse broodjes en broodsoorten met roomboter en confituren
 - Broodjes carpaccio of gerookte zalm
 - Scampi's in een glaasje
 - Serrano ham rolletje of mozzarella roquette salade met een charcuterieplateau
 - Mini-garnalen cocktail
 - Dag- of krabsalade
 - Kaasplateau
 - Kip met roerbakgroenten
 - Roerei met gebakken spek
 - Mix van champignons, uitjes en spekjes
 - Gepofte tomaatjes
 - Garnalenkroketjes
 - Fruit in een glaasje
- Afsluiten met een vanille-ijsje met slagroom
- Twee kopjes koffie en thee zijn inbegrepen

Ook is het mogelijk om bij ons de brunch op tafel te laten uitserveren, bijvoorbeeld voor vergaderingen en meetings. Hierin zijn drie verschillende opties te kiezen.

Optie 1 voor 7,95 p.p.

Een kop dagsoep met twee belegde broodjes (ham en kaas), een vleeskroket en een stuk fruit.

Optie 2 voor 10,75 p.p.

Een kop dagsoep met twee belegde broodjes (ham en kaas), roerei met spek, een mini-koffiekoekje en een stuk fruit.

Optie 3 voor 12,50 p.p.

Een kop dagsoep met een proeverij van Non Plus Ultra; een vijftal belegde stokbroodjes met ruime garnering.



Tot ziens en bedankt voor het vertrouwen!

Neem eens een kijkje op onze Facebookpagina 'Non Plus Ultra'
Voor mee informatie kunt u ook terecht op onze website: www.cafenonplusultra.nl
U kunt natuurlijk ook gewoon bellen: 0164-612165

Familie Palinckx-Vissers
En het NPU-team