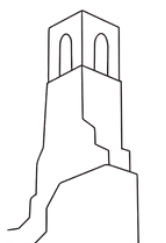


Non Plus Ultra Boek

Genieten doe je samen, op de Brabantse Wal!

2026



NON PLUS ULTRA
SINDS 1902

www.cafenonplusultra.nl

Grindweg 2, 4634 PP

Woensdrecht

0164 612165



Welkom

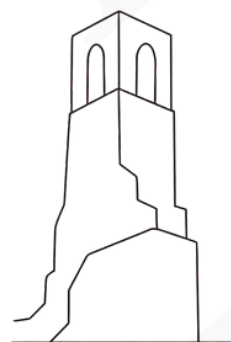
Heeft u binnenkort iets te vieren en zoekt u een sfeervolle locatie? Dan bent u bij Non Plus Ultra aan het juiste adres! In dit NPU boek laten we u graag kennismaken met onze mogelijkheden en inspireren we u met alles wat wij te bieden hebben.

Bel tijdig om uw datum te reserveren en samen de mogelijkheden te bespreken. Wij denken graag met u mee om alles tot in de puntjes te verzorgen.

Kom gerust langs om de sfeer te proeven en onze gastvrijheid zelf te ervaren. We nemen de tijd om u rond te leiden door het cafe en de feestzalen.

Maak vooraf even een telefonische afspraak, zodat we u optimaal kunnen ontvangen en in alle rust uw wensen samen door kunnen nemen!

Welkom bij Non Plus Ultra!



**NON PLUS ULTRA
SINDS 1902**

**‘Zowel zakelijk als privé
nemen wij u graag met ons mee.
Mijn motto is: Maak nieuwe herinneringen
en houd vast aan de mooie dingen!’**

-Kees Palinckx

Non Plus Ultra

Bij Non Plus Ultra staat onze service en gastvrijheid centraal

Ons frisse, betrokken en enthousiaste bedieningsteam zorgt ervoor dat elke gast zich welkom voelt. In de keuken werkt een ervaren team dat keer op keer de leukste en smaakvolste gerechten weet te creëren.

Elke dag is anders, en dat maakt Non Plus Ultra zo dynamisch. We genieten van de ideeën van onze gasten en denken graag zo veel mogelijk met iedereen mee om ieder moment bijzonder te maken.



Feestzalen en Arrangementen

Inclusief

Wij rekenen geen zaalhuur, behalve bij uitvaarten. Ook beschikken wij over een ruime parking waar u gratis kunt parkeren. Komt u bij ons een feest of partij geven in een van onze feestzalen, dan kunt u rekenen op prachtig gedekte tafels met mooi linnengoed en linnen servetten.

Daarnaast zorgen we voor verse bloemen die de tafels een extra feestelijke uitstraling geven.

Ons bedieningsteam staat altijd voor u klaar met een glimlach. U wordt hartelijk ontvangen en begeleid naar de feestzaal, waar u volop kunt genieten van uw feest terwijl wij alle zorg uit handen nemen.



Inhoudsopgave

INTRODUCTIE

- Welkom 1
- Non Plus Ultra. 2
- Inhoudsopgave. 3
- De ideale omgeving 4
- Uw feest begint bij NPU 5

DRANKAANBOD

- Frisdranken / bieren 6
- Wijnen - Gedestilleerd - Likeuren 7
- Cocktails 8
- Koffie met gebak 9

HAPJES

- Traditionele hapjes 10
- Luxe hapjes 11

AVONDFEEST

- Inhoud avondfeest 12
- Concept avondfeest 13

WALKING DINNER

- Inhoud walking dinner 15
- Suggesties 16
- Voorgerechtjes 17
- Soepen 18
- Tussengerechtjes 19
- Hoofdgerechtjes 20
- Aspergegerechtjes 21
- Wildgerechtjes 22
- Kinderen de baas 23

DINER-MENU

- Inhoud diner-menu 24
- Zelf samenstellen 25
- Standaard arrangement 26
- Luxe arrangement 27
- Diner-menu suggesties 28
- Asperge menu suggesties 30
- Wild menu suggesties 31
- NPU stampot menu 32

BUFFET MOGELIJKHEDEN

- Inhoud buffet mogelijkheden 33
- Optie N 34
- Optie P 35
- Optie U 36

OVERIGE MENU'S

- Broodmaaltijd 37
- Brunch buffet 38
- Walking brunch 39

CONDOLEANCE

- Inhoud opties condoleance 40

DESSERTS

- NPU klassieker 41
- Dessert buffet 42
- Overige desserts 43

TOT ZIENS



Genieten doe je samen, op de Brabantse Wal!

Café

Dit is het kloppend hart van onze zaak, de plek waar het allemaal begon. Met een rijke historie en talloze tevreden gasten koesteren we dit deel van Non Plus Ultra als de basis van onze gastvrijheid. Geniet van de warme ambiance en de gezellige sfeer van weleer.

Om meer ruimte te creëren, hebben we de aangrenzende diner zaal bij het café gevoegd. Zo kunnen we het hele jaar door een uitgebreide lunch- en dinerkaart aanbieden. Daarnaast biedt ons terras plaats aan ongeveer 80 personen. Van april tot oktober serveren we in het café een zomermenu, en tijdens het aspergeseizoen natuurlijk onze heerlijke aspergerie. In de koudere maanden, van oktober tot april, verwelkomen we u met onze kaart met winterse gerechten. Let op: In deze periode hanteren wij aangepaste openingstijden.

Feestzaal

Onze feestzaal biedt volop mogelijkheden en wordt volledig afgestemd op uw wensen. Wij rekenen **geen** zaalhuur voor feesten en partijen, enkel voor uitvaarten. De zaal beschikt over een eigen ontvangstruimte, garderobe en toiletten voor extra comfort.

Dankzij de verplaatsbare tussenwand kunnen we de zaal verdelen, zodat u uw gasten bijvoorbeeld eerst kunt ontvangen met koffie en gebak, aansluitend een aperitief in de ene ruimte en dan verhuizen met de gasten om een plaats aan tafel te nemen. Daarnaast is de veranda bij de grote zaal beschikbaar als overkapte buitenruimte. Ideaal voor een aperitief, een sfeervolle extra ruimte.

*‘Wij beschikken over een gratis, ruime, parking
direct gelegen aan de feestzaal’*

Uw feest begint bij ons @ NPU

Wilt u een feest bij ons organiseren? Neem dan gerust contact met ons op om een afspraak te maken en de mogelijkheden te bespreken. Tijdens deze afspraak kunt u met ons het NPU boek doornemen, zodat u alvast inspiratie op kunt doen en een beter beeld krijgt van wat u wenst. Dit kan een fijne houvast zijn bij de voorbereiding van uw feest.

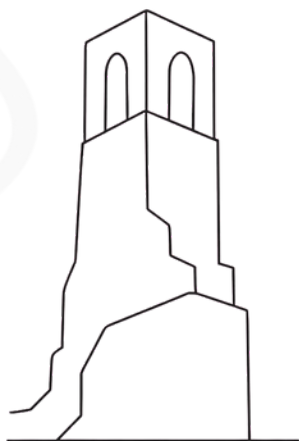
Neem voor u de uitnodigingen van uw feest of partij naar uw gasten verstuurt, nog even contact met ons op. Zo kunnen we samen het e.e.a. afstemmen en alles in grote lijnen door nemen. Drie weken voor het feest zetten we samen de puntjes op de i, zodat alles tot in de kleinste details perfect geregeld is.

Bij grote feesten en partijen – zoals bijvoorbeeld bruiloften – denkt Kees graag met u mee. Zijn doel is om u zoveel mogelijk te ontzorgen, zodat u volop kunt genieten van deze bijzondere dag. Om alles soepel te laten verlopen, stelt Kees in overleg met u een duidelijk draaiboekje op. Zo weet U precies wat U kunt verwachten en kunnen wij zoveel mogelijk met U meedenken.

Met een fantastisch team in de bediening spelen we flexibel in op uw wensen. Onze medewerkers halen hun motivatie uit uw tevredenheid, want elk feest is uniek. Wij zien het dan ook als een uitdaging om er steeds weer iets bijzonders van te maken.

Ons keukenteam werkt met passie en liefde voor het vak. Met dagelijks verse, met zorg bereide producten zorgen zij ervoor dat elk gerecht niet alleen heerlijk smaakt, maar ook prachtig gepresenteerd wordt.

Samen maken we van uw feest een onvergetelijke herinnering!



NON PLUS ULTRA
SINDS 1902

*‘Wij staan voor u klaar om een feest
te organiseren waar u
met veel plezier op terug kunt kijken ’*

Drankaanbod

FRISDRANKEN

- Lipton ice tea - green
- Coca Cola - zero
- Spa blauw - rood
- Sprite - Fanta - Cassis - Bitter Lemon - Tonic
- Appelsap - Rivella - Fristi - Chocomel
- Jus d'Orange
- Ginger ale - Ginger beer



BIEREN OP DE FLES

- Jupiler
- Brand Oud Bruin - Heineken
- Palm - Koninck
- La Chouffe - Duvel
- Tripel Westmalle - Tripel Karmeliet
- Liefmans Fruitesse - Lindemans Kriek
- Amstel Radler 2.0%



BIEREN VAN DE TAP

- Brand pils
- Affligem blond
- Westmalle dubbel
- Kwaremont
- La Trappe wit 0,3 of 0,5 L
- Wisseltap
- Affligem 0.0%
- Texels skuunkoppe



ALCOHOLVRIJE BIEREN VAN DE FLES

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • Amstel Radler 0.0% | • La Trappe Nillis 0.0% |
| • Heineken 0.0% | • La Trappe Epos 0.0% |
| • Brugse Zot 0.0% | • La Couffe 0.0% |
| • Liefmans 0.0% | |



WIJNEN EN BUBBELS

- Huiswijn wit – rood – rosé
- Huiswijn zoet wit – rosé
- Chardonnay
- Alcoholvrij wit – rood
- Alcoholvrij bubbel
- Cava

TIP: Leuk om het feest te beginnen met een aperitief uit onze Cavaboom



GEDESTILLEERD

- Vieux Dujardin
- Jägermeister – Schrobblèr
- Cognac Joseph Guy – Johnny Walker – Jameson Whiskey
- Bacardi Rum – Bacardi Lemon – Pernod – Ricard
- Martini Bianco/Rosso – Medium dry Sherry
- Jonge Jenever – Oude Jenever
- Vodka Smirnoff
- Port rood en wit



LIKEUREN

- Drambuie – Tia Maria – Boswandeling
- Grand Marnier – Amaretto Disaronno
- Malibu – Passoa – Safari – Campari
- Limoncello
- Advocaat met slagroom
- Cointreau



OP AANVRAAG

COCKTAILS

- Pornstar Martini
- Espresso Martini
- Mojito
- Moscow Mule
- Amaretto Sour

SPECIALS

- Appeltini
- Brabants Goud
- Sunset Sip



GIN & TONIC

- Damrak
- Bombay
- Gordon's Pink

SPRITZ

- Limoncello
- Aperol



MOCKTAIL

- Aperol Spritz 0.0%
- Gin & Tonic 0.0%
- Purple Fizz 0.0%
- Pornstar Martini 0.0%
- Crodino Spritz 0.0%

SANGRIA

- Wit
- Rood
- Cava
- Alle sangria ook in 0.0%



Koffie met lekkernijen

Koffie, gebak en zoete lekkernijen

• Koffie	<i>3,10</i>
• Kan koffie	<i>31,50</i>
• Luxe bonbon	<i>1,80 p/st</i>
• Gevarieerde vlaai punten	<i>3,95 p/st</i>
• Gevarieerde luxe vlaai punten	<i>5,00 p/s</i>
• Groot/luxe gebak naar keuze	<i>5,00 p/st</i>
• Petit four gebak	<i>4,50 p/st</i>
• Etagères, ruim gevuld	<i>6,50 p/st</i>
• Mini-koffiekoek	<i>2,95 p/st</i>
• Mini worstenbroodje klein	<i>3,25 p/st</i>
• Worstenbroodje groot	<i>4,25 p/st</i>
• Logo/embleem	<i>0,40 p/st</i>

Cavaboom

Een Feestelijke Start!

Begin jullie feest met een knaller en maak gebruik van onze **Cavaboom**:

Een sfeervolle boom gevuld met feestelijke glaasjes cava. Ideaal om samen een toast uit te brengen. Kies bijvoorbeeld voor klassieke brut cava, een o.o mousserende cava, of een fruitige jus d'orange – voor ieder wat wils!

Prijs gerekend per fles:

Cava	<i>34,50</i>
Cava o.o%	<i>34,50</i>



Een leuke binnenkomer

Cocktailbar / Mocktailbar

*Gewoon, lekker midden in de gezelligheid!
Shakers in de lucht, vrolijke kleuren in het glas,
en een bartender die live de lekkerste cocktails voor u mixt.
Vers gemaakt, zoals het hoort!
Of u nu zin heeft in een tropische klassieker,
een verrassend alcoholvrij drankje of een combinatie van
verschillende seizoensbiertjes, het kan allemaal!
Het is niet alleen lekker, maar ook een feestje om naar te kijken.
Een echte sfeermaker, wat nét dat beetje extra geeft.*

Prijs: 9,50 per cocktail, in overleg keuze uit 4 of 5 soorten



*‘Voor ons een feestje om te maken,
voor de gasten een feestje
om te beleven!’*

Nieuw: de GREEN WALL



*Op zoek naar een
originele manier
om uw gasten te
ontvangen?
Maak kennis met onze
verrassende
Green Wall!*

*Bij aankomst luiden uw
gasten de
grote bel... en dan gebeurt het:
Uit een van de mysterieuze
luikjes verschijnt spontaan
een feestelijk glaasje.
Zo begint elk feest direct
met een glimlach!*



Hapjes

Traditionele hapjes

Hieronder vind u ons aanbod traditionele hapjes en het bijbehorende tarief p.p.
U kunt zelf een combinatie samenstellen van de traditionele en/of de luxe hapjes op de volgende pagina.

Gevarieerde schaal met **2,50**

*Kaasblokjes | Ardennerham met meloen | Gevuld eitje |
Gevuld tomaatje met krabsalade | Gevulde wrap | Koud gehaktballetje |
mortadella met rucola | scampi's prikker*

Diverse lepelhapjes. **2,75**

*Meloen bolletjes met serranoham | Scampi met garnituur | rundertartaar
| gerookte zalmrolletjes | mortadella met roomkaas | Gerookte kip*

- Mix van ambachtelijke Zeeuwse spek en drie kazen bitterballen **2,25**
- Gefrituurde luxe kipnuggets **2,25**
- Kaasblokjes gegarneerd met fruit **2,00**
- Luxe stokbrood belegd met krabsalade en brie/mortadella/paling/zalm. **2,90**
- Duo van wraps gevuld met rosbief en **2,50**
pesto en/of roomkaas met gerookte zalm
- Warme brie met honing op stokbrood **2,50**
- Gefrituurde nasi en bami hapjes **2,25**
- Gevulde eitjes en tomaatjes met Hollandse garnalensalade. **2,95**
- Mini kaas en borrel saucijsjes **3,00**
- Hoorntje met vanille-ijs en slagroom **2,75**
- Loempia met pittige chilisaus **3,20**
- Mini frikandelletje **2,25**
- Vlees bitterballen **2,10**
- Frites met mayonaise in een puntzakje *(ook leuk als afsluiter)* **2,95**
- Aspergerolletjes met beenham en/of gerookte zalm *(in het seizoen)* **2,75**

Luxe hapjes

Hier vindt u ons aanbod luxe hapjes en het bijbehorende tarief p.p.

U kunt zelf een combinatie samenstellen van de traditionele hapjes op de vorige pagina en/of de luxe hapjes hieronder.

- Weckpotje met gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen *of*
Weckpotje met een appelchutney en gerookte eendenborst **7,50**
- Een stokje kippendijen saté + satesaus **5,85**
- Bordje vitello tonnato met verse tonijn **7,00**
- Mini hamburgertje met cheddar en tomaat **6,50**
- Warme drumstick **3,50**
- Duo van scampi-prikker met mozzarella bolletjes en kerstomaat **2,50**
- Aspergepunt-rolletjes met ham en gerookte zalm (seizoensgebonden) **2,75**
- Stoombroodje met huisgemaakte pulled pork **4,40**
- Glas noedels met runderhaas puntjes en groenten afgeblust met sojasaus **5,50**

Tafelextra's

- Mix van borrelnootjes, pinda's, zoutstengel **2,50**
- Etagères met charcuterie en kaassoorten **4,50**
- Rauwkost van wortel /rettich / paprika / cherrytomaten /
bleekselderij /radijs / komkommer / meloen **3,50**
- Worst/kaas bordjes met mosterd **3,50**
- Bru plat of bruis per fles **6,50**



Avondfeest

Zin in een avondfeest waar nog lang over nagepraat wordt? Bij ons is dat zeker mogelijk! Van heerlijke hapjes tot feestelijke aankleding en sfeervolle muziek – we zorgen ervoor dat alles klopt en past bij uw ideeën. Samen bespreken we vooraf uw wensen. Komt er bijvoorbeeld een DJ of een zanger? Dan houden wij daar rekening mee! Om het feest gelijk goed te beginnen, kunnen we de gasten ontvangen met onze feestelijke cava boom. Een gezamenlijke toast bij binnenkomst is dé perfecte manier om samen het glas te heffen op een mooie avond.

Wat betreft hapjes zijn er veel verschillende mogelijkheden. Zo kunnen we een hapjes buffet verzorgen dat we later op de avond het feest presenteren. Zodra iedereen lekker gegeten heeft, halen we het buffet weer weg, zodat er volop ruimte ontstaat om de dansvloer op te zoeken. Ook is het natuurlijk mogelijk om gedurende de avond met verschillende hapjes rond te gaan. Het eind van de avond kunnen we als afsluiter nog rond gaan met een lekkere puntzak friet. We stemmen met de DJ af dat we bij de friet de laatste ronde drank serveren. Na de laatste ronde stopt de muziek en is de bar gesloten. Wanneer jullie het feest komen bespreken, stemmen we dit gelijk goed af.

We raden aan om tijdens uw feest bier, fris of wijn te schenken. De dank rekenen we af op nacalculatie. Hou ongeveer rekening met **gemiddeld €37,50,- per persoon**, uitgaande van een feest van 20.00-01.30. We houden dit bedrag bewust wat ruimer aan, zodat het achteraf alleen maar mee kan vallen. Zo weet u precies waar u aan toe bent.



Door vrolijk verlichte parasols binnen te zetten, creëren we een toffe ambiance in de feestzaal. Zo voelt het feest niet alleen goed, het ziet er ook nog eens extra gezellig uit.



Concept avondfeest (hapjes doorlopend)

Onderstaand een voorbeeld van een avondfeest met doorlopen de hapjes gedurende de avond. Vraag uiteraard naar alle mogelijkheden want wij denken graag met u mee

TIP: Start met eigen gezin.

We beginnen de avond met de naaste familie, met koffie en een gebakje. Zo is er wat ruimte voor een warm en persoonlijk moment vóór het feest echt losbarst.

20.00 uur – Ontvangst van de gasten

De rest van de gasten wordt feestelijk verwelkomd met een glas bubbels, een 0% Cava van onze Cava boom, of een drankje naar keuze. Zo begint de avond meteen sprankelend! U kunt ook kiezen om te beginnen met de Green Wall, net anders en toch heel feestelijk! Daarna schenken we de hele avond bier, fris en wijn naar wens.

21.00 uur – Eerste hapjes geserveerd

Vanaf dit moment serveren we de eerste ronde, en gedurende de hele avond blijven we langskomen met een gevarieerd aanbod van heerlijke, verse hapjes. Rond middernacht zorgen we dat het laatste hapje word geserveerd. Kies bijvoorbeeld voor deze volgorde:

- *Stokbroodje met paling, zalm, brie, krabsalade en mortadella*
- *Zeeuwse spek- en drie kazen bitterballen*
- *Gevuld eitje en tomaatjes met garnalensalade*
- *Loempia*
- *Gesorteerde schaal met kaas, gehaktballetjes, wraps, ham met meloen en scampi op een prikker*
- *Rondje frituurmix*
- *Kippendijen saté stokje*
- *Asperges met ham/zalm in 't seizoen* 

01.30 uur – Frites & de feestelijke afsluiting

Om half twee sluiten we af met een gezellige laatste ronde, waarbij we een heerlijk puntzakje frites uitdelen aan alle gasten. Tegelijkertijd stemmen we dit af met de DJ of zanger zodat er geen verwarring ontstaat over het einde van de avond. Een smakelijk én duidelijk einde van een geslaagd feest!

Voor bovenstaande voorbeeld houden we **ongeveer 58,50 p.p. aan op basis van historie**. We zetten het altijd graag wat ruimer in, zodat U niet voor verassingen komt te staan.

Concept avondfeest 35,- p.p. (Luxe hapjes buffet)

Hieronder een voorbeeld van hoe een avond in de vorm van een hapjes buffet er uit kan komen te zien. Het hapjes buffet is net zoals de doorlopende hapjes niet maaltijd vullend. Vraag uiteraard naar alle mogelijkheden want wij denken graag met u mee

TIP: Start met eigen gezin

We beginnen de avond met de naaste familie, met koffie en een gebakje. Zo is er wat ruimte voor een warm en persoonlijk moment vóór het feest echt losbarst.

Ontvangst van de gasten

20.00 - De rest van de gasten word verwelkomd met een lekker kopje koffie. Op tafel staan etageres vol met zoete lekkernijen en mini gebakjes. Leuk om het hapjes buffet mee te beginnen.

of

20.30 - De rest van de gasten wordt feestelijk verwelkomd met een glas bubbels, een 0% Cava van onze Cavaboom, of een drankje naar keuze. Zo begint de avond meteen sprankelend! U kunt ook kiezen om te beginnen met de Green Wall, net anders en toch heel feestelijk! Daarna schenken we de hele avond bier, fris en wijn naar wens.

21.15 – hapjes buffet

Vanaf dit moment word het hapjes buffet op tafel gezet waarvan uw gasten gedurende de avond kunnen genieten. We combineren koude gerechten met warme gerechten zodat er voor ieder wat wils is. u kunt denken aan de volgende gerechten, Maar vergeet niet: wij denken graag met u mee!

- Stokbrood met kruidenboter
- Gevuld eitje
- Tomaatjes met garnalensalade
- Krabsalade / tonijnsalade
- Weckpotje gevuld met paling en gerookte zalm
- Bordjes met carpaccio
- Glaasjes met vers fruit
- Beenham in klem
- Ardennerham met meloen
- Wraps gevuld met rosbief
- Kaasplateau
- warme kipdrumsticks
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Scampi's in looksaus
- Satémet satésaus
- Loempiatjes

In 't seizoen: aspergerolletjes met ham en zalm 2,50 p.p.



01.00 afsluiting

We sluiten af met een laatste ronde waarbij we eventueel een heerlijk puntzakje frites serveren. Tegelijkertijd stemmen we dit af met de DJ of zanger zodat er geen verwarring ontstaat over het einde van de avond. Een smakelijk én duidelijk einde van een geslaagd feest!

Voor dit voorbeeld houden we **ongeveer 35,- p.p.** aan, met de drank op nacalculatie voor **ongeveer 38,50 p.p. op basis van historie** We zetten het altijd graag wat ruimer in, zodat U niet voor verrassingen komt te staan.

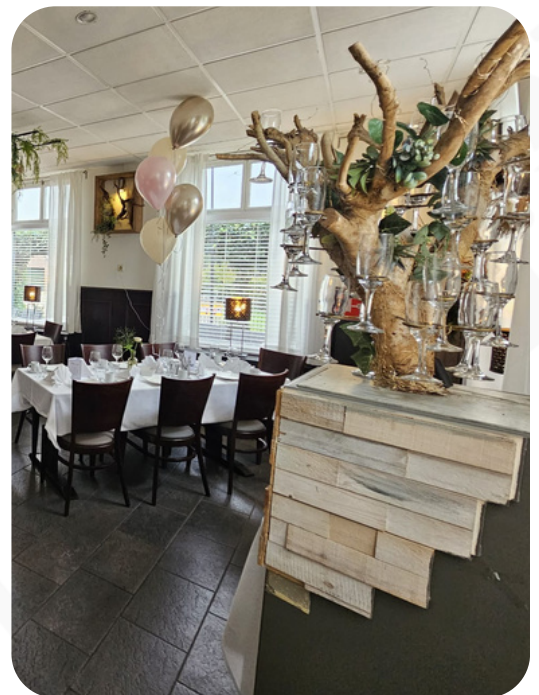
Walking dinner

Een walking dinner is een doorlopend maaltijd vullend diner waarbij kleine, smaakvolle gerechtjes worden geserveerd op bijpassend serviesgoed. U kunt het zien als een informeel samenzijn met een maaltijd vervangend karakter. In een tijdsbestek van ongeveer 6 uur, worden de gerechtjes elke 30 minuten uitgeserveerd. Doordat u en uw gasten kunnen wisselen van plek en wij als bediening de mensen volgen, ontstaat er een gezellige losse sfeer waarin iedereen de mogelijkheid krijgt om elkaar te spreken.

Wij zorgen voor extra zitplaatsen aan alle tafels, zodat u bij elke gang van tafel kunt wisselen. Op deze manier heeft u aan het einde van de avond de kans gehad om met al uw gasten bij te praten.

Bij binnenkomst kunt u uw gasten, na het feliciteren, eerst een kopje koffie of thee met een gebakje aanbieden. Daarnaast is het mogelijk om gebruik te maken van de Cavaboom, waarbij uw gasten een glaasje cava kunnen pakken en samen een toast kunnen uitbrengen. Daarna begint het diner. Het diner is een mix van borrelen, genieten, wisselen, eten, drinken en nog veel meer!

Het diner bestaat uit ongeveer zes a zeven gerechtjes, waardoor de ervaring vergelijkbaar is met een uitgebreid diner of buffet. Vooraf spreken we een begin- en eindtijd af, zodat de gerechtjes op het juiste moment worden geserveerd. De tafels worden sfeervol ingedekt met linnengoed, een menukaartje; zodat de gasten weten wat voor gerechten er op welke tijd worden geserveerd, wijnglazen, waterglazen, flessen Bru/ijswater en linnen servetten.



Walking dinner suggesties / voorbeeld

De onderstaande walking dinner menu's zijn zorgvuldig samengestelde suggesties, zodat u een duidelijk beeld krijgt van de gerechten en bijbehorende tarieven.

Wilt u uw gasten warm verwelkomen? Start de avond dan met een heerlijk kopje koffie en een mini-gebakje, of laat het glas klinken met een feestelijke cava.

Ook de afsluiting van uw diner kan naar wens worden ingevuld. Kies bijvoorbeeld voor het desserts op etagères, gevuld met een selectie van zoete lekkernijen, perfect te combineren met een kopje koffie met een bonbon. Of ga voor een uitgebreid dessert naar keuze, gevolgd door koffie met een bonbon. De mogelijkheden zijn eindeloos. Wij denken graag met u mee om uw walking dinner perfect af te stemmen op uw wensen.

Menu A

54,00 p.p.

Serranoham met meloen
-
Rollade van kip met bleekselderij / appelsalade
-
Kopje soep, keuze uit twee soorten
-
Risotto met scampi's
-
Gebakken mortadella en bimi met salade
-
Runderstoofvlees of pastetijte met kip ragout met puntzak frites
-
Dame Blanche /
Aardbeien met ijs en slagroom *(seizoensgebonden)*

Menu B

67,00 p.p.

Rundercarpaccio met garnituur en
truffelmayo
-
Gerookte zalm, gerookte paling en Hollandse garnalen
-
Kalfsrosbief met verse tonijn
-
Kopje soep, keuze uit twee soorten
-
Catch of the day met pasta en courgette
-
Surf en turf van ossenhaas en gamba's met seizoensgroenten en
zoete aardappel. Met een puntzakje frites
-
Warm appeltaartje met bol ijs en glaasje roomrijst en slagroom



Keuze uit de volgende voorgerechtjes

Voorgerechtjes vlees

- | | |
|---|------|
| • Rundercarpaccio met tomaatjes, kappertjes, pijnboompitjes, rucola, truffelmayonaise en parmezaanse kaas | 8,20 |
| • Salade parelcouscous, gerookte kippenborst en kerrie mayonaise | 7,00 |
| • Salade van appel en bleekselderij met huisgemaakte paté en marmelade van ui | 7,50 |
| • Poke bowl met gerookte kipfilet, zoetzure salade, tuinboontjes, rijst, truffel mayo en parmezaanse kaas | 6,50 |
| • Lauwwarme Italiaanse salade met gebakken mortadella | 6,50 |
| • Rollade van kip met serranoham, met bleekselderij / appelsalade | 7,50 |
| • Gerookte eendenborst met Cumberland saus | 7,50 |
| • Serranoham met meloen | 7,50 |
| • Mini kip Florida cocktail | 7,50 |

Voorgerechtjes vis

- | | |
|---|------|
| • Bonbon van gerookte zalm gevuld met Hollandse garnalensalade | 9,50 |
| • Tartaar van tonijn met wasabi mayo en wakame salade | 8,95 |
| • Kalfsrosbief met tonijnmayonaise, en vers gebakken tonijn | 9,50 |
| • Tonijn carpaccio met roquette salade | 9,00 |
| • Gerookte zalm / gerookte paling en Hollandse garnalen mini cocktail | 9,50 |
| • Lauwwarme salade met een Hollandse garnalen croquette | 9,00 |
| • Gerookte forel met een gevuld eitje en krabsalade | 8,50 |

TIP:

*‘Geef je feest een verrassend tintje met oesterstekers op onze locatie!
Niet alleen worden de oesters ter plekke vers geopend door de ‘oestermeisjes’,
maar er worden ook leuke weetjes
en interessante informatie over de verschillende soorten oesters gedeeld.
Origineel én smaakvol!
Prijs p.p. in overleg.’*

Voorgerechtjes vega

- | | |
|---|------|
| • Couscous met gegrilde groenten en kruiden olie | 7,50 |
| • Met courgette omwikkelde geitenkaas, gebakken, met frisse salade en appel | 7,50 |
| • Tartaar met rode biet en roomkaas | 7,50 |
| • Carpaccio van tomaat + garnituur | 7,50 |
| • Bleekselderij salade met groene asperges | 7,50 |



Keuze uit de volgende verse soepen

We bieden standaard twee verschillende soepen aan, zodat uw gasten kunnen kiezen wat hen het meest aanspreekt. Zo is er altijd voor ieder wat wils.

Soepen vis

5,40

- Goed gevulde Vissoep

Soepen vlees

4,95

- Ouderwetse groentesoep
- Tomatensoep
- Runderbouillon met groentjes
- Ossenstaartsoep
- Wild bouillon met bospaddenstoeltjes
- Kippensoep met selderij/ vermicelli

Overige soepen

4,95

- Champignonroomsoep
- Courgettesoep
- Kerriesoep
- Pompoensoep
- Knolselderijsoep
- Aspergeroomsoep
- Uiensoep

Seizoenbouillon



4,95

Een kopje gevuld met warme seizoensgarnituren, waarbij de bouillon vanuit een theepot wordt geschonken. Een smaakvolle, verwarmende bouillon die perfect past bij het seizoen.

‘Geef eventuele dieetwensen, allergieën en het aantal aanwezige kinderen tijdig aan ons door, zodat wij hier bij de voorbereiding van uw feest optimaal op kunnen inspelen.’



Keuze uit de volgende tussengerechtjes

Tussengerechtjes vlees

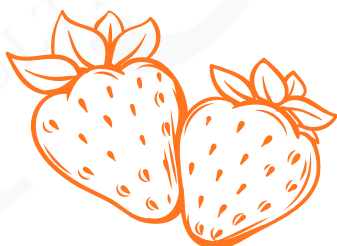
- Gewokte runderhaas puntjes met glas noedles, groenten en teriyaki **9,50**
- Pasta schelp met spinazie en kalfszwezerik **13,50**
- Pateitje gevuld met kipragout **12,50**
- Gebakken bavette met rijst, groenten en tomatensalsa **9,50**
- Runder entrecôte met aardappelpuree en chimichurri **9,50**
- Mortadella gebakken op Italiaanse salade **8,50**

Tussengerechtjes vis

- Catch of the day **13,50**
- Gepocheerd tongrolletje met aardappelpuree en witte druiven saus **14,50**
- Warm gerookte zalm met linguine, citroen, kappertjes en dille **12,50**
- Gebakken zeebaars met rijst en antiboise **11,50**
- Risotto met scampi's in looksaus **11,50**
- Warme couscous salade met gebakken scampi's in pikante tomatensaus **11,50**
- Gebakken coquille met crème van knolselderij en truffelsaus. **12,50**

Tussengerechtjes vega

- Tomaten risotto **8,00**
- Pasta met peer en walnoot en een saus van blauwschimmelkaas **8,00**
- Vergeten groenten, bereid op drie verschillende manieren afhankelijk van het seizoensaanbod **8,00**
- Pasta schelp met spinazie **8,00**
- Gewokte groene asperges met sugar snaps en jonge bladspinazie **8,00**



‘Wij bereiden ook voor-, hoofd- en nagerechten met seizoensgebonden producten. Deze kunnen worden gecombineerd met de standaard walking dinner gerechten. In overleg kunnen wij de seizoensgerechten toevoegen aan uw selectie.’

Keuze uit de volgende hoofdgerechtjes

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gewokte seizoensgroenten/salade en een bijgerecht naar keuze: Aardappel gratin of puree, mandje frites, zoete aardappel of een mix van gewokte seizoensgroenten en aardappelschijfjes

Hoofdgerechtjes vlees

- **NPU TIP:** Surf en turf van ossenhaas (100 gr) en gamba's **23,50**
- Varkenshaas met saus naar keuze (rode wijn saus / pepersaus / stroganoffsaus / jus met truffel) **19,50**
- Huisgemaakte runderstoofvlees met salade. **18,50**
- Spies van kippendijen op Aziatische wijze met nasi, satésaus, gefrituurde uitjes, noedels, atjar, kroepoek en Teriyaki saus **17,50**
- Hertentfilet met paddestoelen en rode wijn / rozemarijn saus **24,50**
- Lamshaas(filet) met rozemarijn en saus **24,50**
- Pastetje gevuld met kipragout en salade **19,50**
- Ossenhaas tournedos(150gr) of entrecôte (150 gr) met saus naar keuze (rode wijn saus / pepersaus / stroganoffsaus / jus met truffel) **25,50**

Hoofdgerechtjes vis

- Luxe catch of the day **19,50**
- Met spek omwikkelde zeeduivel met witte wijn saus **21,50**
- Kabeljouwhaasfilet gebakken met een kruidenkorst of gepocheerd, met mosterdsaus **22,50**
- Op de huid gebakken zalmfilet met dille saus **21,50**
- Op de huid gebakken zeebaarsfilet met tomatensaus **22,50**
- Gestoomde of gebakken zeewolf met een zachte vissaus en garnaltjes **21,50**
- Scampi's met looksaus, witte rijst en seizoensgroenten **21,50**

Hoofdgerechtjes vega

- Huisgemaakte groentecroquette **17,50**
- Groentencurry met kokosroom **17,50**
- Bloemkool steak / Geroosterde paprikasaus **17,50**
- Warme caprese met tomaat, basilicum en mozzarella **17,50**
- Grove groenten met zoete aardappel **17,50**
- Asperges in het seizoen **zie aspergekaart**



Keuze uit de volgende seizoensgebonden gerechten

Deze gerechtjes zijn ook te combineren met alle andere gerechtjes van de vorige pagina's.
Zo stel je jouw ideale menu samen. Mix, match en geniet helemaal naar uw smaak.

ASPERGE GERECHTJES

(seizoensprijzen)

Voorgerechtjes

- Bonbon van gerookte zalm of beenham, gevuld met salade van asperges 9,50
- Carpaccio van asperges 8,50
- Aspergepunten met Hollandse garnalen 12,50
- Aspergeproeverij 14,50
(kopje soep/gefrituurde asperge/asperge salade/asperge met ham/zalm)

Soepen

- Aspergeroomsoep 5,50
- Asperge bouillon met rijkelijke garnituur 5,50

Tussengerechtjes

- Risotto met groene en witte asperges (beenham / vega) 10,50
- Gewokte aspergepunten / warm gerookte zalm 12,50
- Gewokte aspergepunten / scampi's afgeblust met ketjap 12,50

Hoofdgerechtjes

- Asperges met beenham 21,50
- Asperges met gebakken zalm 22,50
- Asperges met lamsfilet 24,50
- Asperges met scampi's in looksaus 23,50

*Aspergegerechten worden geserveerd krieltjes, aardappelcroquettes,
hollandaise saus en ei.*

Desserts

- Aardbeien met 1 bol vanille-ijs en slagroom 5,85
- Coupe aardbeien Romanoff 10,50

*“Deze seizoensgerechten zijn niet alleen een feest voor de liefhebber, maar bieden ook volop inspiratie om uw walking dinner nét dat beetje extra te geven.
U kunt deze gerechten ook ‘extra’ toevoegen aan uw walking dinner menu;
heerlijk, verrassend en helemaal van dit moment.”*



Keuze uit de volgende seizoensgebonden gerechten

Deze gerechtjes zijn ook te combineren met alle andere gerechtjes van de vorige pagina's. Zo stel je jouw ideale menu samen. Mix, match en geniet helemaal naar uw smaak.

WILD GERECHTJES

(seizoensprijzen)

Voorgerechtjes

- Salade bleekselderij / appel / abrikozen / wildpaté / uienmarmelade
- Gerookte eendenborst / frisse salade
- Duo van wildham / salade van aardappel en knolselderij / appel
- Palet van bovenstaande gerechtjes

Soepen

- Knolselderij / pastinaak soep
- Pompoensoep
- Krachtige wild bouillon met bospaddestoelen

Tussengerechtjes

- Paddestoelen risotto met vlees van gestoofde konijnenbout
- Pasteitje met wildragout

Hoofdgerechtjes

- Wildzwijnstoof op Non Plus wijze (met pruimen abrikoos en winterwortel)
- Hertensfilet met gebakken bospaddenstoelen / rode wijn saus of jus met rode porto
- Gebakken eendenborst / saus met preiselperen

Wildgerechten worden geserveerd met aardappelgratin, stoofpeertjes en seizoensgroenten zoals spruitjes, rode kool, zuurkool ed.

Desserts

- Poire Belle Hélène.
- Warm appeltaartje met bol vanille ijs en een glaasje roomrijst
- Verse huisgemaakte witte en bruine chocolademousse



Kinderen de baas!

Uiteraard denken wij ook aan onze jongste gasten. We zorgen ervoor dat het hen aan niets ontbreekt en dat ook zij kunnen genieten van een smakelijke en gezellige ervaring. Of u nu gaat voor een diner, buffet, walking dinner of iets anders, wij zorgen ervoor dat de kinderen niets ontbreekt!

Denk bijvoorbeeld aan kindvriendelijke gerechtjes die aansluiten bij hun smaak en behoefte, makkelijk te eten, lekker en met zorg bereid. Op die manier voelen ook de kinderen zich welkom en betrokken bij het geheel.

Laat ons vooraf even weten hoeveel kinderen er aanwezig zullen zijn, zodat wij hier goed op kunnen inspelen in onze voorbereiding. Uiteraard worden kinderen niet volledig meegerekend in het totaal, maar ze verdienen wél onze volledige aandacht.

❧❧❧

Voorbeeld gerechtjes walking dinner voor de kleine gasten t/m 12 jaar;

Fruit spiesjes met bijvoorbeeld, appel, aardbei, mandarijn

-

Kaas en knakworst spiesjes

-

Tomatensoepje

-

Frietjes met een snack naar keuze (kroket, frikandel, kip nuggets),
altijd geserveerd met appelmoes en mayonaise

-

of een kinder pannenkoek

15,00 p.p.

❧❧❧

Natuurlijk is het ook mogelijk dat de kinderen (gedeeltelijk) mee-eten van het reguliere menu. We denken graag met u mee om een passende invulling te vinden die aansluit bij hun wensen én die van u.

Heeft u zelf nog ideeën of specifieke wensen voor de kinderen?

Laat het ons gerust weten. We staan open voor suggesties en gaan er graag mee aan de slag om samen tot iets moois te komen.

Diner-menu

Aansluitend vindt u enkele van onze menusuggesties. In overleg kunnen gerechten worden gewisseld of toegevoegd.

Bij alle hoofdgerechten serveren wij standaard drie soorten aardappelgarnituren en drie soorten warme groenten, aangevuld met seizoensspecialiteiten: stoofperen in de winter, rabarber-aardbeiencompote in de zomer en salade.

Tijdens het aspergeseizoen bieden wij hele Brabantse Wal-asperges aan, verkrijgbaar in zijn geheel op schaal met bijpassende garnituren (+€4,00 p.p.) of alleen de koppen (+€3,00 p.p.).

Als afsluiting kunt u genieten van koffie of thee met een luxe bonbon voor €4,90 per persoon.



Op de volgende pagina vindt u enkele voorbeeldmenu's, waarin we voor ieder gezelschap een passende keuze verwachten.

Bij Non Plus Ultra streven we ernaar om u en uw gasten een onvergetelijke culinaire ervaring te bieden.

Bespreek uw wensen met ons tijdens het vooroverleg, zodat wij met u kunnen meedenken en uw gelegenheid tot in de puntjes kunnen verzorgen.



Zelf uw diner-menu samenstellen

U heeft bij ons de mogelijkheid om uw eigen diner samen te stellen, volledig afgestemd op uw wensen. U kiest zelf de gerechten die binnen het gekozen arrangement passen. Wij bieden zowel een standaard als een luxe arrangement aan. Binnen deze arrangementen kunt u kiezen voor een 3-gangenmenu, waarbij u een voorgerecht of een soep naar keuze selecteert, of een 4-gangenmenu, waarbij u zowel een voorgerecht als een soep kiest. U kunt uw gasten steeds twee opties bieden per gang – voor het voorgerecht en/of de soep, het hoofdgerecht en het dessert – zoals ook te zien is in de voorbeelden op de vorige pagina's.

De tafels worden mooi ingedekt met linnen servetten, wijnglazen en waterglazen.

Menu Arrangementen:

- **3-gangenmenu STANDAARD** **45,50 p.p.**
voorgerecht *of* soep + hoofdgerecht + nagerecht
- **3-gangenmenu LUXE** **51,50 p.p.**
voorgerecht of soep + hoofdgerecht + nagerecht
- **4-gangenmenu STANDAARD** **55,50 p.p.**
voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht
- **4-gangenmenu LUXE** **58,50 p.p.**
voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht

Wij denken graag met u mee!



Heeft u specifieke wensen die niet binnen onze arrangementen vallen?

Laat het ons gerust weten, dan bekijken we samen de mogelijkheden.

Heeft u of een van uw gasten dieetwensen of allergieën?

Geef dit tijdig aan ons door, zodat wij hier rekening mee kunnen houden en een passend arrangement kunnen samenstellen.



Zelf uw diner-menu samenstellen

Kies hieronder een voorgerecht, twee soorten soep naar keuze in terrines en aansluitend worden er twee hoofdgerechten op tafel geserveerd voor het STANDAARD arrangement. De hoofdgerechten worden op schalen op tafel geserveerd. Combineren is mogelijk en wanneer de schalen leeg zijn, vullen wij ze bij!

Voorgerechten STANDAARD arrangement

- Kip-Florida cocktail met verse kip en ananas
- Scampi's met salade en looksaus (5 stuks)
- Lauwwarme salade van geitenkaas
- Salade met garnalenkroketten
- Gerookte eendenborst met perenchutney
- Ardennerham met verse meloen
- Carpaccio van rund met garnituur
- Gerookte forel met garnituur en een gevuld eitje



Maak voor het dessert
een keuze uit de desserts
op pagina 41 t/m 43

Soepen STANDAARD arrangement

Maak een keuze uit twee soorten soep

- Goed gevulde, krachtige groentesoep
- Tomatenroomsoep
- Aspergebouillon of aspergeroomsoep (alleen in het seizoen)
- Champignonroomsoep

Hoofdgerechten STANDAARD arrangement

**Maak een keuze uit twee soorten hoofdgerechten, geserveerd met de volgende sauzen:
Champignonroomsaus, gebakken champignons, rode wijn saus en/of pepersaus**

VIS

- Zeebaarsfilet
- Zalmfilet
- Doradefilet
- Scampi's in looksaus
- Catch of the day
- Roodbaarsfilet

VLEES

- Varkensschnitzel
- Vleesspies van kipfilet, varkenshaas en runderhaas,
- Varkens- en kalkoenfilet
- Varkenshaas i.c.m. runderrosbief
- Kipfilet
- Runderstoofvlees



*'Alle hoofdgerechten worden op schalen geserveerd met bijpassende garnituren:
Verse groenten, diverse aardappelen met mayonaise,
pasta of rijst, gemengde sla, stoofpeertjes of rabarber met aardbeien (seizoen).'*



Zelf uw diner-menu samenstellen

Kies hieronder twee voorgerechten en/of soepen voor het LUXE arrangement.
(voor een 3-gangenmenu voorgerecht of soep, voor een 4-gangenmenu beide)

Voorgerechten LUXE arrangement

Inclusief broodgarnituur en roomboter

- Gerookte zalm met garnituur
- Kalfsrosbief met verse tonijn
- Garnalencocktail met cocktailsaus (100 gram)
- Gerookte zalmbonbon met garnalensalade
- Luxe vispalet van gerookte forel, krabsalade, paling, zalm, Hollandse garnalen en een gevuld eitje
- Rundercarpaccio



Maak voor het dessert
een keuze uit de desserts
op pagina 41 t/m 43

Soepen LUXE arrangement

Maak een keuze uit twee soorten soep

- Gebonden aspergeroomsoep
- Krachtige rundbouillon met julienne
- Wildbouillon met garnituur
- Licht gebonden vissoep met garnituur

Hoofdgerechten LUXE arrangement

Maak een keuze uit twee soorten hoofdgerechten, geserveerd met de volgende sauzen:
Champignonroomsaus, gebakken champignons, rode wijn saus en/of pepersaus

VIS

- Kabbeljauwhaas
- Zeebaars
- Gegrilde zalmoot
(met garnering) i.c.m
scampi's in looksaus
- Vispannetje (zes a zeven
soorten)
- Victoriabaars

VLEES

- Runderhaas
- Varkenshaasmedaillons / Rosbief
- Kalfsoester
- Trio van kalfs-, runder- en varkenshaas
- Entrecote van de chef met kruidenboter
- Kalfsschnitzel met citroen

*"Twee amuses tijdens het aperitief in plaats van twee voorgerechten?
Dat kan ook! Dan serveren wij twee amuses uit tijdens het aperitief
en daarna één voorgerecht!"*



Menu suggesties / voorbeelden

Hieronder getoonde menu's zijn voorgestelde combinaties, om u een indruk te geven van wat u krijgt voor welk tarief. Op de pagina's hierna vindt u de gerechten om zelf uw menu samen te stellen. De voorgerechten en soepen worden met broodgarnituur en roomboter geserveerd. Is er iets op? Dan vullen wij het gewoon weer bij!

Menu A

43,50 p.p.

Voorgerechten:

Groente- *en/of* tomatensoep in terrine

Hoofdgerechten:

Varkenshaas met champignonroomsaus
en/of zalmfilet met vissaus
aardappelgarnituren en verse groenten

Dessert:

Vanille-ijs met warme kersen en
roomrijst met perziken en slagroom

Menu B

56,50 p.p.

Voorgerechten:

Kip-Florida cocktail van verse kip
of Ardennerham met meloen

Soepen:

2 soorten soep in terrine

Hoofdgerechten:

Runderhaas *en/of* varkenshaas
aardappelgarnituren en verse groenten

Dessert:

Vanille-ijs met warme kersen en
roomrijst met perziken en slagroom *of*
keuze coupe Advocaat *of* een Dame Blanche



Menu suggesties / voorbeelden

Hieronder getoonde menu's zijn voorgestelde combinaties, om u een indruk te geven van wat u krijgt voor welk tarief. Op de pagina's hierna vindt u de gerechten om zelf uw menu samen te stellen,

Menu C

56,50 p.p.	Voorgerechten:	Ardennerham met verse meloen <i>of</i> rundercarpaccio
	Soepen:	Tomatenroomsoep <i>en/of</i> champignonroomsoep in terrine
	Hoofdgerechten:	Varkenshaas met champignonroom-saus <i>en/of</i> kabbeljauwhaasfilet met vissaus, aardappelgarnituren en verse groenten
	Dessert:	Bol vanille-ijs met warm appeltaartje, glaasje roomrijst, slagroom en warme kersen. i.c.m koffie als afsluiter

Menu D

62,50 p.p.	Voorgerechten:	Vispalet met gerookte zalm, paling en forel, een gevuld eitje, huisgemaakte krabsalade en Hollandse garnalen
	Soepen:	Twee soorten soep naar keuze, in terrine
	Hoofdgerechten:	Gegrilde zalmoot en scampi's in looksaus en varkenshaas <i>en/of</i> runderhaas met aardappelgarnituren en verse groenten
	Dessert:	Kleine, zoete desserts zoals chocolademousse en roomrijst met warme kersen, tiramisu, crème brulee en andere zoete lekkernijen Of ijs met kersen, roomrijst en slagroom

Diner menu ASPERGE (seizoensgebonden)

In het aspergeseizoen, van april t/m juni, bieden wij met trots de heerlijkste aspergerechten aan. Van klassiek met ham en ei tot verrassende diverse creaties – onze asperges zijn vers, smaakvol en perfect bereid. Geniet van deze seizoensspecialiteit zolang het kan. En zoals U van ons gewend bent, als het op is vullen we het gewoon weer bij!

STANDAARD asperge menu

41,50 p.p.

Voorgerechten:

Gebonden aspergeroomsoep in een terrine.

Hoofdgerechten:

Brabantse wal asperges met traditionele beenham en gebakken zalmfilet. Geserveerd met hollandaisesaus en bijbehorende garnituren.

Dessert:

Vanille-ijs met Hollandse aardbeien geserveerd samen met de echte NPU roomrijst met warme kersen

‘DE LUXE’ asperge menu

45,50 p.p.

Voorgerechten:

Proeverij van Brabantse wal asperges: aspergerolletje met zalm, een rolletje met ham, een gefrituurde asperge, aspergeroomsoep in een kopje en aspergesalade.

Hoofdgerechten:

Brabantse Wal asperges met traditionele beenham en mootjes, vers gebakken zalm, Hollandaisesaus en garnituur van ei en peterselie. Geserveerd met gebakken aardappeltjes en aardappelkroketjes.

Dessert:

Vanille-ijs met Hollandse aardbeien geserveerd met de echte NPU roomrijst en warme kersen



Diner menu WILD (seizoensgebonden)

Tijdens het wildseizoen bieden wij u verschillende wildgerechten. 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.

Voorgerechten

- Salade van gerookte eendenborst met fijne paté en cumberlandsaus.
- Carpaccio van hert met wildgarnituur
- Duo van hamsoorten (hert en wild zwijn)
- Wildpaté met herfstsalade

Soepen

- Winter 'thee'
- Pompoensoep met vierluikje
- Paddenstoelen bouillon met fijne kruiden
- Knolselderijsoep met garnituur

Tussengerechten

- Korte gesauteerde mix van bospaddenstoelen met garnituur.
- Gestoofd konijnenboutje met graanmosterd
- Gebakken eendenborst met mandarijnensaus
- Gekonfijte eendenborst

Hoofdgerechten

- Hertenrug filet met oesterzwammen in rode wijnsaus
- Gestoofde haasbout met eigen jus
- Zoete wildzwijn stoverij

Desserts

- Apfelstrudel met een bolletje roomijs en vanillesaus
- Witte en bruine chocolade mousse
- Roomijs met gebakken fruit in pepersaus
- Keur van nagerechten op bord uitgeserveerd

NPU stamppot menu

Tijdens het winterseizoen kunt U ook genieten van onze heerlijke stamppot menu's. En zoals U van ons gewend bent: Wanneer het op is, vullen wij het gewoon weer bij! Hieronder vind u onze stamppot menu's met de bijbehorende tarieven p.p.

Optie 1 26,50

Bij dit menu worden drie soorten stamppot geserveerd:

- Boerenkoolstampot
- Andijviestampot met spekjes
- Peeënstamp

Gepaard met de volgende gerechten;

Rookworst met mosterd, gehaktballen met jus, gemarineerde speklappen en varkenslappen

Optie 2 29,50

Bij dit menu worden vier soorten stamppot geserveerd:

- Boerenkoolstampot
- Zuurkoolstampot met spekjes
- Peeënstamp
- Hutspot

Gepaard met de volgende gerechten;

Worst, gehaktballen met jus, rookworst, gemarineerde speklappen en varkenswangen

Erwtensoep

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

- Een goed gevulde kop erwtensoep met roggebrood en katenspek 11,50
- Grote kop ouderwetse, goed gevulde, boeren groentesoep 7,50

Buffet

‘Gewoon lekker, Gewoon NPU’

Op de volgende pagina's presenteren we onze buffetarrangementen vanaf minimaal 20 personen. Of u nu kiest voor klassiek of luxe – er is altijd een buffet dat past bij uw smaak en stijl. We bieden drie verschillende opties aan:

Een feestelijk begin?

Start het buffet met een glaasje bruisende bubbels uit onze Cava boom! Ideaal voor een gezamenlijke toast in een aparte ruimte. Daarna kan iedereen rustig aan tafel gaan in de andere ruimte, waar het buffet klaarstaat voor een heerlijke avond. Ook zorgen wij dat de tafels gezellig en stijlvol worden ingedekt met bestek, linnen servetten, eventueel een onderbord en een wijnglas. Indien gewenst plaatsen we ook waterglazen en flessen Bru op tafel, zodat het jullie gasten aan niets ontbreekt.

Optie N – Traditioneel buffet

Een heerlijk klassiek buffet met een ruime keuze aan koude én warme gerechten. De perfecte keuze voor wie houdt van een vertrouwd, smakelijk aanbod.

Optie P – Keuze buffet

Bij deze optie stelt u zelf uw ideale buffet samen. U kiest uit een basisselectie en kunt naar wens extra gerechten toevoegen tegen een kleine meerprijs. Zo maakt u het buffet helemaal eigen – flexibel en persoonlijk.

Optie U- Luxe buffet

Wie nét dat beetje extra wil, is er ons luxe buffet. Hier geniet u van een uitgebreid assortiment aan verfijnde en verrassende gerechten. De keuze is bijzonder ruim en past perfect bij elke feestelijke gelegenheid. Waar wel tijd moet zijn vanwege de vele gerechtjes

Bij elk buffet starten we met het koude gedeelte. Wanneer iedereen voldoende heeft kunnen genieten, ruimen we dit af en – in overleg – presenteren we het warme buffet.

Uiteraard zorgen wij dat alle gerechten steeds worden bijgevuld. Niemand komt iets tekort! En heeft u liever een extra momentje tussen de gangen? Dan is het ook mogelijk om tussen het koude en warme buffet een klein kopje soep te serveren.

Traditioneel buffet

48.50 p.p. Koud voorgerecht buffet

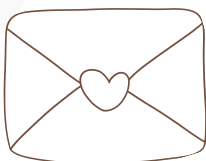
- Verse gepocheerde hele zalm
- Krabsalade
- Gevulde eitjes
- Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen
- Gerookte forel
- Serranoham
- Huzarensalade
- Verse meloen en ananas
- Stokbrood en minibroodjes met kruiden- en roomboter
- Cocktailsaus



Warme hoofdgerecht buffet

- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Ouderwets runderstoofvlees
- Kippendijen saté met satésaus
- Scampi's in looksaus
- Frites en gebakken aardappeltjes
- Boonrolletjes met spek

In het aspergeseizoen: aspergepunten met garnituur 3,00 p.p.



*'Op zoek naar een leuk cadeau?
Denk eens aan een **NPU cadeaubon** met een
bedrag naar keuze. Perfect voor een verjaardag,
jubileum of gewoon als verrassing'.*

OPTIE P

Is iets op? Dan vullen we het gewoon weer bij!

Keuze buffet

48,50 p.p Koud voorgerecht buffet

- Verse gepocheerde hele zalm
- Krabsalade
- Gevulde eitjes
- Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen
- Gerookte forel
- Serranoham
- Verse meloen en ananas
- Huzarensalade
- Stokbrood en minibroodjes met kruiden- en roomboter
- cocktailsaus

Warm hoofdgerecht buffet

- Biefstukpuntjes met gewokte grove seizoensgroenten en sojasaus
- Seizoensvis met pasta
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Scampi's met looksaus
- Frites en aardappelcroquettes of gebakken aardappelen met mayonaise
- Boonrolletjes met spek

kunt de volgende voorgerechten extra bestellen

- Rundercarpaccio 2,-
- Kalfsrosbief met tonijnmayonaise 2,-
- Beenham in een beenklem 250
- Nieuwe haring met uitjes 2
- Weckpotje gevuld met gerookte paling en zalm 4,50
- Lauwwarme Italiaanse salade met gebakken mortadella 1,50

u kunt de volgende hoofdgerechten extra bestellen voor 3,- p.p.

- Kippendijensaté met groenten
- Ouderwets runderstoofvlees
- Kipfilet met stroganoffsous

**In het aspergeseizoen:
aspergepunten met hollandaise saus 3,00 p.p.**



*Liever een extra momentje tussen
de gangen?*

*Het is mogelijk om tussen het
koude en warme buffet
een kopje soep te serveren
voor 4,50 p.p.*



OPTIE U

Is iets op? Dan vullen we het gewoon weer bij!

‘De Luxe’ buffet

59,50 p.p. Koud voorgerecht buffet

- Verse gepocheerde hele zalm
- Krabsalade
- Weckpotje met gerookte zalm en paling
- Gevulde eitjes
- Tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen
- Beenham in een beenklem
- Rundercarpaccio
- Kalfsrosbief met tonijnmayonaise
- Nieuwe haring met uitjes
- Charcuterie plank met o.a rauwe ham, copa di parma, mortadella
- Lauwwarme Italiaanse salade met mortadella
- Vers fruit mix in glaasjes
- Stokbrood en minibroodjes met kruiden- en roomboter/cocktailsaus

Een kopje soep naar keuze

Warm hoofdgerecht buffet

- Runderhaas met rode wijn saus en gebakken champignons
- Catch of the day
- Scampi's in looksaus met pasta en courgette
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Boonrolletjes met spek
- Witlof rolletjes
- Frites / aardappelcroquette / gebakken aardappelen / mayonaise
- Frisse salade
- *Een extra 'keuze' van menu P*

In het aspergeseizoen: aspergepunten met garnituur 3,00 p.p.

‘Geef eventuele dieetwensen, allergieën en het aantal aanwezige kinderen tijdig aan ons door, zodat wij hier bij de voorbereiding van uw feest optimaal op kunnen inspelen.’



Overig

Luxe uitgebreide broodmaaltijd

We bieden mooie uitgebreide gerechten aan met onder andere diverse broodjes en broodsoorten, luxe beleg, twee soorten soep naar keuze Hieronder geven wij een voorbeeld van hoe de broodmaaltijd er uit zou kunnen zien. Heeft u zelf een ander idee? Overleg het gerust en wij kijken wat mogelijk is!

TIP:

12.30 Gezamenlijke toast met bubbel (of 0% bubbel) uit de Cavaboom

40,00 p.p. Voorbeeld broodmaaltijd, aan tafel geserveerd

13.00 Twee soorten soep in terrine

14.00 Broodmaaltijd op tafel geserveerd met o.a:

- Diverse broodjes en broodsoorten geserveerd met roomboter
- Verschillende beleg soorten en kaas/brie
- Roerei met spek
- Vlees croquette en/of garnalen croquette
- Worst/gehaktballetjes met warme kersen
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Krabsalade
- Meloen schijven

15.30 Keuze uit dame blanche of een coupe advocaat met slagroom

16.00 Einde

Overige consumpties op nacalculatie



vanaf oktober t/m maart keuze uit seizoensgebonden gerechten zoals ossentong met madera saus 3,- p.p.
en bloedworst met appeltjes 3,- p.p.



Brunch buffet

Ook bieden wij ons brunch buffet aan waarbij we verse witte en bruine broodsoorten, salades en andere koude en warme gerechten serveren. Er is voor iedereen wat lekkers te vinden.

En geen zorgen: raakt er iets op, dan vullen we het gewoon weer aan. Zo kunt U samen met uw gasten lekker lang tafelen en genieten.

En natuurlijk sluiten we af met een feestelijk dessert!

TIP

12.00 Ontvangst met cava uit de Cavaboom (of 0%) / Jus d'Orange

42,50 p.p. Voorbeeld brunch buffet

12.45 We beginnen met twee soorten soep in een terrine

13.30 Start brunch buffet:

- Hele verse zalm gepocheerde zalm
- Krabsalade, eiersalade, tonijnsalade
- worst/balletjes en warme kersen
- Varkensfilet met champignonroomsaus
- Vlees en/of garnalenkroketten
- Gebakken champignons
- Roerei met spek
- Tomaatjes uit de oven
- Diverse luxe beleg soorten
- Diverse kazen
- Diverse broodsoorten, roomboter en zoetwaren

15.30 Vanille-ijs met roomrijst, warme kersen en slagroom

Aspergerolletjes met beenham in het seizoen +2,00



vanaf oktober t/m maart keuze uit seizoensgebonden gerechten zoals ossentong met madera saus **3,- p.p.** en bloedworst met appeltjes **3,- p.p.**



Walking brunch

Nieuw bij Non Plus Ultra: WALKING BRUNCH

U kunt hierbij denken aan hetzelfde idee als een walking dinner, maar dan meer gericht op de lunch. Bijvoorbeeld van 11.00 tot 16.00 of van 13.00 tot 18.00, uiteraard is een ander tijdsbestek ook mogelijk. Om het half uur worden er een aantal kleine lunch gerechten geserveerd inclusief een lekker dessert!

De tafels zijn mooi gedekt met linnen en linnen servetten en waterglazen . Ook zorgen wij voor verse bloemen op tafel. Doordat u en uw gasten kunnen wisselen van plaats ontstaat er een gezellige ambiance waarin iedereen de mogelijkheid krijgt om elkaar te spreken.

51,50 p.p.

Toost met cava (of alcoholvrije cava)

-

Ham en meloen

-

Gebakken buikspek met bleekselderij en appelsalade

-

Gerookte zalm met roerei

-

Kopje dagsoep of tomatensoep

-

Kip pasteitje met mandje frites

-

Coupe dame blanche of coupe advocaat
met slagroom

Bovenstaand concept is compleet verzorgd,
de overige consumpties op nacalculatie



TIP:

*Ontvangst 1x koffie/thee met een mini bakje
+7,50 p.p.*



Condoleance

Arrangement A

23.50 p.p.

Diverse grote en kleine broodjes en wit en bruin brood met roomboter, diverse beleg soorten, kaas/brie en krabsalade geserveerd op tafel. Aansluitend word er een mini koffiekoek bij geserveerd.

U kunt dit arrangement uitbreiden met:

- Een goed gevulde, grote kop soep naar keuze **7,00 p.p.**
- Keuze uit twee soorten soep in terrines **8,00 p.p.**
- Keuze uit twee soorten soep in glaasjes. **4,75 p.p.**
- Een broodje kroket **4,95 p.p.**

Arrangement B

Ook kunt U kiezen om bij de koffie en thee belegde broodjes per gast aan te bieden. Dit arrangement is uit te breiden met:

- Mini-broodjes luxe belegd met: krabsalade, brie, coppa di parma, beenham, mortadella en kaas. Aangevuld met mini croissantjes met gerookte zalm. **2,90 p/st**
- Belegde broodjes met verse, fijne beleg soorten en kaas **2,10 p/st**
- Mini Belgische koffiekoek, gemixt **2,75 p/st**
- Grote Belgische koffiekoek, gemixt **3,50 p/st**
- Mini worstenbroodje **2,90 p/st**
- Duo mini saucijzenbroodje / kaasbroodje **2,50 p/st**
- Mini appelflapje **2,75 p/st**
- Koffie en thee per kan **31.50 p.p.**
- Flessen Bru plat of bruis **6,50**

*Voor overige vragen betreft mogelijkheden uitvaartdienst graag in overleg met ons
Warme groet, Kees Palinckx*

*Overweeg om na afloop een consumptie per persoon aan te bieden,
zodat er samen een toast uitgebracht kan worden als een mooie afsluiting.
Aansluitend is er gelegenheid voor de gasten om te condoleren.
In overleg kunnen wij de tafels indekken met linnengoed en linnen servetten
voor een toeslag van 1,- p.p.*

Desserts

Hieronder vindt u ons uitgebreide dessertaanbod – perfect voor iedere gelegenheid!
Of het nu gaat om een walking dinner, buffet of uitgebreid diner, wij hebben altijd een passend dessert. Kies en geniet van onze heerlijke zoete afsluiters!

DE OUDERWETSE NPU KLASSIEKER

Laat je verwennen met een klassiek dessert om te delen:
Roomrijst met perziken, vanille-ijs met slagroom en warme kersen.

Dit wordt per tafel op borden geserveerd,
zodat iedereen zelf kan opscheppen.

En geen zorgen – is iets op?
Dan vullen we het met liefde en plezier weer aan!
Zo kan iedereen onbeperkt genieten van onze overheerlijke ‘rijstepap’.

Inclusief de befaamde muziek en vuurpijlen

8,50 p.p.



**‘In het seizoen serveren we echte
Hollandse aardbeien uit Hoogstraten (+1,50)’**

Dessert buffet

Wilt u uw diner op een sfeervolle en feestelijke manier afsluiten?

Verras uw gasten dan met een uitgebreid dessertbuffet, waarbij iedereen zelf kan kiezen uit een selectie van heerlijke nagerechten. Een dessertbuffet biedt niet alleen een smakvolle afsluiting van uw maaltijd, maar zorgt ook voor een gezellige en interactieve ervaring voor uw gezelschap.

Stel uw buffet samen met een gevarieerd aanbod van zoete lekkernijen. Denk bijvoorbeeld aan een warm appeltaartje, vers uit de oven, geserveerd met een romig bolletje vanille-ijs en een glaasje roomrijst. Daarnaast kunt u kiezen voor glaasjes gevuld met luchtige chocolademousse, afgetopt met slagroom. Voor de liefhebbers van ambachtelijke patisserie bieden wij ook een selectie lekkere zoetigheden aan. Ook serveren wij een kaasplankje met verschillende soorten kazen.

Wij helpen u graag bij het samenstellen van een dessertbuffet dat volledig aansluit bij uw wensen. Of u nu kiest voor een klassiek, luxe of juist verrassend en speels assortiment, wij denken met u mee om een perfect en smaakvol geheel te creëren.

Ook is het mogelijk om aansluitend bij het dessertbuffet, of tegelijk met het buffet koffie met een bonbon te serveren.

Prijs p.p: 9,50



Overige desserts

Geen liefhebber van roomrijst met warme kersen? Geen probleem!
Wij bieden tal van andere heerlijke dessert opties, denk bijvoorbeeld aan:

Étagères gevuld met lekkernijen

6,50 p.p.

- **Laat uw gasten genieten van prachtig opgemaakte etagères;**

Gevuld met heerlijke zoetigheden en diverse lekkernijen. Zoals: Macarons, oester koekjes, bokkenpootjes, luxe bonbons, mini gebakjes. Uiteraard kunnen we de samenstelling aanpassen naar uw wensen – we bespreken graag de mogelijkheden met u!

U kunt het volgende bij bestellen;

- Een bol ijs **2,00**
- Glaasje roomrijst met slagroom. **2,50**

Overige desserts

- Warm appeltaartje met bolletje vanille-ijs en een glaasje roomrijst **8,50**
- Dame Blanche met slagroom of coupe advocaat, 1 bol **5,50**
- Grand dessert 'NPU' **11,50**
- Verse tiramisu met een bolletje vanille-ijs **9,50**
- Kaasplateau met diverse mooie kaassoorten **12,50**
- Coupe aardbeien met slagroom, 1 bol (seizoensgebonden) **6,50**
- Coupe Romanoff (aardbeien met room, seizoensgebonden) **10,50**



*Welke optie u ook kiest, wij zorgen voor een smakelijke
en sfeervolle afsluiting van uw feest!*

*Natuurlijk met de befaamde muziek en vuurpijlen!
Zwaaien maar!!*



Tot ziens!

**Bedankt voor het vertrouwen in Non Plus Ultra
Samen met onze medewerkers en U met uw gasten,
zorgen we voor een beleving om nooit te vergeten.**



**Gastvrije groet,
Kees en Saskia Palinckx – Vissers
Team Non Plus Ultra**

