



BANQUETING SERVICE

WELCOME TO OMNIA

Vragen?

Stuur een e-mail naar wur.omnia@hutten.eu
of vraag het onze samenwerkers in
Restaurant Novum.



Hutten

Altijd meer aandacht

PRODUCTEN MET EEN VERHAAL

Uit onze keukens

Traditionele recepturen en met de hand bereid, dat is pas echt huisgemaakt! We bereiden vrijwel alles vers, want dat is het lekkerst! Wat we niet op locatie kunnen maken, wordt gemaakt in ons Culinaire Centrum in Veghel of in De Verspillingsfabriek. We kiezen producten met zo min mogelijk verlies van nutriënten tussen oogst en bereiding, door conservering of bewerkingsprocessen. Door te werken met verse en onbewerkte ingrediënten en producten, behouden ze hun natuurlijke smaak. Onze producten hebben een heldere herkomst en we passen circulaire oplossingen toe.

Broodsalades en spreads

We willen niet alleen smaakvol, maar ook goed eten maken. Eten dat goed is voor jou, maar ook voor de aarde en iedereen die eraan werkt. Daarom bevatten onze broodsalades minder dierlijke eiwitten en meer groenten! Plantpowerrrr! Met 100% natuurlijke ingrediënten en dagelijks vers bereid volgens receptuur van onze chefs.

Soep

Smaak zit van binnen! Te klein, misvormd, met een vlekje en snijresten; wij redden groenten van verspilling en maken er overheerlijke soepen van. Elke dag bereid met lekker veel verse groenten en het bouillonpoeder bevat geen E-nummers. Gemaakt door onze krachten met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Kroketteren en bitterballen

Ambachtelijke kroketteren en bitterballen met maar liefst twee keer zoveel rundvlees als de gemiddelde kroketteren en bitterballen. Minder zout en geen onnatuurlijke E-nummers.

Melk

Onze melk is afkomstig van Willem van der Schans van Den Eelder. We standaardiseren de melk niet, romen hem alleen iets af. Supervers ook, want de koeien staan naast de zuivelmakerij. Laaiend lekker!

Sauzen

Een aantal van onze sauzen komt uit De Verspillingsfabriek, zoals onze Ketchup. Gemaakt van kopjes en kontjes van verse tomaten. Voor een volle, pure smaak. Dat is lekkerder en gaat verspilling tegen.

Vleeswaren

Ambachtelijke vleeswaren, worsten en patés van slagerij Pennings. Traditioneel bereid en dat proef je!

DE ZORGBAKKERIJ

Uit de Bakkerij

Onze bakkers hebben een gehoorbeperking. Dus gebruiken ze hun handen des te meer. Om te communiceren en al dat ambachtelijke lekkers te kneden, rollen en bakken. Met de beste ingrediënten. We bake the world a better place!

Worstenbrood

Brabants trots! Stuk voor stuk handgemaakt met roomboter, door onze bakkers.

Vegetarisch worstenbrood

Huisgemaakt door onze bakkers, met een vulling van duurzaam gekweekte oesterzwammen.

Bananenbrood

We verspillen niets! Onze talentvolle bakkers bedachten het lekkerste recept voor bananenbrood met overrijpe bananen.

Koeken, brownies & muffins

Onze koekenbakkers verkopen geen kletsboek. Zoals topchefs koken, bakken onze bakkers alleen met de beste (biologische) ingrediënten. Vers uit de oven.



ARRANGEMENTEN

Dagarrangement 25.09

- ◆ Onbepakt koffie en thee
- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Zoete lekkernij gebakken in de zorgbakkerij
- ◆ Break snack*
- ◆ Keuze uit Omnia of Vegan lunch
- ◆ 1 frisdrankje p.p.

Dagdeel arrangement 4 uur 8.98

- ◆ Onbepakt koffie, thee
- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Zoete lekkernij gebakken in de zorgbakkerij

VEGA 

* U kunt een keuze maken uit de break snacks op de volgende pagina.

KOFFIE, THEE & WATER

Bij de koffie en thee serveren we plantaardige melk, clipper kruiden thee en koekjes.

Vergaderarrangement 1.95

Koffie en thee en een koekje.

Breakout room 4 uur 8.83

Halve dag gebruik van volautomatische koffiemachines. Met keuze uit:

- ◆ Koffie
- ◆ Espresso
- ◆ Cappuccino
- ◆ Thee

Vitaliteitswater 1.12

Gedurende de hele dag onbepakt water op smaak gebracht met verse kruiden, groenten en/of fruit.





BREAK

ZOET & HARTIG

Divers handfruit	1.02
Yoghurt met fruit	2.54
Flesje frisdrank	2.29
Pure chocoladeblokjes	1.27
Crudités	2.93

ZORGBAKKERIJ

Koek zonder klets assortiment	2.64
Vers gebakken bananenbrood	2.64
Muffin mix	1.90
Brabants worstenbroodje	3.22
★ 🌿 🥚 🥛	
Vegan worstenbroodje	3.22
★ 🌿 🥚 🥛 🍴 🌱	
Zwamcijsje	3.22

LUNCH

Onze lunch arrangementen zijn gebaseerd op het EAT Lancet principe en kennen een gezonde verdeling tussen volkoren producten, groenten en proteïne.

De invulling van onze lunch buffetten verschillen dagelijks. We werken met lokale leveranciers, verse- en seizoensgebonden producten. Laat u verrassen door de creativiteit van ons keukenteam!



VEGAN LUNCH

- ◆ Combinatie van sandwiches en wraps belegd met ambachtelijke vegan broodsalades
 - ◆ Kopje vegan soep uit de verspillingsfabriek
 - ◆ Salade
 - ◆ Diverse sappen **16.40**
- Vegan lunch XL 19.13**

OMNIA LUNCH

- ◆ Combinatie van sandwiches en wraps belegd met ambachtelijke vleeswaren en broodsalades
 - ◆ Soep gemaakt in de verspillingsfabriek
 - ◆ Salade
 - ◆ Diverse sappen **16.40**
- Omnia lunch XL 19.13**

Voorbeeld lunch:

- ◆ Sandwich vegan katsu sando
- ◆ Sandwich met guacamole wortel en rode ui
- ◆ Rode biet Dukkah wrap met hummus en zoete aardappel
- ◆ Heldere pomodori soep
- ◆ Broccoli salade met tabbouleh, munt, peterselie en limoen

BUDGET LUNCH

- ◆ 2 sandwiches
 - ◆ muffin gebakken in de zorgbakkerij
 - ◆ 1 stuk fruit
 - ◆ 1 sapje **11.96**
- De budget lunch is ook mee te nemen.*

Dranken

- Diverse sappen 3.51**
- Diverse smoothies 3.51**
- Melk, karnemelk 2.93**



BITES

Crisps & pops	1.27
Veggie chips & nootjes	1.61
Rundvleesbitterballen (3 pp)	4.98
Vegan bitterballen (3 pp)	6.69
Vegetarische bitterballen (3 pp)	4.98
Koude hapjes (3 pp)	8.25
Warme hapjes (3 pp)	8.25



Iets te vieren?

Cava met of zonder alcohol **4.51**

DRINKS

Drankenmix non-alcoholisch grote flessen 5.52

Spa Intens, Spa Reine, Spa Touch, Pepsi,
Diverse sappen, alcoholvrij bier,
Alcoholvrije wijn.

Drankenmix alcoholisch grote flessen 8.98

Spa Intens, Spa Reine, Spa touch,
diverse sappen, bier, witte wijn,
rode wijn en rosé.

*De genoemde prijzen voor de drankenmix
arrangementen zijn per persoon per uur.*

BORREL

ARRANGEMENTEN - 1 UUR

Omnia Borrel

- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Frisdrank
- ◆ Bier
- ◆ Wijn
- ◆ Tafelgarnituur; zoals nootjes en veggie chips

8.59

Omnia Borrel Deluxe Vegan

- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Frisdrank
- ◆ Bier
- ◆ Wijn
- ◆ Tafelgarnituur
- ◆ 2 koude hapjes
- ◆ 2 vegan bitterballen p.p.

13.23

Omnia Borrel Deluxe

- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Frisdrank
- ◆ Bier
- ◆ Wijn
- ◆ Tafelgarnituur; zoals nootjes en veggie chips
- ◆ 2 koude hapjes
- ◆ 2 bitterballen p.p.

13.52

Omnia Borrel Premium

- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Frisdrank
- ◆ Bier
- ◆ Wijn
- ◆ 2 vegan bitterballen p.p.
- ◆ Charcuterie & kaasplankje

15.96

BUFFET

De invulling van onze buffetten verschillen dagelijks. We werken met lokale leveranciers, verse en seizoensgebonden producten. Laat u verrassen door de creativiteit van ons keukenteam!

Uiteraard kunnen we bij de invulling rekening houden met specifieke wensen.

Wij willen u vragen om minimaal 7 dagen voor aanvang van uw evenement dieetwensen en allergieën met ons te delen.

Omnia Buffet

- ◆ 2 warme gerechten
- ◆ 2 koude gerechten
- ◆ brood met dips en spreads

24.16

Omnia Buffet Deluxe

- ◆ 2 warme gerechten
- ◆ 4 koude gerechten
- ◆ brood met dips en spreads
- ◆ 2 desserts

37.29



BANQUETING RICHTLIJNEN

BESTELPROCEDURE

Om u en uw gasten zo goed mogelijk te bedienen vragen we u uw catering aanvraag minimaal 5 dagen voor aanvang van uw evenement door te geven. U kunt contact met ons opnemen via **wur.omnia@hutten.eu**.

◆ 5 werkdagen voor aanvang van uw evenement ontvangen wij graag van u uw catering aanvraag inclusief aantal gasten en een overzicht van eventuele dieetwensen en of allergieën waar we rekening mee moeten houden.

◆ Genoemde prijzen zijn per persoon, per stuk, per uur, een dagdeel is 4 uur. Prijzen zijn vermeld inclusief BTW. Kraanwater wordt gratis aangeboden.

◆ Bij sommige keuzes geldt een minimale afname voor het aantal personen. Wanneer dit van toepassing is, wordt dit weergegeven onder het product.

◆ Bij onvoorziene leveringsproblemen van onze leveranciers zorgen we altijd voor een passend alternatief.

◆ Graag vernemen wij uiterlijk 2 werkdagen voor aanvang van het event de specifieke dieetwensen met een exacte vermelding van ingrediënten die vermeden dienen worden. Afhankelijk van de dieetwensen en/of allergieën kunnen er extra kosten in rekening gebracht worden.

MAATWERK

◆ Een op maat gemaakte invulling van uw event is altijd mogelijk. Wij denken graag met u mee!

◆ Voor maatwerk catering geldt dat we u vragen om uiterlijk 7 werkdagen voor aanvang van uw evenement het definitief aantal gasten door te geven. Inclusief een overzicht van eventuele dieetwensen en/of allergieën.

◆ Voor catering items die wij bestellen bij externe leveranciers gelden andere annuleringsvoorwaarden.

De annuleringsvoorwaarden van externe leveranciers zijn van toepassing op uw reservering.

ANNULERINGSVOORWAARDEN

◆ Kosten voor het huren van materialen die niet gratis kunnen worden geannuleerd, worden in rekening gebracht, ongeacht het tijdstip van annuleren.

◆ Gereserveerde catering met uitzondering van maatwerk catering kan tot 12.00 uur 2 werkdagen voorafgaand aan uw evenement met 20 % in productaantal kostenloos in mindering worden gebracht.

WET ARBEIDSMARKT IN BALANS

Graag maken wij u bewust van het feit dat we tot 5 werkdagen voorafgaand aan uw evenement door de wet arbeid in balans geen wijzigingen meer kunnen doorvoeren in onze personele bezetting.

Wij willen u vragen om hiermee rekening te houden en ons tijdig te informeren over wijzigingen in het aantal gasten tijdens uw evenement.





ETEN & DRINKEN BIJ RESTAURANT NOVUM

Restaurant Novum

www.restaurantnovum.nl

welkom@restaurantnovum.nl

Als je liever intiem wilt dineren, bieden wij bij Restaurant Novum graag deze mogelijkheid. Wij maken een voorstel voor het diner op basis van de (dieet)wensen. Feestelijke ontvangst met een bubbel en aansluitend een passend wijnnarrangement bij de gerechten wordt bij Restaurant Novum tot in de puntjes verzorgd.

Menu's

2-gangen Chefs menu € 30,00

3-gangen Chefs menu € 42,50

4-gangen Chefs menu € 52,00