Brochure



brasserie

Valentijn

Molenhoefstraat 44
5071 RM Udenhout
T: (013) 533 62 30
M: info@brasserie-valentijn.nl

brasserie
Valentijn

Welkom bij Brasserie Valentijn

In onze brochure hebben wij verschillende suggesties samengesteld voor uw zakelijke of particuliere bijeenkomst.

Uiteraard zijn uw wensen voor ons erg belangrijk en dus is alles bespreekbaar. Geen wens is ons te gek en wij denken graag met u mee. Graag maken wij voor uw feest of partij een afspraak met u om uw wensen te inventariseren. Aan de hand daarvan ontvangt u een voorstel dat helemaal voor u op maat is geschreven.

Minimale reserveringswaarde

Wij werken met een minimale reserveringswaarde, oftewel een minimale omzet om onze Tuinkamer, Patio en bijbehorend terras een dagdeel te reserveren voor uw gelegenheid.

Dagdelen te boeken:	
Vrijdag en zaterdag	12:00 tot 18:00
	20:00 tot 01:00
Zondag	09:00 tot 12:00
	15:00 tot 21:00

Deze is niet het hele jaar door hetzelfde, maar wisselt tussen hoog- en laagseizoen. In principe rekening wij namelijk geen zaalhuur en personeelskosten. Enkel wanneer de prijs van uw feest of bijeenkomst de betreffende minimale reserveringswaarde niet haalt, wordt deze aangevuld met zaalhuur en personeelskosten.

april I mei I juni I juli I augustus I september I oktober	€ 2.500,-
januari I februari I maart I november I december	€ 1.500,-

**m.u.v. feestdagen*

brasserie Valentijn

Overzicht

Brunch	4
Lunch	5
Lekkers voor bij de koffie	6
Borrelarrangementen	7
Tafelgarnituur / borrelhappen	8 & 9
Dranken	10
Nachthap	11
Diner	12
BBQ	13
Buffet	14 & 15
Walking dinner	16 & 17
Dessert	18
Condoleance	19
Aankleding	20

brasserie
Valentijn

Brunch

Met uw gezelschap feestelijk brunchen. Onderstaand brunch buffet is geschikt voor elke gelegenheid. Mocht u anders wensen, dan maken wij graag een passend voorstel voor u.

♥ Kopje huisgemaakte soep	Wij starten de brunch met een kopje soep. Dit serveren wij per persoon aan tafel uit.

Buffet:

Broodsoorten	- Boterhammen I zachte broodjes I harde broodjes (wit & bruin) - Mini koffiebroodjes - Krentenbrood	
Hartig beleg	- Kipfilet - Boeren achterham - Cervelaat	- Belegen kaas - Brie
Salades	- Eiersalade - Tonijnsalade - Kipsalade	
Zoet beleg	- Jam - Hagelslag	- Chocopasta - Pindakaas
Warme gerechten	- Broodje kroket met mosterd	
	- Botercups - Tomaat - Komkommer	

PRIJS PER PERSOON € 23.50
Te bestellen vanaf 30 personen

brasserie
Valentijn

Lunch

Brasserie Valentijn werkt uitsluitend met verse ingrediënten. De broodjes worden ruim belegd en gedecoreerd. Wij bieden onderstaande buffetten aan die voor elke gelegenheid geschikt zijn. Indien u iets anders wenst, maken wij graag een passend voorstel voor u.

♥ Broodjes lunch — *2 broodjes p.p.*
Vers afgebakken broodjes met diverse soorten beleg, zoals; belegen kaas I huisgemaakte eiersalade I boeren achterham I tonijnsalade.

€ 13.50 per persoon

♥ Sandwiches — *2 sandwiches p.p.*
Grove witte en bruine desemboterhammen met diverse soorten beleg, zoals; belegen kaas I huisgemaakte eiersalade I boeren achterham I tonijnsalade.

€ 15.50 per persoon

UITBREIDINGEN:

♥ Kopje huisgemaakte soep	€ 4,50 per persoon
♥ Broodje kroket	€ 3,75 per persoon
♥ Udenhoutse broeder	€ 3.75 per persoon
♥ Groene salade	€ 3,50 per persoon

brasserie
Valentijn

Lekkers, voor bij de koffie

Een feestelijk ontvangst voor een feestje, iets lekkers bij de koffie is altijd een goed begin van de dag.

♥ Bonbons I chocolaterie Albert	[1,5 stuks p.p.]	€ 3,00 p.p.
♥ Zoete lekkernijen	[1,5 stuks p.p.]	€ 3,75 p.p.

Een mix van diverse mini's: brownie, boeterkoek en macaron

♥ Warme appeltaart met slagroom	€ 3,75 p.p.
♥ Gesorteerd gebak	€ 4,50 p.p.
♥ Petit-four I Cake 5 Tilburg	€ 4,50 p.p.
♥ Brabant worstenbroodje	€ 3,75 p.p







Borrelarrangementen

Onderstaand onze borrelarrangementen. Geen wens is ons te gek en wij passen ons graag aan naar uw wens.

RECEPTIE

- ♥ Koffie, thee, frisdrank, tapbier en huiswijnen gedurende 2-uur
- ♥ Nootjes I zoutjes
- ♥ 1x gemengde snacks
- ♥ Zaal met opstelling naar keuze

Arrangement prijs € 15.75 p.p.

BORREL

- ♥ Koffie, thee, frisdrank, tapbier en huiswijnen gedurende 4-uur
- ♥ Nootjes I zoutjes
- ♥ 1 crostini's & wraps I 2 gemengde snacks
- ♥ Zaal met opstelling naar keuze

Arrangement prijs € 32.50 p.p.

FEEST

- ♥ Koffie, thee, frisdrank, tapbier en huiswijnen gedurende 5-uur
- ♥ Nootjes I zoutjes
- ♥ 2 crostini's & wraps I 4 gemengde snacks
- ♥ Zaal met opstelling naar keuze

Arrangement prijs € 41,- p.p.

FEEST LUXE

- ♥ Koffie, thee, frisdrank, tapbier en huiswijnen, sterke dranken gedurende 5-uur
- ♥ Nootjes I zoutjes
- ♥ 2 luxe koude I 4 luxe warme hapjes
- ♥ Zaal met opstelling naar keuze

Arrangement prijs € 48.50 p.p

brasserie
Valentijn

Borrelgarnituur

♥ Nootjes	€ 1,25 p.p.
♥ Kaasstengels	€ 1,75 p.p.
♥ Gemarineerde olijven	€ 1,50 p.p.
♥ Crudité I crème fraîche I knoflook	€ 2.00 p.p.
♥ Breekbrood I kruidenboter I aïoli I tapenade	€ 4.50 p.st.
♥ Nacho's uit de oven I kaas I gehakt	€ 4.50 p.st.
♥ Borrelplank I diverse charcuterie I kaas I gemarineerde olijven I A'dam ui I cornichons I brood met dippers	€ 5.90 p.p.

Borrelplanken worden bijgevuld gedurende 2-uur.

Bittergarnituur

♥ Gemengde snacks	€ 0.85 p.st.
♥ Bourgondiër bitterbal	€ 1.50 p.st.
♥ Tempura garnaal	€ 1.60 p.st.
♥ Kaassoufflé	€ 1.20 p.st.
♥ Mini loempia	€ 0.90 p.st.



brasserie
Valentijn

Koude hapjes



♥ Crostini's & wrap divers belegd € 2.50 p.st.

Gerookte zalm I roomkaas
komkommer I tonijnsalade I
pulled pork I rundercarpaccio



♥ Pani puri € 4.25 p.st.

Gevuld met: zalm I tonijn I
geitenkaas

Warme hapjes

♥ Yakitori spies € 2.25 p.st.

Japanse 25 gram spies
teriyakisaus



♥ Gamba spies € 3.50 p.st.

Scampi spies – 3 stuks
knoflook chilisaus

Amuse hapjes € 6.50 p.st.



♥ Tartaar tonijn I wasabi crème I koraal tuile

♥ Gerookte eendenborst I frambozengel I rilette

♥ Pokebowl I sashimi zalm I edamme

Dranken

De dranken tijdens het feest worden berekend op basis van afkoop. Hierbij schenken wij u en uw gasten ons afkoop arrangement onbeperkt gedurende het gewenste aantal uren. Wij zorgen ervoor dat er ruim voldoende personeel klaar staat om de drankjes bij u en uw gasten op te nemen en uit te serveren.

Drankarrangement

Ons drankarrangement bestaat uit het volgende:

Warme dranken:	Alle warme dranken; koffie, thee, cappuccino, latte macchiato, decafé etc.
Frisdranken:	Alle frisdranken
Wijnen:	Pinot Grigio I Gamay I Pinot Noir Küfertrunk + Kopke fine ruby port
Tapbier:	Brand pils
Overige bieren:	Heineken 0,0% + Affligem Blond 0,0% *Beide van de tap* Amstel Radler 0,0%, Amstel Radler 2,0% + Liefmans

Prijs per persoon bij 3 uur	€ 8,00 per uur
Prijs per persoon bij 4 uur	€ 7,25 per uur
Prijs per persoon bij 5 uur	€ 6,80 per uur

Sterke dranken en speciaal bieren

♥ Nacalculatie	Alle dranken buiten het arrangement worden berekend op nacalculatie, omdat u al voor het drankarrangement betaald rekenen we hiervoor een *gereduceerde prijs*.
♥ Afkoop sterk	*€ 1,50 per persoon per uur extra* Wij schenken uw gasten ook mixdranken.
♥ Afkoop La Trappe	*€ 1,50 per persoon per uur extra* Wij schenken uw gasten ook het La Trappe arrangement.

Nachthap

Tegen het einde van de avond afsluiten met een heerlijke nachthap.

Onderstaand enkele voorbeelden;

♥ Puntzak friet I mayonaise € 3.75 p.st.
Puntzakken friet worden berekend op basis van nacalculatie.

♥ Mini hamburger € 5.50 p.st.

♥ Pizza margherita slice € 4,50 p.st.

♥ Broodje kroket I frikandel € 4,00 p.st.





Diner

brasserie Valentijn

Een (in)formeel zittend diner aan mooi gedekte tafels. Samen met uw gasten culinair genieten. In onze keuken werken we graag met seizoensproducten waardoor de menu's per seizoen kunnen wisselen.

Al onze hoofdgerechten serveren wij een bijpassend groenten en aardappelgarnituur en natuurlijk onze verse friet op tafel.

€ 39.50 p.p.

Italiaanse tomatensoep I bieslook I soepballen
Inclusief brood met smeersels

♥ ♥

Rendang I langzaam gestoofd Indisch rundvlees
Snoekbaars I kruidenroomsaus
Ravioli I truffel I parmezaan

♥ ♥

Panna cotta I stroopwafel

€ 44.50 p.p.

Eggs benedict I lopende dooier I Hollandaise saus
Carpaccio I rucola I truffelmayo I parmezaan

♥ ♥

Bavette I truffeljus
Roodbaars I vissaus
Risotto rode biet I geitenkaas

♥ ♥

Rood fruit I panna cotta I coulis I sponge cake

€ 49.50 p.p.

Optioneel aperitief € 8,50
Jamón Iberico & brood met smeersels

♥ ♥

Pork Belly I lauw warme palingbouillon I gebrandde prei I quinoa
'aan tafel gerookte' zalm I zeekraal I wasabikuit
Bieten carpaccio I Granny Smith I notencrumble

♥ ♥

Sukade I sukade steak & zacht gegaarde sukade I jus
Vispannetje I zalm I kabeljauw I garnaal I vissaus
Truffelrisotto I parmezaan I rucola

♥ ♥

Chocolade dessert I diverse bereidingen van chocolade
Crème Brûlée van Camembert I vijgen I kletsenbrood

brasserie Valentijn

Barbecue

Het vlees en de vis worden vers bereid op de BBQ door ons personeel en wordt daarna uitgeserveerd aan tafel bij u en uw gasten. De bijgerechten en salades serveren we in buffetvorm.

Valentijns' BBQ € 26,50 p.p.

- ♥ Ambachtelijke hamburger
- ♥ Saté van kippendijen
- ♥ Barbecueworst
- ♥ Speklap

BBQ Luxe € 32,50 p.p.

- ♥ Kipspies Beurre de Paris
- ♥ Gambaspies in knoflook
- ♥ Zalm pakketje
- ♥ Pepersteak
- ♥ Varkenshaasspies

Salades:

- ♥ Groene zomerse salade
- ♥ Aardappelsalade
- ♥ Pastasalade
- ♥ Rundvleessalade

Sauzen:

- ♥ Huisgemaakte cocktailsaus
- ♥ Huisgemaakte knoflooksaus
- ♥ Barbecuesaus
- ♥ Satésaus

Bijgerechten:

- ♥ Stokbrood
- ♥ Dippers; aioli, olijfolie en kruidenboter
- ♥ Friet met mayonaise

Te bestellen vanaf 30 personen

Buffet

brasserie Valentijn

Een buffet is een heerlijke manier om uw feestelijke dag mee te beginnen of mee af te sluiten. Met onderstaande buffetten laat u uw gasten genieten van heerlijke gerechten. Uiteraard zijn aanpassingen hierin altijd mogelijk.

Soepen I 1 keuze € 4,50 p.p.

- Italiaanse tomatensoep I bieslook I soepballen
- Runderbouillon I groenten I rundvleesstukjes
- Groene doperwtensoep I lavasolie I radijs I doperwt
- Bisque I gamba I zeewier *€ 2,50 meerprijs p.p.*

Voorgerechten I 2 keuzes € 5,50 p.p.

- Beukenhout gerookte kipfilet
  ceaserdressing I croutons I grana Padano
- Carpaccio
  rucola I zongedroogde tomaten I grana padano I truffelmayonaise
- Gerookte zalm *€ 2,- meerprijs p.p.*
  mosterd dille dressing I citroen
- Tomaat mozzarella
  pesto I basilicum

brasserie
Valentijn

Hoofdgerechten I 2 keuzes € 19,- p.p.
3 keuzes € 22,- p.p.

- Boeuf bourgignon I zilveruitjes I spekjes
- Varkenshaas medallions I romige champignonsaus
- Beenham I mosterd room saus
- Kippendijensaté I satésaus
- Botervis I vissaus
- Matelot I diverse vissoorten I schaaldierensaus
  € 2,- meerprijs
- Zalmfilet I dillesaus I prei
  € 3,- meerprijs

Inclusief salades & bijgerechten

- Rundvleessalade
- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Brood met dippers
- Seizoensgroenten
- Groene salade

Keuzes bijgerechten I 2 keuzes € 3,- p.p.

- Italiaanse aardappeltjes (met schil) uit oven
- Aardappelgratin
- Witte rijst
- Friet + mayonaise

Dessert

- Grand dessert € 11,50 p.p.
- Glaasjes dessert € 6,25 p.p.

Walking dinner

Ons walking dinner is een gezellige informele manier van dineren, maar met de inhoud van een volwaardig diner. In tegenstelling tot een buffet of diner aan tafel krijgen uw gasten geen vaste plek, maar kunnen zij vrij door de ruimte bewegen. Wij serveren uw gasten onderstaande gangen uit. Per gang kan één keuze worden gemaakt uit de volgende mogelijkheden.

Voorgerechten

Vitello tonnato I tonijnmayo I zacht gegaarde kalfsmuis

Rundercaparccio I truffelmayo I rucola I parmezaan I pitten

Caprese I tomaat I mousse van mozzarella I pesto I basilicum

Tip van de chef:

Tartaar zalm I *'aan tafel gerookt'* I avocadocreme I zeekraal

Soepen

Italiaanse tomatensoep I bieslook I soepballen

Runderbouillon I groenten I rundvleesstukjes

Bisque I gamba I zeewier

Groene doperwtensoep I lavasolie I radijs I doperwt

Tussengerechten

Steak tartaar I zoet zure groenten I gepekelde ei dooier

Ceviche tonijn I citrus olie I kaviaar van citroen

Buikspek I paling bouillon I prei I krokante quinoa

Eggs Benedict I brioche I Hollandaise saus I gepocheerd ei ♥

brasserie Valentijn

Walking dinner vervolg

Hoofdgerechten

Bavette I truffeljus

Zacht gegaarde sukade I jus

Varkenshaas medaillons I paddenstoelensaus

Snoekbaars I kruidensaus

Vistrio I zalm I kabeljauw I gamba I witte wijn saus

Ravioli I paddenstoelen I kruidensaus

Bij alle hoofdgerechten serveren wij een bijpassend groenten en aardappelgarnituur en natuurlijk onze verse friet op tafel.

Nagerechten

'Gouden' stroopwafel I parfait I stroop I crumble

Rood fruit I panna cotta I coulis I sponge cake

Kaasplank I kazen van Fromagerie Guillaume

Meerprijs € 3,50 p.p.

Tip van de chef:

Chocolade dessert I diverse bereidingen van chocolade

PRIJZEN PER PERSOON

4-gangen:	€ 52.50	*[voor I soep I hoofd I na]*
5-gangen:	€ 59.50	*[voor I soep I tussen I hoofd I na]*

Maak uw menu helemaal compleet met en leg uw gasten helemaal in de watten met amuse.

Tonijn lolly I sesam I wasabi

Pani puri I eendenlever I wortel

Hoorntje steak tartaar I truffel crème I ketchup poeder

Wij serveren een mix van bovenstaande amuses aan uw gasten
€ 4.75 p.p.

Dessert

Na afloop van een heerlijk diner, buffet of BBQ kunnen wij verschillende feestelijke dessert buffetten serveren.

♥ **Glaasjes dessert** **6,95 per persoon**

Wij presenteren verschillende smaken desserts in glaasjes op een buffet of per tafel. Wij rekenen 3 glaasjes per persoon, zodat iedereen naar hartewens kan proeven van al het lekkers.

Enkele voorbeelden hiervan zijn:

Crème Brûlée I Parfait I
Chocolademousse I Panna Cotta I
Tiramisu I Eton Mess



♥ **Grand dessert** **12,50 per persoon**

Een smaakvolle afsluiting van het diner door middel van diverse zoete lekkernijen, zoals: diverse taarten I Bavarois I Mousse I IJs

♥ **Kaasplateau** **11,50 per persoon**

Wij stellen een heerlijk kaasplateau voor u samen. In buffetvorm presenteren wij een rijkelijk gevuld plateau met onder andere:

Diverse kazen uit binnen- en buitenland I appelstroop I druiven I noten I diverse broodsoorten

Condoleance

Wanneer een familielid of goede vriend komt te overlijden, neemt de organisatie van een condoleance veel tijd in beslag die u liever zou willen besteden aan afscheid nemen. Wij nemen u die zorg graag uit handen.

De condoleance of bijeenkomst na de begrafenis kan op verschillende wijzen worden ingevuld.

Condoleance arrangement

- ♥ Onbeperkt koffie, thee en water [gedurende 2-uur]
  Tapbier, huiswijnen en frisdranken op basis van nacalculatie
- ♥ Divers belegde mini broodjes
  Belegen kaas, diverse soorten charcuterie, diverse salades
- ♥ Zaal + opstelling naar wens
- ♥ Gratis parkeer gelegenheid
- ♥ Gratis gebruik van AV-middelen

PRIJS PER PERSOON € 16,50

Bovenstaand arrangement is een basis en kan naar wens worden aangepast of uitgebreid. Wij denken graag met u mee over een invulling naar uw wens.

Aankleding

Wij zorgen ervoor dat de zaal feestelijk is aangekleed met verse bloemen, een kaarsje enzovoort. Bij de entree plaatsen wij een mooi krijtbord met jullie naam of gelegenheid. Heeft u speciale wensen met betrekking tot overige versiering dan zijn deze uiteraard mogelijk bij ons.

VERSIERING

- ♥ Trossen ballonnen — Wij versieren de zaal met trossen ballonnen in iedere gewenste kleur. *Prijs € 45.-*
- ♥ Vlaggenlijn-slingers — Wij versieren de zaal met slingers in iedere gewenste kleur. *Prijs € 35.-*
- ♥ Tafel linnen — Wij kleden alle tafels aan met wit linnen. *Prijs € 4,50 per stuk*
- ♥ Uiteraard bent u vrij om uw eigen versiering mee te nemen en op te hangen.

*** Confetti kanonnen, confetti ballonnen en losse confetti op tafel is niet toegestaan, zowel binnen als buiten. Dit geldt voor u maar ook voor uw gasten. Mocht dit wel gebeuren zijn wij helaas genoodzaakt € 650,- schoonmaakkosten in rekening te brengen.*