

ONTBIJT

ONTBIJTDEAL 1

onbelegd €9 belegd €11

1 wit en 1 bruin bolletje | wit & bruin brood, gesneden
2 soorten vleeswaren, gesneden | 2 soorten kaas, gesneden | homemade jam en hagelslag
gekookt ei
handfruit
biologische melk / karnemelk

ONTBIJTDEAL 2

onbelegd €12 belegd €14

1 zacht bolletje & 1 hard broodje (wit of bruin) | wit & bruin brood, gesneden
3 soorten vleeswaren, gesneden | 3 soorten kaas, gesneden | homemade jam en hagelslag
roerei met uitgebakken spek en/of kaas
verse fruitsalade
biologische melk / karnemelk

HEALTHY ONTBIJTDEAL

onbelegd €15 belegd €18

biologische yoghurt met granola en vers fruit | verse smoothie | verse fruitsalade
mueslibol | volkoren boterhammen met zaden en pitten
roerei met tomaat en basilicum
oude kaas | kipfilet | roomkaas
komkommer | tomaat
biologische melk / karnemelk

LUXE ONTBIJTDEAL

onbelegd €18 belegd €20

biologische yoghurt met granola en vers fruit | verse smoothie | verse fruitsalade
hartige snack met ham en kaas
zachte & harde witte en bruine bolletjes | wit en bruin brood, gesneden | croissant
4 soorten vleeswaren, gesneden | 4 soorten kaas, gesneden
gekookt ei
roerei met uitgebakken spek en/of kaas
biologische melk / karnemelk

BELEGD VANAF 10 PERSONEN



DE HALL

ONTBIJT EXTRAATJES

croissant, per stuk	€2,50	krentebol of mueslibol	€1,75
---------------------	-------	------------------------	-------

DRANK

pak appelsientje	€3,25	kan koffie	€13,50
------------------	-------	------------	--------

verse jus d'orange, per liter	€10,-	kan thee	€8,25
-------------------------------	-------	----------	-------

4 GANGEN ONTBIJTSESSIE

Een kennisdeling, vergadering, of andere bijeenkomst, waarbij je gasten verrast worden met heerlijke ontbijtgerechtes, die in een aantal gangen worden uit geserveerd. €22



Verse smoothie van seizoensfruit
Kaneel broodje

Omelet met truffel op desembrood

Blini met gerookte zalm

Vers seizoensfruit met mascarpone-room



— DE — HALL

BEZORGKOSTEN

In Woerden bezorgen we de lunch gratis bij bestellingen boven de €30,-.

Ook buiten Woerden bezorgen is mogelijk. Hiervoor hanteren we aangepaste bezorg tarieven.

Bel ons even op 0348-705280.

LEVERANCIERS MET PASSIE

Onze ingrediënten halen we bij bijzondere, vaak lokale, leveranciers. Naast de smaak letten we bij de keuze van de producten op dierenwelzijn en milieu-impact.

Zo komen de vleeswaren uit de worstmakerij van ambachtelijke slager Lempers uit Linschoten. Hij selecteert de varkens en runderen zelf en werkt uitsluitend met dieren die goede, met zorg uitgekende voeding hebben gekregen. Op ambachtelijke wijze, met veel kennis en passie, maakt hij prachtige hammen en zeer smakelijke worst.

Coen van Riet, de Kaasrijper, zorgt voor de kazen. Alleen de beste kazen komen op de broodjes. Veelal boerenkazen uit het Groene Hart. Soms komt er een kaas voorbij, die niet uit het Groene Hart komt, maar zo lekker is, dat 'ie toch bij de hall op een broodje of een kaasplank belandt.

De eieren die we gebruiken, worden gelegd door Franse Marans kippen. Ze krijgen volle granen en worden met liefde verzorgd. Deze kippen nemen ruim de tijd voor het leggen van hun eieren. Daardoor leggen ze veel minder eieren dan hun collega-legkippen. Het gevolg? Prachtige eieren, boordevol smaak, vitaminen en mineralen.

Het reguliere brood wordt gebakken door bakkerij Versluis uit Woerden. Versluis Versbakkerij is synoniem voor kwaliteit, ambacht en versheid. het brood wordt gebakken met verse ingrediënten, zonder toevoegingen, met oog voor natuur en milieu.

Het desembrood komt van Carl Siegert. Alle broodsoorten in ons assortiment worden ambachtelijk geproduceerd in onze Harmelense bakkerij. De bijzondere desemcultuur, een lange voorrijs en de mooie (bijna allemaal biologische) ingrediënten geven de broden een heerlijk aroma & smaak.

