

**ONTBIJTDEAL 1**

onbelegd €10 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  
gesneden fruit  
biologische melk / karnemelk

**HEALTHY ONTBIJTDEAL**

onbelegd €15 belegd €18

biologische yoghurt met granola en vers fruit | verse smoothie | gesneden fruit  
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 | gesneden fruit  
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



**EXTRAATJES**

croissant, per stuk	€3	krentenbol of mueslibol	€2,50
---------------------	----	-------------------------	-------

**DRANK**

pak appelsientje , per liter	€3,25	kan koffie	€13,50
verse jus d'orange, per liter	€10	kan thee	€8,25

**BELEGDE BROODJES VANAF 10 PERSONEN**



## 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  
huisgemaakt kaneel broodje

---

omelet met truffel op desembrood

---

blini met gerookte zalm

---

vers seizoensfruit met mascarpone-room



# — DE — HALL

## 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, zijn biologisch dynamische eieren. De kippen hebben een ruime uitloop in het vrije veld en krijgen biologische voeding. Een zandbak, biologisch stro en minimaal 1 haan op 50 kippen zorgt ervoor dat ze een stressloos en fijn leven hebben.

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.

