



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 dan de gemiddelde kroketteren en bitterballen. Minder zout en geen onnatuurlijke E-nummers.

Melk

Onze melk is afkomstig van Willem van der Schans van het bedrijf Den Eelder. We standaardiseren de melk niet, roemen 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.

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 26.62

- ◆ Onbepekt koffie en thee
- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Zoete lekkernij gebakken in de zorgbakkerij
- ◆ Assortiment van diverse break snacks
- ◆ Keuze uit Omnia of Vegan lunch
- ◆ 1 flesje frisdrank p.p.

Dagdeel arrangement 4 uur 9.52

- ◆ Onbeperkt koffie, thee
- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Assortiment van diverse break snacks

Dagdeel arrangement met lunch 21.55

- ◆ Onbeperkt koffie, thee
- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Assortiment van diverse break snacks
- ◆ Keuze uit Omnia of Vegan lunch

Dagarrangement met borrel 32.95

- ◆ Onbeperkt koffie, thee
- ◆ Vitaliteitswater
- ◆ Zoete lekkernij gebakken in de zorgbakkerij
- ◆ Assortiment van diverse break snacks
- ◆ Keuze uit Omnia of Vegan lunch
- ◆ 1 flesje frisdrank p.p
- ◆ Afsluiten met Omnia borrel Deluxe

KOFFIE, THEE & WATER

Vergaderarrangement 2.07

Koffie, thee, water en een koekje.

Breakout room 4 uur (Qantum zalen) 9.06

Halve dag gebruik van volautomatische koffiemachines. We serveren hier ook water bij.
Keuze uit:

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

Vitaliteitswater 1.18

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

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





BREAK

ZOET & HARTIG

Divers handfruit	1.07
Pure chocoladeblokjes	1.34
Crudités	3.10

ZORGBAKKERIJ

Koek zonder klets assortiment VEGAN	2.79
Vers gebakken bananenbrood VEGAN	2.79
Muffin mix VEGAN	2.00
Brabants worstenbroodje	3.41
Vegan Worstenbroodje VEGAN	3.41
Zwamcijsje VEGA	3.41
Mini zwamcijsje VEGA	2.01
Cakemix VEGA	2.80
Divere soorten plakken cake	

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!

Voor onze gerechten en arrangementen maken wij oa gebruik van ingrediënten uit het Wageningse voedselbos. Dit unieke bos is ontworpen als een natuurlijk ecosysteem waar bomen, struiken, kruiden en bloemen samen groeien en elkaar versterken. Het resultaat is een rijke oogst aan smakvolle en gezonde producten. Van bessen en noten tot bijzondere kruiden en appel- en persensap.

Door samen te werken met het voedselbos dragen wij bij aan biodiversiteit, natuurherstel en duurzame voedselproductie. Zo kunnen wij u niet alleen verrassen met pure smaken, maar ook met een verhaal dat recht uit de natuur komt.



VEGAN LUNCH VEGAN

- ◆ Kopje vegan soep uit de verspillingsfabriek
- ◆ Combinatie van diverse broodsoorten belegd met ambachtelijke vegan broodsalades
- ◆ Salade
- ◆ Koffie/thee
- ◆ Diverse sappen

17.41

Vegan lunch XL

20.25

OMNIA LUNCH

- ◆ Soep gemaakt in de verspillingsfabriek
- ◆ Combinatie van diverse broodsoorten met ambachtelijke vleeswaren en broodsalades
- ◆ Salade
- ◆ Koffie/thee
- ◆ Diverse sappen

17.41

Omnia lunch XL

20.25

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

Naast onze verzorgde luncharrangementen bieden wij ook de mogelijkheid om te lunchen in ons restaurant. In een sfeervolle setting geniet u van verfijnde gerechten voor wie nét iets extra's wenst.

BUDGET LUNCH

- ◆ 2 sandwiches
- ◆ Muffin gebakken in de zorgbakkerij
- ◆ 1 stuk fruit
- ◆ 1 sapje

12.69

De budget lunch is verkrijgbaar in zowel buffet als in to go variant

Dranken

Diverse sappen	3.72
Diverse smoothies	3.72
Melk, karnemelk	3.10
Flesje frisdrank	2.48



"BROODJE GELDERSE VALLEI"

Samen met andere cateraars op Wageningen Campus ondersteunen wij natuurherstellende landbouw. Speciaal daarvoor is een serie smakvolle broodjes ontwikkeld waarmee u uw lunch kunt uitbreiden. Deze zijn verkrijgbaar in een vegan, vegetarisch en vlees variant. Allemaal gemaakt met ingrediënten van lokale boeren en producenten.

Broodje Lupine **VEGAN** 4.04

- ◆ Veluwe Twister pistolet (Mekx Brood, Bennekom)
- ◆ Lupiespread kerrie (Lekker Lupine)
- ◆ Gefermenteerde seizoensgroenten (Basic Theory / De Biesterhof)
- ◆ Green peez cressen & noten/pittenmix (Veld 4 & Burgerboerderij De Patrijs)

Broodje Kaas **VEGA** 4.04

- ◆ Bierbol (Mekx Brood, Bennekom)
- ◆ Bierbostelbrood met jong belegen bio-kaas (Stadsbrouwerij Wageningen)
- ◆ Gekookt bio-ei (Ons Ei)
- ◆ Mosterd (De Hemel) & noten/pittenmix (Veld 4 & De Patrijs)

Broodje Bal 4.61

- ◆ Bierbol (Mekx Brood, Bennekom – graan van Graangeluk)
- ◆ Bierbostel (Stadsbrouwerij Wageningen)
- ◆ Gehakt van Herefords (Heuvelrug)
- ◆ Lupinespread naturel (Lekker Lupine)
- ◆ Ui-chutney (Landgoed Marienwaerdt)



Bekijk de QR-code
voor het verhaal

BITES

Crisps & pops VEGA	1.34
Veggie chips & nootjes VEGAN	1.70
Rundvleesbitterballen (3 pp) VEGA	5.27
Vegan bitterballen (3 pp) VEGAN	7.09
Vegetarische bitterballen (3 pp) VEGA	5.27
Koude hapjes (3 pp)	8.75
Warme hapjes (3 pp)	8.75
Borrelplank Novum (8 personen)	20.70

Mix van nootjes en groentechips. Diverse charcuterie, olijven, kaasblokjes. Tapenade en broodsticks.

Ook verkrijgbaar als vega en vegan

Iets te vieren?

Cava met of zonder alcohol 4.78



DRINKS

Drankenmix non-alcoholisch 1.5L flessen 5.85

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

Drankenmix alcoholisch 1.5L flessen 5.58

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

9.11

Omnia Borrel Deluxe

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

14.34

Ook als vegan verkrijgbaar.

Omnia Borrel Celebrations

- ♦ Ontvangst met glas Cava
- ♦ Vitaliteitswater
- ♦ Frisdrank
- ♦ Bier
- ♦ Wijn
- ♦ Tafelgarnituur; zoals nootjes en veggie chips
- ♦ 2 koude hapjes
- ♦ 2 bitterballen p.p.

16.93

Ook als vegan verkrijgbaar.

Omnia Borrel Premium

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

16.93

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.

Omnia Buffet

- ♦ 2 warme gerechten
- ♦ 2 koude gerechten
- ♦ Brood met dips en spreads

25.63

Omnia Buffet Deluxe

- ♦ 2 warme gerechten
- ♦ 4 koude gerechten
- ♦ Brood met dips en spreads
- ♦ 2 desserts

39.55



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.

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.

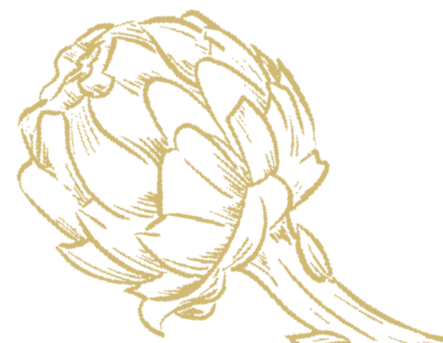
ANNULERINGSVOORWAARDEN

- ♦ 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

Wilt u uw bijeenkomst sfeervol afronden of juist onderbreken met een culinaire beleving? Bij Restaurant Novum bieden we diverse mogelijkheden: van een intieme lunch of een uitgebreid diner tot een ontspannen borrel of een smakelijk ontbijt met het gezelschap.

Voor diners maken we graag een voorstel op maat, afgestemd op jouw wensen en eventuele dieetvoorkeuren. Een feestelijk ontvangst met een glas bubbels, gevolgd door een zorgvuldig samengesteld wijnarrangement: alles wordt tot in de puntjes verzorgd bij Restaurant Novum.

Laat uw gasten genieten van een warme en gastvrije sfeer – een culinaire afsluiting of onderbreking die blijft.

