

HOF

VAN COOLHEM

eet
café



Het Eetcafé van het Hof van Coolhem is dé ontmoetingsplek om samen met familie, vrienden en collega's te genieten van een lekker hapje en een drankje.

De uitbating van het domein is een sociaal project rond werk en zorg. Het is een verbindende belevingssite waar we inzetten op talenten en waar iedereen hartelijk welkom is.

Het Hof van Coolhem is een initiatief van NEKTARI vzw.

hallo@hofvancoolhem.be
www.nektari.be

Een verbindingsplek
voor iedereen



Onze openingsuren

Bij ons is het altijd gezellig... Geniet binnen én buiten op ons gezellige terras!

KOM IETS DRINKEN...

maandag en dinsdag

woensdag tot zondag

GESLOTEN

9u00 - 19u00

KOM LEKKER ETEN...

maandag en dinsdag

woensdag tot zondag

GESLOTEN

9u00 - 19u00 (keuken opent om 9u30 en sluit om 18u30)



Onze bewuste keuze voor lokale en ambachtelijke producten

Onze keuken kiest bewust voor verse, lokale en ambachtelijke seizoensproducten. De samenwerking met lokale partners verkort de keten en garandeert een optimale kwaliteit. Smakelijk!

Vlees: Keurslager Pauwels, Bornem

Vis: Quisquater, Dendermonde

Brood: Bakkerij A&B Haesaert, Puurs

Ijs: Lotte's Hoeve, Puurs

Speculaas: Vermeiren, Bornem

Vers appelsap: onze eigen boomgaard (Velt)

Wijn: Entrepot du Vin, Puurs

Duvel: Brouwerij Duvel, Puurs



Onze producten kunnen sporen van verschillende allergenen bevatten. Deze staan vermeld bij de gerechten. Spreek ons gerust aan als je bijkomende vragen heeft ivm allergenen.

Indien je ernstig allergisch bent, graag vooraf gerecht(en) reserveren ivm kruisbesmetting.

Hof van Coolhem ontbijt

€ 23.00

- Gerookte zalm met advocado, zoet-zure rode ui, scheuten van rode biet en limoenmayonaise
- Brie met walnoten, druiven en honing
- Jonge kaas en beenham
- Serranoham en manchego
- Yoghurt met huisgemaakte granola
- Huisgemaakte eiersalade met bieslook
- Eitje naar keuze (spiegelei, omelet of roerei)
- Vers gebakken tijgerpistolets
- Vers gebakken croissant
- Boter
- Huisgemaakte confituur
- Pannenkoek met ahornsiroop en blauwe bessen
- Koffie of thee
- Fruitssap



kan ook veggie

Kids/Klein ontbijt

€ 14.50

- Jonge kaas en beenham
- Yoghurt met huisgemaakte granola
- Eitje naar keuze (spiegelei, omelet of roerei)
- Vers gebakken tijgerpistolets
- Vers gebakken croissant
- Boter
- Huisgemaakte confituur
- Koffie of thee



kan ook veggie

Spiegeleitjes (2) met zuurdesembrood	€ 7.50
Omelet (3) natuur met zuurdesembrood	€ 11.00
Omelet (3) met tomaat, kaas en zuurdesembrood	€ 12.50
Croissant met boter en huisgemaakte confituur	€ 4.00
Extra mandje brood/pistolets met boter	€ 4.00
Glaasje bubbels	€ 6.50
Liever glutenvrij brood	+ € 1.00

Om te starten of te delen

Kipkrokantjes met milde currysaus en pijpajuin (bevat gluten, ei, mosterd) €9.50



Hummus van kikkererwten met platbrood, granaatappel, olijfolie en rucola (bevat gluten)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00 €9.50

Scampi panko (5), sciracha mayo (bevat gluten, schaaldieren) €7.50



Bruschetta van tomaat met look, basilicum en olijfolie (bevat gluten)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00 €9.00



Warme camembert met verse kruiden, look, olijfolie en platbrood (bevat gluten, melk)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00 €12.50



Nacho's met guacamole, tomatensalsa, cheddar, jalapeno, zure room en koriander (bevat melk)

€11.00



Bloemkool bites met pittige cheddarsaus (bevat gluten, ei, melk)

€9.00

Gelakte balletjes met Duvel en BBQ-mayonaise (bevat gluten, ei, mosterd) €9.50



Zoete aardappelfrietjes met limoenmayonaise (bevat gluten, ei, mosterd) €6.50



Tapasbordje: olijven, manchego, hummus, serranoham, nacho's, guacamole, grissini (bevat gluten)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00 €14.50



VEGGIE



KAN OOK VEGGIE



Klassiekers



Seizoenssoepje met zuurdesembrood (bevat gluten)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00

€ 7.00



Croque Monsieur met seizoensslaasje (bevat gluten, ei, melk, mosterd)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00

€ 11.50



Croque Madame met seizoensslaasje (bevat gluten, ei, melk, mosterd)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00

€ 12.50



Uitsmijter met seizoensslaasje (bevat gluten, ei, melk, mosterd)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00

€ 12.50

Spaghetti bolognese (bevat gluten, melk)

€ 15.00

Lasagne bolognese (bevat gluten, melk)

€ 17.00



Vegetarische lasagne met courgette, aubergine,
tomaat, ricotta en mozzarella (VEGGIE - bevat gluten, melk)

€ 16.50

Ons paradepaardje

Duvelfricassee (kalfsvlees) met bladerdeegkoekje,
seizoensslaasje en kroketten (bevat gluten, melk, ei)

€ 24.50



VEGGIE



KAN OOK VEGGIE



Kids

 Seizoenssoepje met zuurdesembrood (bevat gluten)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00

€ 4.00

 Croque Monsieur met seizoensslaasje (bevat gluten, ei, melk, mosterd)

LIEVER GLUTENVRIJ BROOD: + € 1.00

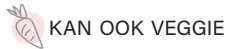
€ 7.50

Spaghetti bolognese (bevat gluten, melk)

€ 11.00

Lasagne bolognese (bevat gluten, melk)

€ 12.00



Suggesties (niet op zondag)

Chef Mieke verrast je regelmatig met nieuwe en lekkere combinaties waarbij bekende gerechten een frisse en onverwachte toets krijgen. Ontdek de suggestielijst met creatieve gerechten waarvan je op dit moment kan genieten. Ook voor de veggie-liefhebbers!



Zoet

Koffie 'Coolhem': 3 mini-dessertjes naar inspiratie van de chef	€ 9.00
Cheesecake met Vermeiren-speculaas en bosvruchtencoulis (bevat gluten, ei, melk)	€ 8.00
Chocoladebrownie met amandel, bosbes en gezouten karamel (bevat ei, melk)	€ 8.00
Warme appel-amandeltaart met ijs en slagroom (bevat gluten, ei, melk)	€ 9.00
Mini suikerwafels (2) met poedersuiker en slagroom (bevat gluten, ei, melk)	€ 8.00
Dame Blanche (bevat ei, melk)	€ 8.50
IJscoupe 1 bol (vanille, mokka, bosvruchten of speculaas) (bevat ei, melk / gluten)	€ 3.00
Pannenkoeken (2) met suiker (bevat gluten, ei, melk)	€ 7.00
Pannenkoeken (2) met ijs (bevat gluten, ei, melk)	€ 8.00
Pannenkoeken (2) met slagroom (bevat gluten, ei, melk)	€ 8.00
Wafel met poedersuiker (bevat gluten, ei, melk)	€ 6.00
Wafel met ijs (bevat gluten, ei, melk)	€ 7.00
Extra bol ijs (bevat ei, melk / gluten)	€ 2.50
Extra chocoladesaus (bevat melk)	€ 1.00
Extra slagroom (bevat melk)	€ 1.00

Elke laatste zondag van de maand BRUNCH-buffet

Wat hebben wij voor u klaar gemaakt?

Wat zit er inbegrepen in de brunchprijs per persoon?

€32,50_{pp}

voor volwassenen

- pistolets
- koffiekoeken
- mini sandwiches
- zuurdesembrood
- rozijnenbrood
- spiegeleitjes
- eiersalade met bieslook
- gerookte zalm met avocado, zoet-zure rode ui en limoenmayonaise
- kaasplank met walnoten en druiven (brie, manchego, gouda)
- charcuterieplank met tomatentapenade en rucola (beenham, salami, serranoham)
- seizoensquiche
- seizoenssalade
- yoghurt met granola
- verse fruitsalade
- à la minute gebakken pannenkoekjes
- dessert van de chef

€15_{pp}

voor kinderen tot 12 jaar



- chocopasta
- confituur
- boter
- honing
- glaasje bubbels of alcoholvrij
- koffie/thee
- fruitsap

Je kan inschrijven op hallo@hofvancoolhem.be

Hof van Coolhem is een initiatief van



NEKTARI

De uitbating van het domein is in handen van NEKTARI vzw en zet in op gecombineerde en duurzame zorg- en werktrajecten in de regio. Het Hof van Coolhem is een beleavings- en ontmoetingsplaats met verschillende activiteiten en initiatieven in een toegankelijke, ongedwongen en natuurlijke sfeer steeds vertrekkende vanuit het respect voor elk individu. Een verbindingsplek voor iedereen.

De zorg- en opleidingstrajecten in het Hof van Coolhem versterken de talenten van mensen in kwetsbare (arbeids)situaties. Via opleidingen, participatie en werkervaring in de keuken, feest- en vergaderzalen en op het domein, boosten we in een veilig kader persoonlijke ontwikkeling, zelfvertrouwen en eigenwaarde. Hierdoor vergroten hun horizon en mogelijkheden om een bijdrage te leveren aan het sociaal en economisch weefsel in onze regio. De uitbating van het domein Hof van Coolhem is een sociaal project rond werk en zorg. Het is een verbindende belevingssite waar we inzetten op ieders talenten en waar iedereen welkom is.



NEKTARI vzw • Pullaar 159, 2870 Puurs-Sint-Amands
Bezoek onze website: www.nektari.be

De geuren en kleuren van Mieke's gerechten

NEKTARI vond in de samenwerking met Mieke een partner die het sociale verhaal van het Hof van Coolhem kan versterken en tevens een duurzaam financieel karakter kan geven. Vanuit haar brede ervaring en creatieve inzichten in de horeca ondersteunt Mieke de werking. Tegelijk kunnen bedrijven en particulieren die gebruik maken van het Eetcafé of de Tiendenschuur, door Mieke verwend worden met haar smaakvolle en kleurrijke gerechten.



Mieke Van pellicom • chefkok Hof van Coolhem