

Eetcafé

De Mispelhoef

Met veel plezier laten wij u kennis nemen van onze brochure.

Bij de Mispelhoef worden jaarlijks veel bruiloftsfeesten, partijen en recepties georganiseerd. Wij willen er dan, voor u, een onvergetelijke dag van maken. U kunt afhankelijk van uw wensen een keuze maken uit één van onze 3 sfeervol ingerichte zalen, met elk een eigen terras.

*Aan uw huwelijk, een van de hoogtepunten van uw leven, besteden wij veel aandacht. Wij hebben daarom een zeer romantisch bruidshuisje voor u ingericht, compleet met bubbelbad, openhaard en airco.
's Ochtends wordt u gewekt met een luxe ontbijt.*

Van de vele mogelijkheden hebben wij enkele voorbeelden voor u op papier gezet. Om u goed te kunnen adviseren betreffende uw huwelijk, feestavond of receptie, vragen wij u vriendelijk hiervoor een afspraak te maken.

*Voor afspraken en informatie kunt u bellen op: ma.-di./do.vrij.
tussen 9.00 uur en 14.30 uur.*

Routebeschrijving: zie onze website

Oirschotsedijk 9 5651GB Eindhoven

T: (040)2624128

E: info@demispelhoef.nl

W: www.demispelhoef.nl

Geschiedenis van “de Mispelhoef”

*Algemeen bekend is nog steeds “de Mispelhoef” aan de Oirschotsedijk.
Zo staat er in de beschrijving van Eindhoven, waarin tevens wordt verteld dat er
al sprake was van een boerderij op die plaats in het jaar 1590.*

*Een feit is, dat de “Mispelhoef” wat de naam betreft, ouder is als het jaartal in de
zijgevel - 1774 -
doet vermoeden dat wordt bewezen door een akte uit 1729 aanwezig in het
gemeentearchief, waarin als bewoners worden genoemd
“Francis Boelaerts en de Lysbeth Aerts - Goudraensen egteluyden”
deze waren immers
“woonende op oudt Acht onder deze heerlijkheyd Woensel op ten Mispelhoeve”.*

*Veel ouder dan de muurankers van 1774 is het kleine gewelven keldertje onder het
meest vooruitstekende deel van deze mooie hoeve.
Opmerkelijk is in het keldertje, dat een tussenmuur hier een dikte heeft van 1
meter.*

*Vermoedelijk is dit aanvankelijk een buitenmuur geweest.
De huidige buitenmuur is thans een halve meter dik.*

*De gelagkamer, waar in de Brabantse openschouw de jaartallen 1774 en 1937
herinneren aan de (hier)opbouw en restauratie.
In 1954 werd het café vergroot doordat de huiskamer er bijgetrokken werd.*

*De boerderij waarbij toentertijd zo'n 30 á 40 ha land hoorde is in ieder geval
vanaf 1774 ook altijd café geweest.
De herberg, is een jaar nadat de Oirschotsedijk, tegelijk met de Leenderweg werd
aangelegd, als zodanig in gebruik*

*Bij “de Mispelhoef” verzamelden voerlui zich om gezamenlijk over de heide, die
toen onveilig was, door te reizen naar Oirschot en verder.*

*De Mispelhoef dankt waarschijnlijk haar naam aan de mispelbomen welke aan de
overkant van de Oirschotsedijk nabij het authentieke bakhuis staan.
In dit bakhuis bakte verschillende families hun brood.*

*De Mispelhoef is vanaf 1863 tot 1995 vrijwel steeds verhuurd geweest.
Op 1 april 1995 kocht de heer W. Loomans “de Mispelhoef” van de Familie Philips.*

Consumpties

<i>Koffie/thee</i>	<i>Likeuren</i>
<i>Bier</i>	<i>Cognac</i>
<i>Fris</i>	<i>Luxe Whisky</i>
<i>Kleine flesje fris, Vruchtensappen</i>	<i>Prosecco</i>
<i>Alcoholvrij bier, Oud bruin</i>	<i>Perzik champenoise</i>
<i>Moreeke, Hoegaarden, & Trappist</i>	<i>Kir Royal</i>
<i>Wijnen</i>	<i>Kinder Kir Royal</i>
<i>Port, Sherry, Vermouth</i>	
<i>Mixdranken</i>	

Fles methode traditionele Spaanse Cava (Freixenet)
Fles Champagne Moët Chandon

Gebak

Bonbon
Roomsoesje
Cake
Petit four
Vlaai (10 punten)
Vlaai met slagroom (10 punten)
Luxe gesorteerd gebak

Borrelhapjes

Schaaltje nootjes mix
Bordje kaas/worst garnituur
Luxe receptie schaalte (olijven, mini worstjes en nootjes)

Kleine luxe koude hapjes

Carré au jambon/carré au soumon
Luxe stokbroodje
Diverse soorten luxe belegde canapés
Bonbonnetje van gerookte zalm
Amuse glaasje met een mousse van paté
Amuse glaasje met een mousse van garnalen

Kleine warme hapjes voor bij de borrel

Bittergarnituur
Luxe bittergarnituur
Vegetarische bittergarnituur
Mini saté
Bladerdeeg hapje
Kiphapje
Mini saucijzenbroodje
Mini worstenbroodje
Mini pizza
Garnalenhapjes
Pincho spiesje aioli
Mini hamburgertje
Puntzak frites met mayonaise

Luxe tapas hapjes arrangement

Tijdens uw feestavond wordt er 6 x rondgegaan met een combinatie uit onderstaand assortiment:

Diverse soorten luxe belegde canapés

Bonbonnetje van gerookte zalm

Carré au jambon

Luxe bladerdeeghapjes

Amuse glaasje gevuld met een mousse van paté

Amuse glaasje gevuld met een mousse van Noorse garnalen

Dim sum van garnalen (gefrituurde garnalen hapjes)

luxe bittergarnituur

Tijdens uw feestavond wordt er een buffetje gecreëerd met:

2 stokjes huisgemarineerde saté

Albondigas in een pittige tomatensaus

In knoflook gemarineerde champignons

Stokbrood en boter

Aioli

Broodjes

Broodje ham, kaas, cervelaat of kipfilet (op schaal geserveerd)

Broodje rosbeef, serranoham of fricandeau (op schaal geserveerd)

Petit pain ham of kaas

Petit pain rosbeef, Serranoham of fricandeau

Een ander beleg is ook mogelijk, dit in overleg met u.

High Tea

Bestaande uit:

Muffins

Scones met clotted cream en jam

Cheesecake

Chocoladetaart

Citroentaart

Vegetarische groentesoep

Quiche

Fruitsalade

Mini sandwich met gerookte zalm, rosbeef, roombrie

Picknickbroodje met kaas, tonijnsalade, ham

Diverse soorten thee

Koffietafels

A.) Standaard koffietafel

- ◇ Diverse soorten broodjes, inclusief krentenbol
- ◇ 3 Soorten vleeswaar, (gekookte ham, cervelaat, kipfilet)
- ◇ Jong belegen kaas
- ◇ Koffie en thee onbeperkt (maximaal 2 uur)

B.) Als koffietafel A maar uitgebreid met een kroket

C.) Als koffietafel A maar uitgebreid met soep

D.) Brabantse koffietafel formeel ingedekt met wit linnen

- ◇ Brandewijn met kandij
- ◇ Groentesoep
- ◇ Diverse soorten zachte broodjes, incl. krentenbol
- ◇ 3 Soorten vleeswaar, (gekookte ham, cervelaat, kipfilet)
- ◇ Jong belegen kaas
- ◇ 1 Sneer roggebrood met zult
- ◇ Zoet beleg
- ◇ Roomboter
- ◇ Koffie en thee onbeperkt (maximaal 2 uur)

E.) Brunch (in buffet vorm)

- ◇ Groentesoep
- ◇ Harde broodjes bruin en wit en diverse zachte broodjes
- ◇ Diverse soorten gesneden brood
- ◇ 3 Soorten vleeswaar, gekookte ham, cervelaat, kipfilet
- ◇ Jong belegen kaas
- ◇ Diverse soorten zoet beleg
- ◇ Roomboter
- ◇ Minipasteitje met ragout
- ◇ Roerei met spekjes
- ◇ Koffie en thee (2 kopjes)

Koffietafel A, B of C kunt u ook formeel bestellen

Formeel: met wit linnen en wit servies ingedekt,
aangeklede schalen met beleg, schaaltes roomboter/zoet beleg
op tafel

Uitbreidingsmogelijkheden bij koffietafels

Beleg:

Rosbief

Fricandeau

Serranoham

Gekookt ei

Krabsalade

Worstenbroodje

Saucijzenbroodje

Warmvlees met champignonsaus

Pasteitje met ragout

Croissantje

Melk

Jus d'orange

Diners

Voorgerechten

- * *Klassieke carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, pijnboompitten en parmezaanse kaas*
- * *Compositie van diverse soorten vis*
- * *Serranoham met meloen*
- * *Cocktail van rivierkreeftstaartjes overgoten met een romige cocktailsaus*
- * *Vegetarische carpaccio van Italiaanse tomaten met pesto, olijven en pijnboompitten*

Soepen

- * *Huisgemaakte tomatensoep van geroosterde tomaten*
- * *Heldere runderbouillon*

Onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met een broodvariatie en boter

Hoofdgerechten vlees

- * *Trio van vlees (kipfilet, varkenshaas, tournedos) met een stroganoffsous*
- * *Varkenshaas met een heerlijke champignonsaus*
- * *Malse biefstuk overgoten met een pepersaus*
- * *Surf en turf (een verrassende combinatie van een tournedos en gamba's)*

Hoofdgerechten vis

- * *Hollands vispotje*
- * *Op de huid gebakken zeebaarsfilet overgoten met een Hollandaise saus*
- * *2 slibtongetjes met een huisgemaakte remouladesaus*

Vegetarische hoofdgerechten

- * *Verrassend vegetarisch hoofdgerecht*
- * *Vegetarische kipstukjes in een pittige saus*
- * *Paprika gevuld met diverse groenten en tacosaus*

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend groenten en aardappelgarnituur

Nagerechten

- * *Dame Blanche*
- * *Roomijs met warme kersen en slagroom*
- * *Luikse wafel met een bolletje roomijs, warme kersen en slagroom*
- * *Coupe aardbeien (vanille-ijs met aardbeien en slagroom) (seizoensgebonden)*

Bovenstaande diners zijn mogelijk tot 30 personen.

U heeft een maximale keuze per gezelschap uit 2 gerechten per gang.

De keuze moet gemaakt worden bij binnenkomst.

Boven 30 personen maken wij graag een passend dinervoorstel voor u.

Dinerbuffet

Voorgerechten

Salade van Italiaanse tomaten, mozzarella, pijnboompitten en pesto omringd met dingesneden gerookte hamsoorten

Combinatie van diverse soorten vis met een romige cocktailsaus (Noorse garnalen, gerookte forel, gerookte zalm)

Goedgevulde runderbouillon

Huisgemaakte tomatensoep

Hoofdgerechten

Varkenshaasmedaillons in een saus van bospaddestoelen

Westfaalse runderstoofschotel

Kipstukjes in een oosterse kerriesaus

Diverse soorten vis (botervis, zalm, gamba's) in een saus van Noorse garnalen

Aardappelgratin, gebakken aardappeltjes

Groentegarnituur

Nagerechten

Mispelhoefspektakel

Diverse soorten bavarois, omelet siberiënne, vers fruit, roomijs met warme kersen, vuurwerk

Kindermenu

Bengelmenu

- *Soep van de dag*
- *Frites met een frikandel, kroket of kipnuggets*
- *Appelmoes met mayonaise*
- *Bengelijsje*

Kwettermenu

- *Frites met een frikandel, kroket of kipnuggets*
- *Appelmoes met mayonaise*
- *Kwetterijsje*

Buffetten

Stamppot buffet

Erwtensoep en Oud Hollandse bruine bonensoep
Hutspot met speklapjes
Boerenkoolstamp met braadworstjes in de jus
Zuurkool met rookworst en jus

Jan Joost van Mispelen buffet

Luxe opgemaakte hors d'oeuvre
Goed gevulde tonijn-pasta-salade
Aardappelsalade met spekjes en bieslook
Gevulde eitjes

Warm gemarineerde champignons
Kipstukjes in een Oosterse kerrie saus
Rijst op Aziatische wijze
Aardappelgratin
Gekruide balletjes in een pikante tomatensaus

Dit buffet wordt geserveerd met Mispelhoefbrood en kruidenboter

Spaans Buffet

(Koud)

Ensalada Rusa, (mediterrane salade omringt met vis en vleessoorten)
Salade Caprese, (schijfjes Spaanse tomaat, mozzarella en pesto)
Huisgemarineerde knoflookolijven
Aioli, (Spaanse knoflookmayonaise)
Diverse tapenades o.a. zongedroogde tomaatjes, zwarte olijven, tricolore
Originele licht gezouten serranoham
(Warm)
Gamba's alioli, (in knoflook gemarineerde gamba's)
Traditionele paella op Valenciaanse wijze
In sherry gemarineerde champignons
Inktvisringen ala Romana (gepaneerd en gefrituurd)
Pikante kipvleugeltjes
Stokbrood kruidenboter

Mispelhoef Buffet

Luxe opgemaakte hors d'oeuvre
Pastasalade van tonijn
Aardappelsalade met spekjes en bieslook
Gevulde eieren
Meloen met Serranoham
Gerookte zalm en forel
Noorse garnalen met cocktailsaus
Salade van tomaten., mozzarella en pesto

2 stokje huisgemarineerde saté met satésaus
Gekruide gehaktballetjes in pikante tomatensaus
Warme Bourgondische beenham met cumberlandsaus
Rijst op Aziatische wijze
Dit buffet wordt geserveerd met Mispelhoefbrood en kruidenboter

Wereld (s) buffet

Luxe opgemaakte hors d'oeuvre
Salade van tomaten, mozzarella en pesto
Meloen met Serranoham
Salade van tonijn, olijven en zongedroogde tomaatjes
Toscaanse kipsalade
Gepocheerde hele zalm
Salade van olijven en feta

Albondigas in een pittige tomatensaus
Gemarineerde kipvleugeltjes
Babi pangang
Gamba's aioli gemengd met fruit de mer en mosselen
Geglaceerde sparerijsjes
Gebakken aardappelen met spek en ui
Griekse aardappelschotel

Dit buffet wordt geserveerd met diverse soorten brood en boter

Vegetarische schotel

Koud:

Huisgemaakte aardappelsalade
Salade, tomaat, mozzarella, pesto
Gemengde salade met komkommer, paprika, ui, tomaat, pijnboompitten
en een honingdressing
Brood en kruidenboter

Warm:

Gevulde paprika
Rijst
Aardappelgratin

Mispelhoef spektakel nagerechten buffet

Diverse soorten bavaroise
Omelet siberienne
Vers seizoensfruit
Roomijs met warme kersen
Vers geslagen slagroom
Vuurwerk

Omelet siberienne

Uitbreidingsmogelijkheden bij de buffetten:

Salade van fruit van het seizoen
Verse Hollandse aardbeien (seizoen)
Gerookte forel
Gerookte zalm (plakjes)
Gepocheerde zalm
Hollandse garnalen met cocktailsaus
2 stokjes huisgemarineerde saté
Warme Bourgondische beenham met cumberlandsaus
Gekruide gehaktballetjes in een pikante tomatensaus
Babi pangang met nasi of bami, atjar en kroepoek
Gamba's in knoflookolie gemengd met fruit de mer en mosselen

Barbecues (vanaf 25 personen)

Meneer Frits' barbecue pakket 1

*Gemarineerd kipfiletje
Hamburger
Huisgemarineerde saté
Barbecueworst
Huisgemaakte aardappelsalade
Traiteur salade
Gemengde salade met een frisse dressing
Satésaus en Stroganoffsaus
Knoflooksaus, cocktailsaus
Mispelhoefbrood en kruidenboter*

Meneer Frits' barbecue pakket 2

*Sjasliek van kip (met paprika, spek en ui)
Huisgemarineerde saté
Hamburger
Gemarineerde creblapjes
Pittige spareribjes
Bourgondische varkensrib
Huisgemaakte aardappelsalade
Traiteur salade
Pastasalade van tonijn
Frisse salade van tomaten pesto en rode uitjes
Cocktailsaus en knoflooksaus
Satésaus en Stroganoffsaus
Mispelhoefbrood en kruidenboter*

Meneer 'Frits' barbecue pakket 3 "de luxe"

*Huisgemarineerde saté
Hamburger
Gemarineerd biefstukje
Bourgondische varkensrib
Lamskotelet
Scampi-spies
Visspiesje van botervis, zalm, meerval
Traiteur salade
Huisgemaakte aardappelsalade met spekjes en bieslook
Pastasalade
Frisse salade van tomaten pesto en rode uitjes
Cocktailsaus en knoflooksaus
Satésaus, Stroganoffsaus
Mispelhoefbrood en kruidenboter*

Vegetarisch barbecue pakket

*Vegetarische hamburger
Vegetarische kaasschnitzel
Vegetarische groenteschijf
Huisgemaakte aardappelsalade
Frisse salade
Cocktailsaus en knoflooksaus
Satésaus en Stroganoffsaus
Mispelhoefbrood en kruidenboter*

Als u wilt dat een van onze koks het vlees bereidt, vragen wij € 30,00 per uur per kok

Vergaderarrangement

Schaapskooi: € 50,00 p/u
Alléén theateropstelling maximaal 30 personen

Jachtzaal: € 60,00 p/u
Theateropstelling maximaal 60 personen
Lange tafel maximaal 26 personen
Cabaret (tafels los) 24 personen
U - vorm en carré - vorm niet mogelijk

Frits Philipszaal: € 70,00 p/u
Theateropstelling maximaal 80 personen
Lange tafel maximaal 32 personen
Cabaret (tafels los) maximaal 24 personen
U - vorm en carré - vorm niet mogelijk

Prijs p.p.

Vergaderarrangement:
Onbeperkt koffie/thee (3 uur)
Plakjes cake bij aanvang of in een pauze
Eén frisdrank of vruchtensap naar keuze
Tijdens een vergadering is geen personeel aanwezig.
Er wordt altijd zaalhuur in rekening gebracht.

Lunchbuffet:
Groentesoep
Harde broodjes bruin en wit en diverse zachte broodjes
3 Soorten vleeswaar, gekookte ham, cervelaat, kipfilet
Jong belegen kaas
Diverse soorten zoet beleg
Roomboter
Minipasteitje met ragout
Koffie en thee (2 kopjes)
Jus d'orange
Melk

Extra's: Prijs p/st.
Podium
Scherf
Microfoon (draadloos)
Flip-over
Personeelskosten per uur
Kan ijswater
Petit four
Luxe gesorteerd gebak

Reserveringsvoorwaarden

Al onze prijzen zijn inclusief BTW en bediening. Tenzij anders vermeld, per persoon of per stuk.

Bij een bestedingsbedrag lager dan € 750,00 brengen wij een zaalhuur in rekening.

De zaalhuur is voor :

<i>- Schaapskooi</i>	<i>€ 40,00 p/u.,</i>
<i>- Jachtzaal</i>	<i>€ 45,00 p/u.</i>
<i>- Frits Philipszaal</i>	<i>€ 50,00 p/u.</i>

Zaalhuur tijdens een vergadering zie bladzijde 10.

Bij een grote afwijking in het aantal besproken personen worden personeelskosten berekend. Deze bedragen € 30,00 p/u. per personeelslid.

De door u genomen optie dient binnen 3 weken bevestigd of geannuleerd te worden. Indien dit niet gebeurt vervalt deze automatisch.

*Wijze van betalen: á contant, binnen 1 week na factuurdatum en alleen op afspraak
Op rekening : binnen 14 dagen na factuurdatum.*

Aanbetaling: 50 % van de te verwachte kosten dient uiterlijk 2 weken voor aanvang van uw feest op onze bankrekening te zijn bijgeschreven.

Versieringen van de zalen:

Alle versieringen dienen te voldoen aan de brandveiligheids eisen.

Verboden: Gebruik van confetti, tempexbolletjes en serpentine

Uiterlijk 14 dagen voor het evenement dienen de eventueel nog openstaande keuzes en het aantal personen te zijn doorgegeven. Tot uiterlijk 1 week voor het evenement kunnen nog kleine wijzigingen in het aantal personen worden doorgegeven. De laatste opgaven van het aantal personen (ook m.b.t. afkoop dranken) is definitief en bindend voor de eindfactuur.

Bruidssuite: € 160,00, dit bedrag vervalt indien het bestedingsbedrag hoger is dan €3600,00.

Partytent: Compleet aangeklede partytent € 380,00.

Voor afspraken en informatie kunt u bellen tijdens onze kantooruren op: ma/di/do/vrij tussen 09.00 en 14.30 uur.

Hopende u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd, verblijven wij met een vriendelijk groet,

De Mispelhoef

Prijswijzigingen voorbehouden.

M.i.v. 9 januari 2012 komen alle voorgaande prijslijsten te vervallen.

Van toepassing zijn de algemene voorwaarden als gedeponeerd bij de K.v.K. nummer 50830864. Zie bijlage