



BRASSERIE  
BAKKERIJ  
VAN TOOR  
**FOODBOOK**

2024

# Inhoudsopgave

Introductie 01

Zoete lekkernijen 03

Hartige snacks 06

Ontbijt 08

Lunch 09

High Tea 13

Borrelplanken 17

Diner 19

Dranken 23

Mastieken 24

Meer informatie 25



# Introductie

Bakkerij van Toor, gevestigd in hartje Rhenen, is al ruim 30 jaar een begrip in de stad. Met een assortiment van ruim 60 verschillende broden en broodjes, staan we voor kwaliteit en diversiteit: elke dag vers uit eigen bakkerij.

Ambachtelijk en creatief zijn kernbegrippen in onze bakkerij. Wij bieden een gevarieerd aanbod aan desembroden en speltbroden. Vijf dagen per week staan wij vanaf 07:30 uur voor u klaar met vers gebakken brood en gebak, luxe koffiebroodjes, hartige snacks en belegde broodjes.

Sinds 2001 staat Bakkerij van Toor ook wel bekend als Bakkerij & Brasserie van Toor en kun je ook van onze producten genieten in onze brasserie. Kom langs voor een heerlijk kopje "Cook & Boon" koffie, een uitgebreid ontbijt of een lunch. Maar ook voor een borrel zit je goed bij ons, zo schenken we verschillende wijnen en bieren.

In de Brasserie bieden wij plaats aan zo'n 50 personen en zodra het weer het toelaat is het heerlijk toeven op ons grote terras aan de voor- en zijkant van onze zaak. Geniet van het uitzicht over het centrum van het pittoreske Rhenen en op de bekende Cuneratoren.

Naast onze Bakkerij & Brasserie verzorgen wij ook diverse catering. In dit boek kunt u de diverse opties lezen. Graag willen wij u meegeven dat dit slechts een indicatie is van wat wij kunnen. Heeft u andere wensen, dan maken wij na overleg met u graag een offerte op maat.

Bij verdere vragen of voor een afspraak kunt u ons altijd bereiken via [info@brasserievantoor.nl](mailto:info@brasserievantoor.nl) of 0317-612368





# Zoete lekkernijen

**Wij kunnen diverse zoete lekkernijen uit de bakkerij verzorgen.**

Grebbebrok  
Mini Grebbebrok  
Gevulde koek  
Pastel de nata  
Appelflap  
Appeltasje  
Chocolade stengel  
Havermoutkoek  
Kokoskoek  
Boterkoek  
Roomboterkoekjes assortiment  
Stroopwafels  
Mini stroopwafels  
Rozijnenvlinder  
Roombroodjes  
Deense luxe  
Muffins  
Mini muffins  
Petit fours  
Petit fours met logo  
Mini petit fours  
Macaron  
Slagroomsoesjes  
Appeltaart  
Huisgemaakte taart divers v.a.



Het is ook mogelijk om een assortiment samen te stellen van diverse zoetigheden. Standaard hebben wij stukje boterkoek, mini muffin en mini grebbebrok.

Wij bezorgen deze standaard in onze cateringdozen.

Eventueel zijn planken extra in te huren.

***" Wij hebben genoten van jullie heerlijke grebbenbrokken "***





**Onze appel  
noten taart  
is ook  
heerlijk**

# Hartige snacks

**Wij kunnen diverse hartige snacks uit de bakkerij verzorgen. Indien gewenst ook warm**

Saucijzenbroodje

Mini Saucijzenbroodje

Pittige Saucijzenbroodje

Mini Pittige Saucijzenbroodje

Vegetarische Saucijzenbroodje

Mini Vegetarische Saucijzenbroodje

Knakworstbroodje

Mini Knakworstbroodje

Mini Quiche blokjes

Kaascroissant

Mini Kaascroissant

Galettes, bladerdeeghapje

Mini uienstokbroodje met kaas

Pizzastuk

Grissini

Mini Grissini





**" De groenten  
quiche viel  
erg goed in  
de smaak "**

Wij bezorgen de hartige snacks  
standaard in onze cateringdozen.

Eventueel zijn planken extra in te  
huren.



# Ontbijt

Een goede start van de dag begint met een goed ontbijt.

Wij bieden diverse ontbijten aan welke we geheel kunnen aanpassen naar wens.

Van verse croissants, tot smoothiebowl of american pancakes met vers fruit.

Wij maken graag een voorstel op maat voor u.





# LUNCH

De bakkers staan elke ochtend weer vroeg op om mooie degen te kneden. Daar maken ze de lekkerste broden en broodjes van. Verser brood kan niet! Wij beleggen onze broodjes met seizoensgebonden producten en verse garnituren.







***" De keuze uit  
al die diverse  
broodjes is  
geweldig "***



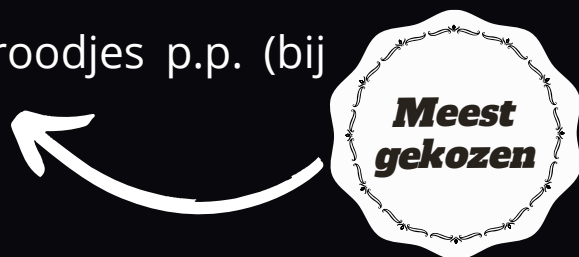


# Stel je eigen lunch samen

## Luxe broodje belegd met divers beleg:

De broodjes bestaan uit walnoot, muesli, zonnepit, kampioentjes en meergranen broodjes. Deze zullen wij besmeren met roomboter, frisse sla met dressing en divers beleg. Denkt u hierbij aan boerenkaas, achterham, kipfilet, brie, filet american, tonijn, zalm en wortelspread. Deze garneren wij af met passende garnituren zoals bijvoorbeeld honing/walnoot bij de brie en rode ui, ei, peper&zout bij de filet american.

Wij gaan bij deze broodjes uit van 2 broodjes p.p. (bij grote eters 3 broodjes p.p.)



## Zachte witte & bruine bollen met divers beleg:

De broodjes bestaan uit zachte witte en bruine bollen. Deze zullen wij besmeren met roomboter, frisse sla met dressing en divers beleg. Denkt u hierbij aan boerenkaas, achterham, kipfilet, brie, filet american, tonijn, zalm en wortelspread. Deze garneren wij af met komkommer en tomaat.

Wij gaan bij deze broodjes uit van 2 broodjes p.p. (bij grote eters 3 broodjes p.p.)

## Krentenbollen met roomboter

Krentenbol besmeerd met roomboter



Uiteraard is bovenstaande ook met elkaar te combineren.

Wij bezorgen deze standaard in onze cateringdozen.


Eventueel zijn planken extra in te huren.



# HIGH TEA

Gezellig samenzijn onder het genot van een tafel vol met zoete, hartige, koude en warme hapjes en uiteraard een kopje thee. Wij hebben met zorg onderstaande high tea voor jullie samengesteld.





Stukjes Wortel & Bieten Wrap in de smaken zalm/roomkaas & kip & bacon

Diverse zoetigheden uit onze winkel, denk aan stukjes grebbebrok, kersen cheesecake, appeltaart, chocoladestengel, koekjes, soesjes, mini muffins en petit fours

Huisgemaakte tomatensoep of vers fruit salade

Hartig bestaat uit o.a. stukjes saucijzenbroodjes, stukjes grissini (kaasstengel van maisdeeg) galettes (bladerdeeghapjes), mini knakworstenbroodjes & stukjes groente quiche.





We leveren altijd een assortiment aan diverse theezakjes mee. We kunnen optioneel een bravilor meeleveren waarin filterkoffie gezet kan worden 1,5 liter per keer en daarbij zitten 2 potten.

Voor de thee zouden wij thermoskannen kunnen meeleveren welke u zelf met heet water zou kunnen vullen.

Prijs per persoon voor de high tea inclusief theezakjes is op aanvraag

Optioneel:

- Bravilor
- Thermoskan
- Houten planken
- Mastieken op aanvraag

Wij bezorgen deze standaard in onze cateringdozen en wij kunnen het zowel warm als koud aanleveren.



***" Top High  
Tea! We  
hadden een  
ruime keuze  
aan  
lekkernijen"***





# Borrelplanken

**Wij verzorgen onderstaande  
borrelplanken voor uw gezelschap**

***Warm:***

Stukjes groente quiche

Kleine bladerdeeg hapjes in de smaken Brie/Tomaat & Ham/Kaas/Ui

Kleine worstenbroodjes in bladerdeeg met kaas en mosterd

***Koud:***

Trekbroodjes van Cornuit, kruidig broodje met fenegriek kruiden en brandnetel

Huisgemaakte kruidenboter

Gevulde eitjes met pulled pork

Blokjes boerenstreekkaas met pittige mosterd

Toastjes van desemstokbrood met zalm en toefje roomkaas met bieslook

Toastjes van desemstokbrood met zoete geitenkaas crème en walnoot

Kleine stukjes wrap met honingmosterd-mayonaise, gerookte kipfilet & bacon

Kleine stukjes wrap met avocado, hüttenkäse, granaatappelpitjes, munt en sesamzaad

Druifjes

Olijfjes

Gerookte amandelen

Stukjes gedroogde worst

Verschillende soorten gesneden vleeswaren

per plank (ongeveer 4 personen)

Wij bezorgen deze standaard in onze cateringdozen en wij kunnen het warm als koud aanleveren

Eventueel zijn planken extra in te huren.



***" Wat een  
mooie en  
smakelijke  
borrelplanken  
kregen wij  
bezorgd "***



# Diner

Wij kunnen voor uw gasten diverse diner opties verzorgen. Hieronder een aantal opties welke wij kunnen verzorgen.

## Italiaans buffet

### *Koude gerechten*

Mozzarella met tomaat & basilicum

Penne pasta salade met tonijn & zwarte olijven

Olijfbroden en ciabatta 's met kruidenboter en tapenade

### *Warme gerechten*

Penne met 2 soorten sauzen – Carbonara en Bolognese

Lasagne gevuld met Spinazie & Ricotta

Quiche met courgette, pancetta en Italiaanse kruiden

### *Dessert*

Glaasjes tiramisu



## Hollands buffet

### *Koude gerechten*

Stokbrood met kruiden & roomboter

Opgemaakte rundvleessalade met bijpassende garnituren

Knapperige verse groene salade met vers gesneden rauwkost van het seizoen

### *Warme gerechten*

Malse gemarineerde kipstukjes in een huisgemaakte satésaus

Kleine gehaktballetjes in een vers gemaakte pomodorisous van gepofte tomaten & basilicum

Verse zalmootjes in zachte dille-roomsaus

Witte rijst

Zoete aardappelpuree

Groente quiche

### *Dessert*

Glaasje Cookies chocolade

Glaasje Aarbeien cheesecake





## Walking diner

Onderstaande zijn allemaal kleine gerechtjes welke wij kunnen maken en uitgeserveerd kunnen worden tijdens bijvoorbeeld een netwerkborrel of informeel gezelschap.

### *Fruitige Salade*

- Rucola – Griekse Feta – Aardbeien – Geroosterde amandelschaafsel – Balsamico –

### *Broodje Hamburger*

- Mini brioche bol – Knapperige salade – Gezoete rode uien compote – Tomaat – Boerenstreekkaas –  
\* Vegetarische optie: Falafel burger

### *Zoete aardappelfrites*

- Truffel – Mayonaise – Parmezaanse kaas – Lente ui –

### *Spoom*

- Prosecco – Limoncello – Citroen sorbet –  
\*Alcoholvrij optie: Bruisend water & Sprite met Citroen Sorbet

### *Carpaccio Rode Biet*

- Rucola – Geitenkaas – Pistache – Mosterdhoning dressing –

### *Frisse Gamba*

- Knoflook – Limoen –

### *Toefjes dessert*

- Witte chocolade mousse – Chocolade mousse – Meringue –  
Fruit – Havermout kruimel –



# Soep & Brood maaltijd

Wij zullen 2 verschillende soorten soep met bijpassende garnituren serveren en diverse luxe broodjes zoals omschreven bij de lunch op pagina 10.





# Dranken

Wij kunnen alle dranken uit het Hollands dranken assortiment leveren

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Sourcy Rood
- Sourcy Blauw
- Witte wijn, Pinot Grigio of Chardonnay
- Rose, Pinot Grigio
- Rode wijn
- Heineken
- Heineken 0.0

Deze dranken zullen we altijd op basis van nacalculatie verrekenen.

Staat er een drank niet bij welke wel gewenst is door de gasten, dan kunnen wij hier altijd voor zorgen.

# Mastieken

Wij kunnen ook diverse buffetdelen, bars, tap, koelingen, aankleding en glaswerk verzorgen.

Dit is per project aan te vragen waarbij wij een passende offerte zullen maken.





# Meer informatie

Voor meer informatie  
of  
een voorstel op maat  
kunt u ons altijd bereiken  
via  
[info@brasserievantoor.nl](mailto:info@brasserievantoor.nl)  
of  
telefonisch op 0317-612368

BRASSERIE  
BAKKERIJ  
VAN TOOR