



— *Foodbook* —

CAATJE AAN DE LEK

*Bij Caatje kun je ongedwongen,
eerlijk & heerlijk eten, drinken,
vieren en vergaderen.*





INHOUD

WELKOM BIJ CAATJE AAN DE LEK	5
ZALEN	6
GENIELOODS	
WERKLOKAAL	
ETEN & DRINKEN TIJDENS BIJEENKOMSTEN	9
CAATJES CATERINGPAKKET	
ONTBIJT	
LUXE BOERENONTBIJT	
ZOETE LEKKERNIJEN	
HARTIGE LEKKERNIJEN	
LOCATIEVERHUUR, FEESTJE BIJ CAATJE?	10
FEEST ARRANGEMENTEN	
BITTERGARNITUUR & LATE NIGHT SNACKS	
TROUWEN OP HET SPOEL	12
CULINAIRE INVULLING	14
CAATJE'S BUFFETTEN	15
BUFFET AAN HET SPOEL	
BUFFET AAN DE LEK	
WALKING DINNER	
BBQ BUFFET	
DESSERT BUFFET	
DINEREN BIJ CAATJE	16
TOT SLOT	19

WELKOM BIJ CAATJE AAN DE LEK

aatje aan de Lek vind je op het terrein van fort Werk aan het Spoel, net even ten westen van Culemborg. Het Forthuis met restaurant, het Amfitheater, de Genieloods, de Kogelvanger en de Bomvrije gebouwen herinneren aan de plek die het 'Fort' inneemt in de geschiedenis van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Vanuit het restaurant heb je een prachtig uitzicht over de Lek richting Culemborg en op het groene Amfitheater. Zodra de temperatuur omhoog gaat is het heerlijk toeven buiten op het terras. Ook kinderen kunnen zich hier prima vermaken. Er is volop ruimte op het fortterrein om te spelen. Onze locatie ligt op de route van verschillende wandel- en fietspaden.

Bij Caatje kun je ongedwongen, eerlijk & heerlijk eten, drinken, vieren en vergaderen.

RESTAURANT

Caatje grilt, rookt, kookt en bakt met eerbied voor de natuur en gebruikt alleen de beste ingrediënten, liefst afkomstig uit de eigen omgeving. Op de menukaart staan smakelijke, eigentijdse gerechten voor lunch en diner.

ZAALVERHUUR

Via Caatje huur je een unieke ruimte op Werk aan het Spoel. Of het nu gaat om een lezing, vergadering, workshop of een feest, de verschillende ruimtes bieden genoeg mogelijkheden voor een ontspannen bijeenkomst. En tussendoor ga je natuurlijk lekker naar buiten! Caatje helpt je graag met de organisatie.

TROUWEN

Elkaar het jawoord geven, dat kan ook op Werk aan het Spoel, het is een officiële trouwlocatie van de gemeente Culemborg! Voor een huwelijksceremonie zijn er allerlei aantrekkelijke plaatsen op het Spoel, binnen in de Genieloods, of buiten bij de coupure met uitzicht op de Lek. Een ideale plek voor een intieme bruiloft tot 50 personen.

MVO

Maatschappelijk verantwoord ondernemen vindt Caatje heel belangrijk. Een voorbeeld hiervan is de samenwerking met verschillende lokale partners. Zo maken de bakkers en medewerkers van zorgboerderij De Witte schuur voor Caatje de heerlijkste zoete én hartige taarten.

BEREIKBAARHEID

Je vindt Caatje aan de Goilberdingerdijk in Culemborg op het fortterrein van "Werk aan het Spoel" tussen Utrecht en Den Bosch. Parkeren is geen probleem en kan kosteloos op één van de 120 plaatsen.

In dit inspiratieboek lees je over de verschillende mogelijkheden en ons aanbod, het geeft je vast een goede indruk.

De tarieven van de zaalhuur zijn in euro's, excl. btw

LOCATIE VERHUUR, ZAKELIJKE BIJEEN- KOMST

GENIELOODS

Verscholen tussen de bunkers op het fort vind je de Genieloods. Deze multifunctionele ruimte is een fijne accommodatie voor elke gelegenheid. De Genieloods heeft grote openslaande deuren en een privéterras met uitzicht op de bunkers. Alle faciliteiten zijn aanwezig voor een productieve bijeenkomst. De Genieloods is bereikbaar voor mindervalide bezoekers. Deze ruimte heeft een oppervlakte van 80m2 en is geschikt voor 10 tot 55 personen.

Zaalhuur	
Een dagdeel	245
Twee dagdelen	450
Gebruik van beamer, scherm & flipover	22,50

WERKLOKAAL

In het markante houten Forthuis vind je op de eerste verdieping het Werklokaal. Vanuit deze torenkamer heb je rondom uitzicht op Culemborg, de Lek en het groene amfitheater. Tijdens de pauze of als break-out kun je op verzoek ook gebruik maken van het bovengelegen dakterras. Het Werklokaal is zeer geschikt voor vergaderingen, presentaties en lezingen en alle faciliteiten zijn aanwezig voor een productieve bijeenkomst. Deze ruimte heeft een oppervlakte van 36m2 en is geschikt voor 2 tot 15 personen.

Zaalhuur	
Een dagdeel	125
2 dagdelen	235
Gebruik van beamer, scherm & flipover	22,50



werklokaal

BEHOEFTE AAN EEN BREAK IN DE VERGADERING?

Denk dan eens aan een rondleiding op Werk aan het Spoel. Daarin vertelt onze gids over de geschiedenis, van de Romeinse tijd tot de Duitse kogelvanger uit WOII, maar ook over de natuur, de uiterwaarden, de ijsvogels en de ganzen.

TEAMBUILDING OF EXTRA INSPIRATIE OPDOEN?

Werk aan het Spoel is dé plek om uit te waaien en je horizon te verruimen. Combineer je zakelijke bijeenkomst met een teambuilding activiteit, of workshop. In overleg stellen we een passend programma samen.



genieloods



Genoemde prijzen in euro's per persoon of per stuk.

ETEN & DRINKEN TIJDENS BIJEENKOMSTEN

Goede koffie is belangrijk voor een aangename bijeenkomst. Daarom kiezen wij voor de allerbeste pure espresso koffie van Manetti. De koffie is, net als onze thee trouwens, biologisch geteeld. Voor een energieke lunch zijn onze soepen en lunchgerechten dagvers bereid, met zoveel mogelijk lokale ingrediënten en aangepast aan het seizoen.

CAATJE'S CATERINGPAKKET

Een cateringpakket voor een halve dag bestaat uit onbeperkt gebruik van koffie, thee, mineraalwater en frisdrank, met in de ochtend een zoete lekkernij. Tussen de middag serveren wij een uitgebreide lunch bestaande uit een kop dagverse soep, divers belegd landbrood met bijpassende dranken. Bij een cateringpakket voor een hele dag serveren wij in de middag een frisse biologische smoothie.

Cateringpakket halve dag	26,50
Cateringpakket hele dag	32,50
Cateringpakket halve dag zonder lunch	11,50

ONTBIJT

Heeft u een vroege vergadering of brainstormsessie? Combineer deze dan met een heerlijk vers ontbijt (vanaf 10 personen).

Boerenontbijt	12,95
Vers landbrood, croissants en bolletjes met:	
• Vleeswaren zoals kipfilet, beenham en ossenworst	
• Diverse boerenkazen van onze lokale kaasboerderij	
• Huisgemaakte verse jam	
• Gekookt eitje	

Luxe boerenontbijt	19,50
Een ontbijt met vers landbrood, croissants en bolletjes met:	
• Vleeswaren: kipfilet, beenham, ossenworst en Serrano-ham	
• Diverse boerenkazen van onze lokale kaasboerderij	
• Huisgemaakte verse jam	
• Pindakaas & Nutella	
• Gekookt eitje	
• Boerenyoghurt met muesli	
• Roerei en uitgebakken spek (warm)	

JE KUNT DE CATERING BIJ EEN BIJEENKOMST UITBREIDEN MET DE VOLGENDE SUGGESTIES

Zoete lekkernijen	
• Caatje's Noten-karamelkoek	2,50
• Huisgemaakte chocolade brownies	3,50
• Diverse bonbons	3,50
• Huisgemaakte boterkoek	2,50
• Combinatie van Hollandse koeken	2,50

Hartige lekkernijen	
• Warm saucijzenbroodje	3,50
• Ambachtelijk kaasbroodje	3,50
• Broodje kroket met mosterdmayonaise	4,50
• Fingerfood wraps, bijvoorbeeld:	5,25
• gegrilde zalm, bosui en basilicummayonaise	
• gemarineerde kipfilet, verse spinazie en truffelmayonaise	
• geitenkaas, lavendelhoning en pijnboompitten	

Gezellig napraten en netwerken onder het genot van een borrel? Dat kan met Caatje's borrelarrangement, 2 drankjes (Hollandse bar) en bittergarnituur à 9.50 per persoon.

Voor een uitgebreid assortiment borrelhapjes zie pagina 11



LOCATIE- VERHUUR, FEESTJE BIJ CAATJE?

Heb je wat te vieren? Caatje houdt wel van een feestje. Voor kleine gezelschappen is de serre van Caatje een gezellige plek voor een borrel of diner, tot 24 personen. Is de groep wat groter, dan is de Genieloods een ideale en unieke locatie, verscholen in het groen en tussen de bunkers met een ruim privéterras. De Genieloods voelt intiem aan, maar biedt toch volop ruimte en privacy voor enthousiast feestgedruis. Caatje zorgt er natuurlijk voor dat het jullie aan niets ontbreekt!

SPECIFICATIES GENIELOODS

De Genieloods is geschikt voor een gezelschap tot 50 personen. De ruimte heeft een gezellige bar, eigen toilet-groep en een kleine pantry. Bij feesten en partijen zal de zaal worden opgesteld met diverse zitjes en statafels en met mooi weer is er buiten een terras. Het aanbrengen van eigen versiering is toegestaan. Wil je hierbij de hulp van Caatje? Er zijn verschillende mogelijkheden om je eigen sfeer in de ruimte te brengen, denk hierbij bijvoorbeeld aan bloemstukken, tafellinnen, lampionnen of ballonnen. In de Genieloods is een geluidsinstallatie aanwezig. Om 24.00 uur nemen we weer afscheid van elkaar. Je huurt de Genieloods exclusief vanaf 350 euro voor 4 uur, dit is inclusief bediening en eindschoonmaak.

Caatje maakt het je makkelijk

Met een borrelarrangement zijn alle consumpties en verschillende hapjes inbegrepen. Afname minimaal 25 personen, voor een tijdsduur van 4 uur.

FEEST ARRANGEMENT BASIS 24.50 pp

- Ontvangst met koffie, thee en een assortiment van zoete hapjes
- Onbeperkt gebruik van frisdrank, appel-perensap, wijnen en (alcoholvrij) bier
- Olijven en nootjes op tafel
- 2 x ronde bittergarnituur



FEEST ARRANGEMENT DELUXE 31.50 pp

- Ontvangst met een glas Prosecco, koffie, thee en een assortiment van zoete hapjes
- Onbeperkt gebruik van frisdrank, appel- perensap, wijnen en (alcoholvrij) bier
- Olijven en nootjes op tafel
- 2 x ronde bittergarnituur
- 2 x ronde koude luxe hapjes

Natuurlijk kun je ook voor het daadwerkelijke verbruik kiezen, de drankjes worden dan in rekening gebracht op basis van nacalculatie.

GARNITUREN & HAPJES

Caatje's plukplank, prijs per persoon 9,50

Plank met diverse en wisselende lekkernijen uit onze keuken

Kaas & worst 7,50

Een rijk gevulde plank met verschillende kaas- en worstsoorten. Geserveerd met mosterd, cornichons en zilveruitjes

Tafelgarnituren

Gemarineerde olijven	2,00
Huisgemaakte kaasstengels	1,75
Crudit� (rauwkost met dipsaus)	2,50
Notenmix	1,75
Mexicaanse nacho's met chilisaus	2,50
Combinatie van 3 van bovenstaande items	4,75

Bittergarnituur warm per stuk 1,20

- Bourgondische bitterbal met mosterd
- Luxe kipnuggets van echte kipfilet met chilisaus
- Kaasstengel van oude Reypenaer met chilisaus
- Vegetarisch kroketje met truffelmayonaise
- Huisgerookte kippenboutjes met chilimayonaise
- Combinatie van deze vijf items (5 hapjes p.p.) 6,00

Bittergarnituur koud per stuk 2,50

- Carpaccio met dragonmayonaise
- Gerookte eendenborst met truffelmayonaise
- Gerookte zalm met kruidenroomkaas
- Gevuld eitje
- Geitenkaas met honing, appeltjes en noten
- Tomaat, mozzarella, pesto en olijf

Late night snack

Puntzakje friet met mayonaise	3,50
Saucijzenbroodje	3,50
Pistolet met warme beenham en honing-mosterdsaus	4,50
Zacht wit puntje met een Bourgondische rundvleeskroket en mosterd	4,50

TROUWEN OP HET SPOEL

E lkaar het jawoord geven, dat kan ook op Werk aan het Spoel, het is een officiële trouwlocatie van de gemeente Culemborg! Voor een huwelijgsceremonie zijn er allerlei aantrekkelijke plaatsen op het Spoel, binnen in de Genieloods, of buiten bij de coupure met uitzicht op de Lek. Een ideale plek voor een intieme bruiloft tot 50 personen. Caatje is aanwezig om ervoor te zorgen dat alles perfect verloopt.

Een buitenceremonie met 50 personen is al mogelijk vanaf 845 euro (voor een trouwambtenaar dien je zelf contact op te nemen met de afdeling burgerzaken in Culemborg).

Na de ceremonie een toast met bubbels en bruidstaart, vanaf 14 euro p.p. Maak gerust een afspraak voor een bezichtiging en een vrijblijvende offerte op maat.



CAATJE'S BUFFETTEN

- Bijgerechten**
- Geroosterde groenten
 - Geroosterde Roseval aardappeltjes met rozemarijn
 - Boerenbrood met boter en kruidenboter

WALKING DINNER BUFFET 6,50 PER GERECHT
Bij het Walking Dinner buffet worden gerechten deels geserveerd en deels gepresenteerd in buffetvorm.

- Bijvoorbeeld**
- Roosje Serranoham met gemarineerde meloen
 - Tartar van ossenworst met piccalilly-mayonaise
 - Mousse van geitenkaas met nootjes
 - Bombe van Vitello Tonato
 - Rillettes van huisgerookte makreel
 - Panna cotta

BUFFET AAN HET SPOEL 27,50

- Koude gerechten**
- Aardappelsalade
 - Zalmsalade
 - Pastasalade
 - Groene hart salade

- Warme gerechten**
- Waardse gehaktballetjes in tomatensaus
 - Warme beenham met mosterdsaus
 - Kipsaté met pindasaus, kroepoek en atjar
 - Gebakken botervis met bieslooksaus

- Bijgerechten**
- Geroosterde vergeten groenten-mix
 - Geroosterde Roseval aardappeltjes met rozemarijn
 - Brood, boter en kruidenboter

BUFFET AAN DE LEK 32,50

- Koude gerechten**
- Serranoham met frisse in port gemarineerde meloen
 - Carpaccio van het Waardse rund met Parmezaanse kaas
 - Rillettes van huisgerookte zalm met in dille gemarineerde komkommer
 - Geitenroomkaas met een compote van gestoofde peer en notenmix
 - Rundvleessalade
 - Groene salade

- Warme gerechten**
- Runderhaas medaillons met paddenstoelensaus
 - Gebakken botervis met tuinkruidenrisotto
 - Krokant gebakken kippendijen met ratatouille
 - Runderstoofschotel

CAATJE'S BARBECUE BUFFET 29,50

- Het Barbecue Buffet bestaat uit**
- Kipsaté met satésaus
 - Hamburger van Waardse rund
 - Gekruid kalfsworstje
 - Gemarineerde gambaspies
 - Noors zalmfiletpakketje met kruidenboter
 - Groentespiesjes
 - Champignons 'en papillote' met kruidenboter

- Salades**
- Aardappelsalade
 - Pastasalade
 - Fetasalade

- Bijgerechten**
- Vers afgebakken brood met aioli en kruidenboter
 - Diverse koude sauzen
 - Frites

- Tegen meerprijs zijn de volgende stukken vlees bij te bestellen**
- Ribeye
 - Entrecote
 - Bavette
 - Runderhaasmedaillons

DESSERTBUFFET 10,00

- Panna cotta met vruchtencompote
- Tiramisu
- Parfait van bijvoorbeeld hazelnoot
- Chocoladetuintje (heerlijke chocomousse!)

Culinaire invulling



Maak kennis met Marcel Goes, chef-kok bij Caatje.

In de keuken zwaait Marcel de scepter, of pollepel. Marcel kookt, bakt, grilt en rookt samen met zijn keukenteam dagelijks de heerlijkste gerechten. Vol enthousiasme en passie voor het vak. Wist je dat in Caatje's keuken een grote rol is weggelegd voor de Treager Smoke? De smoker geeft zowel vis- als vleesgerechten een heel eigen smaak.

Het verzorgen van buffetten en diners op maat is wat Marcel betreft het leukste wat er is. De wensen van onze gasten vertalen in smakelijke gerechten en daarmee bijdragen aan een fijne bijeenkomst of een bijzonder feest. Het keuken team houdt met het bereiden van het eten natuurlijk rekening met eventuele allergenen en/of geloofs-overtuigingen. Geef het gerust aan als je specifieke ideeën of wensen hebt, dan bespreken we de mogelijkheden!

“Het werken met dagverse, eerlijke producten, vaak met een lokaal verhaal, daar word ik helemaal blij van.”

DINEREN BIJ CAATJE

Van donderdag tot en met zondag kun je bij Caatje dineren. De kaart wisselt regelmatig en er staan diverse smakelijke en eigentijdse gerechten op.

Bovendien serveren wij iedere week een extra gerecht, de "specialiteit van de week".

Bestaat je gezelschap uit meer dan 8 personen dan bieden wij je graag een keuzemenu.

Heb je wat te vieren, of zoek je wat meer privacy?

De serre van Caatje is beschikbaar voor private dining tot 24 personen.

Menusuggestie:

Omdat wij werken met producten uit het seizoen en de kaart regelmatig wisselt is de menukeuze onderhevig aan veranderingen.

LUXE DRIEGANGENDINER

34,50

Voorgerechten

- Carpaccio van het Waardse rund met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Krokant gebakken zalm met kerriemayonaise en wakame
- Geitenkaas met Balsamico en noten

Hoofdgerechten, geserveerd met passende bijgerechten

- Gebakken zeebaarsfilet met een voorjaarsstampotje en frisse kruidendressing
- Gebakken runderhaasmedaillons met ratatouille en rode wijnsaus
- Flatbread met geroosterde groenten, noten en blauw-schimmelkaas

Desserts

- Crème brûlée van hazelnoot
- Caatjes Chocoladetuintje

U kunt het menu uitbreiden met een vierde gang, bijvoorbeeld een kopje soep voor 5.00



Heb je inspiratie opgedaan en ben je enthousiast geworden?

Dan is nu het moment om een reservering aan te vragen en de beschikbaarheid te checken. Caatje maakt graag een vrijblijvende offerte op maat. Misschien heb je nog andere wensen, laat het gerust weten, we kunnen samen overleggen wat er nog meer mogelijk is.

Wil je de locatie bezichtigen en in een persoonlijk gesprek de verschillende opties doornemen, dan kan dat uiteraard ook.

Maak hiervoor wel even een afspraak.

Met culinaire groet,

Team Caatje aan de Lek
Carel van der Horst & Greetje van Broekhoven

Meer informatie of reserveren?

@ info@caatjeaandelek.nl

T 0345-515358

De genoemde prijzen zijn onder voorbehoud. Alle prijzen zijn inclusief BTW en bediening, tenzij anders aangegeven.
Op alle diensten en reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing.

