Cateringgids Huize Heyendael

2026

Reserveringsbureau
T (024) 363 33 33
M reserveringsbureau-cf@ru.nl

Radboud Universiteit

Vergaderen
Lunchen
Borrels
Recepties
Diner

In alle rust vergaderen met moderne AV-middelen, heerlijke koffie en ambachtelijke lunch?
Er even tussenuit en toch dichtbij?
Een gezellige borrel & receptie op unieke locatie, gastvrij & verfijnd?
Een luxe diner: ambachtelijk, regionaal en puur?

Bij Huize Heyendael ben je aan het goede adres! In deze cateringgids vind je alle mogelijkheden die wij je te bieden hebben. Ons assortiment is standaard vegetarisch, tenzij anders vermeld.

Uiteraard is dit niet alles wat wij kunnen bieden. Voor vragen, speciale verzoeken etc. kun je contact opnemen via de contactgegevens op de voorpagina.

Pjotr Janssens
Meetings & Conference

Inhoud

Vergaderen 4
Vergaderarrangement 5
Lunch 6
Borrel en receptie 8
Diner 10
Buffetten 11
Desserts 13
Barbecue 14

Bijlage vleesopties

Lunch 15
Bites & Borrel 16
Diner 17
Buffetten 18
Barbecue 20

Vergaderen

Vergaderruimten

Met 10 zalen en een unieke locatie op de campus is Huize Heyendael een perfecte locatie voor het organiseren van bijeenkomsten van 2 tot 150 personen.
De faciliteiten zijn bijzonder geschikt voor vergaderingen, congressen en trainingen.
Alle zalen zijn authentiek ingericht, voorzien van moderne audiovisuele apparatuur en vanzelfsprekend zijn diverse opstellingen mogelijk
(zie de mogelijkheden hieronder).

Koffie- en thee-arrangement

Koffie, thee, water, koekjes en handfruit

Vergadering van 1 - 4 uur	€ 9,75
Vergadering van 5 - 8 uur	€ 18,00

Aantal zitplaatsen per zaal bij verschillende opstellingen

Van Agtkamer € 75,- per uur

Carré: 28
U-vorm: 24
Cabaret: 40
Theater: 70
Lunch: 48
Diner: 48

Marijnenkamer € 70,- per uur

Carré: 28
U-vorm: 22
Cabaret: 30
Theater: 45
Lunch: 36
Diner: 36

Calskamer € 65,- per uur

Carré: 18
U-vorm: 16
Lunch: 18
Diner: 18

Jachtkamer € 55,- per uur

Carré: 12
U-vorm: 10
Lunch: 12
Diner: 12

Schrijnenkamer € 55,- per uur

Carré: 8

Hermesdorfkamer € 55,- per uur

Carré: 10

Titus Brandsmakamer € 65,- per uur

Carré: 16

De Salon € 85,- per uur

Carré: 32
U-vorm: 28
Cabaret: 40
Theater: 70
Lunch: 48
Diner: 48
School: 24
Feest: 75

Robert Regoutkamer € 60,- per uur

Carré: 14

Ruimte 1.17 € 30,- per uur

Carré: 4-6

Lunch

Lunchbuffet € 24,50

- Een saladebuffet met diverse salades, dressings en zaden
- Boerenyoghurt met granola, chiazaad en diverse soorten jam
- Warme snacks zoals een borek-stick of kaasbroodje
- Diverse soorten vers afgebakken brood, zoet brood en mini-bolletjes
- Diverse zoete lekkernijen
- Een assortiment van diverse soorten kazen en spreads
- Kop verse vegetarische dagsoep
- Fruitmand
- Koffie, cappuccino, thee
- Regionale vruchtensappen

Lunch Tapas € 16,50

- Minibroodje gevarieerd beleg
- Open sandwich
- Wrapje met gevarieerd beleg
- Mini pastry
- Handfruit
- Vruchtensappen
- Water

Bij te bestellen € 3,95

- Verse vegetarische dagsoep

Bij te bestellen bij lunch of vergadering

• Flesjes frisdrank 0.2L	**€ 2,75**
• Water, still of sparkling 0.70L	**€ 3,50**
• Muffin *(diverse smaken, plantbased verkrijgbaar*)	**€ 3,50**
• Vers gebakken haverkoek	**€ 2,95**
• Marikenbrood (per punt)	**€ 3,50**
• Ambachtelijke appeltaart *(plantbased)*	**€ 3,80**
• Tiny Tony Chocolonely *(2 p.p.)*	**€ 1,80**
• Macarons *(2 p.p.)*	**€ 3,00**
• Brownie	**€ 2,95**
• Orange brownie *(plantbased, glutenvrij)*	**€ 2,95**
• Wrap van de week *(plantbased)*	**€ 5,00**
• Focaccia rijkelijk belegd met verse mozzarella, pesto, tomaat en rucola	**€ 8,50**
• 2-eier omelet met tomatensalsa, rucola en feta	**€ 4,25**

Snacks

Kunnen ook buiten lunchtijd worden besteld

Warme quiche	**€ 4,75**
Zwamcijsje	**€ 3,50**
Vegetarische kroket	**€ 3,95**
Broodje vegetarische kroket	**€ 4,50**
Borek met spinazie en witte kaas	**€ 2.50**
Hollandse kaasplank met vijgencompote en kletzenbrood *(prijs per persoon)*	**€ 8.50**

Borrel & Receptie

Huize Heyendael is uitermate geschikt voor borrels en recepties. Hiervoor ben je vanaf 15:30 uur van harte welkom in één van onze bijzondere ruimten. Er zijn ruimten beschikbaar van 30 tot 150 personen. Bij mooi weer organiseren wij de borrel op één van onze fraai gelegen terrassen.
Alcohol wordt geschonken vanaf 15:30.

**Arrangementen zijn te reserveren met een duur van 2 uur. Wil je dat de ruimte langer beschikbaar is laat het ons dan even weten.*

1-uurs borrelarrangement

- Nootjes en zoute koekjes
- 2x vegetarische bitterbal met regionale mosterd
- 1x consumptie
  (bier, alcoholvrij bier, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 6,50 *(prijs per persoon)*

Bitterballenarrangement*

- Nootjes en zoute koekjes
- 3x vegetarische bitterbal met regionale mosterd
- 2,5x consumptie
  (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 15,50 *(prijs per persoon)*

Borrel Comfort*

- Nootjes en zoute koekjes op tafel
- 3x vegetarische bittergarnituur
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 16,50 *(prijs per persoon)*

Borrel Royale*

- Luxe borrelplateau met o.a. gebrande noten, olijven, en kazen op tafel
- 3x vegetarische bittergarnituur
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

€ 21,50 *(prijs per persoon)*

Diner

3-Gangendiner

Het diner wisselt elke 2 maanden en is standaard vegetarisch. Heb je specifieke wensen, wil je een gepersonaliseerd menu samenstellen of wil je graag weten wat er op het menu staat? Neem dan contact met ons op via reserveringsbureau-cf@ru.nl.

Vanaf € 42,50 p.p.

Heyendael Maaltijd

Vers bereide maaltijd als plate-gerecht geserveerd.

Informeer bij reserveringsbureau-cf@ru.nl naar de mogelijkheden.

€ 21,95

Optioneel:
Soep van de chef **€ 3,95**

Buffetten

Radboud Buffet

- Pain Paysan, zuurdesembrood van tarwe en rogge met fleur-de-sel-boter
- Aioli pimiento
- Pesto alla genovese
- Komkommersalade met yoghurtdressing
- Mediteraanse couscoussalade met gegrilde paprika en courgette
- Romige krieltjessalade
- Hollandse kazenplateau
- Bourgondische Franse 'Coq au vin' in een rode wijnsaus
- Romige aardappelpureé
- Aardappelgratin met truffel en paddenstoel
- Zuurdesempita's met pulled jackfruit en romige fetakaas
- Rode bietenrisotto met geitenkaas
- Indiase madrasstoof

€ 37,75 *(vanaf 15 personen)*

Italiaans Buffet

- Focaccia mediterranea met citroen-olijfolie
- Caponata
- Basilicumpesto
- Perla verde olijven
- Pasta-pestosalade
- Salade van babyspinazie, gorgonzola, peer en hazelnoten
- Insalata mista, rucola, cherry tomaten, pijnboompitten en pecorino
- Capresesalade van romige mozzarella en tomaat
- Rijkelijk gevulde vegetarische lasagne
- Gnocchi alla tartufo
- Portobello met zongedroogde tomaat en tallegio
- Melanzane alla parmigiana (gegrilde aubergine met tomatensaus, parmezaan en basilicum)
- Roseval aardappelen met rozemarijn

€ 35,95 *(vanaf 15 personen)*

Toe te voegen als starter bij alle buffetten: Vegetarische dagsoep **€ 3,95 p.p.**

Aziatisch Buffet

- Frisse Aziatische salade van mango, rode peper en komkommer, rode ui
- Thaise salade met kimchi, cashewnoten en sesamdressing
- Edamame boontjes
- Wakamesalade
- Krokant gebakken rijstpapier
- Kentang kering
- Bao bun gevuld met sticky tempeh
- Groenten gyoza met crispy chili olie en bosui
- Tamago yako (Japanse omelet) met hoi-sin en sesamzaadjes
- Mihun goreng met foe yong hai
- Daging rendang met steranijs
- Basmati rijst

€ 32,50 *(vanaf 15 personen)*

Winter Buffet

- Warme rode kool
- Aardappelpuree
- Boerenkoolstamppot
- Hutspot
- Zuurkoolschotel
- Gehaktballetjes in jus
- Boeuf Bourguignon stoof
- Worstjes in currysaus
- Piccalilly
- Appelcompote
- Stoofpeertjes
- Gebakken uitjes
- Grove mosterd

€ 29,95 *(vanaf 15 personen)*

Toe te voegen als starter bij alle buffetten: Vegetarische dagsoep **€ 3,95 p.p.**

Desserts

Mini desserts

Neem na een buffet of maaltijd nog iets lekkers in de vorm van onze mini desserts! Deze desserts wisselen, informeer naar de mogelijkheden als je een voorkeur hebt.

- Mini Desserts **€ 7,50**

(per persoon, vanaf 15 personen)

Barbecue

BBQ Luxe Vega

(Minimaal 20 personen)

- Hamburger met gebakken uien en cheddar kaas
- Knapperige saucijs
- BBQ schotel met groenten
- en brie
- BBQ-spies met pindasaus
- en gebakken uitjes
- Italiaanse groentespies met tofu
- Champignons in kruidenolie

Aangevuld met:

- Turks brood
- Kruidenboter en roomboter
- Tomatentapenade
- Basilicumpesto
- Rode coleslaw
- Griekse aardappelsalade
- Barbecuesalade
- Tomaat en komkommersalade
- Verse fruitsalade
- Tzatziki, BBQ-saus, hamburgersaus

€ 30,95 *(excl. inzet kok)*

Bijlage vleesopties

Lunch (met vlees)

Kloosterlunch buffet

€ 27,50

- Een saladebuffet met diverse salades, dressings en zaden
- Boerenyoghurt met granola, chiazaad en diverse soorten jam
- Warme snacks zoals een borek-stick of kaasbroodje
- Diverse soorten vers afgebakken brood, zoet brood en mini bolletjes
- Diverse zoete lekkernijen
- Een assortiment van diverse soorten kazen en spreads
- Verse kop vegetarische dagsoep
- Fruitmand
- Koffie, cappuccino, thee
- Regionale vruchtensappen

Lunch Tapas

€ 19,00

Minibroodje met gevarieerd beleg

- Open sandwich
- Wrapje met gevarieerd beleg
- Mini pastry
- Handfruit
- Vruchtensappen
- Water

Bites & Borrel (met vlees)

1-uurs borrelarrangement €5,50 (prijs per persoon)

- Nootjes en zoute koekjes
- 2x bitterbal met regionale mosterd
- 1x consumptie (bier, alcoholvrij bier, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

Borrel Comfort €16,50 (prijs per persoon)

- Nootjes en zoute koekjes op tafel
- 3x gemengde bittergarnituur
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

Borrel Royale €21,50 (prijs per persoon)

- Luxe borrelplateau met o.a. gebrande noten, olijven, en kazen op tafel
- 3x gemengde bittergarnituur
- Glas cava
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

Bitterballenarrangement €15,50 (prijs per persoon)

- Nootjes en zoute koekjes
- 3x bitterbal met regionale mosterd
- 2,5x consumptie (bier, alcoholvrij bier, diverse speciaalbieren, witte- en rode wijn, diverse frisdranken, mineraalwater en vruchtensap)

Diner (met vlees)

3-Gangendiner — Vanaf € 44,50 p.p.

Mail naar reserveringsbureau-cf@ru.nl als je wil weten wat het menu is of als je een gepersonaliseerd diner wil
samenstellen.

Heyendael Maaltijd — € 24,95

Vers bereidde maaltijd als plate-gerecht geserveerd. Informeer bij reserveringsbureau-cf@ru.nl voor de mogelijkheden.

Optioneel:
Soep van de chef € 3,95

Buffetten (met vlees)

Aziatisch Buffet €37,50
(minimaal 15 personen)

- Frisse Aziatische salade van mango, rode peper en komkommer, rode ui
- Thaise salade met kimchi, cashewnoten en sesamdressing
- Edamame boontjes
- Wakamesalade
- Krokant gebakken rijstpapier
- Kentang kering
- Bao bun gevuld met sticky tempeh
- Groenten gyoza met crispy chili olie en bosui
- Tamago yako (Japanse omelet) met hoisin en sesamzaadjes
- Mihun goreng met foe yong hai
- Daging rendang met steranijs
- Basmati rijst
- Zacht gegaarde buikspek met sriracha mayonaise en gebakken uitjes
- Ebi-fry met chilisaus

Winter Buffet €30,95
(minimaal 15 personen)

- Warme rode kool
- Aardappelpuree
- Boerenkoolstamppot
- Hutspot
- Zuurkoolschotel
- Gemarineerde speklappen
- Boeuf Bourguignon stoof (vegetarisch)
- Rookworst
- Piccalilly
- Appelcompote
- Stoofpeertjes
- Gebakken uitjes
- Grove mosterd

Buffetten (met vlees)

Radboud Buffet €42,75 (minimaal 15 personen)

- Pain Paysan, zuurdesembrood van tarwe en rogge met fleur-de-sel-boter
- Aioli pimiento
- Pesto alla genovese
- Komkommersalade met yoghurtdressing
- Mediteraanse couscoussalade met gegrilde paprika en courgette
- Romige krieltjessalade
- Hollandse kazenplateau
- Bourgondische Franse 'Coq au vin' in een rode wijnsaus
- Romige aardappelpureé
- Aardappelgratin met truffel en paddenstoel
- Zuurdesempita's met pulled jackfruit en romige fetakaas
- Rode bietenrisotto met geitenkaas
- Indiase madrasstoof
- Kalfsrollade met pepersaus
- Gerookte zalm met mosterd-dille dressing, rode ui en kappertjes.

Italiaans Buffet €41,00 (minimaal 15 personen)

- Focaccia mediterranea met citroen-olijfolie
- Caponata
- Basilicumpesto
- Perla verde olijven
- Pasta-pestosalade
- Salade van babyspinazie, gorgonzola, peer en hazelnoten
- Insalata mista, rucola, cherry tomaten, pijnboompitten en pecorino
- Capresesalade van romige mozzarella en tomaat
- Rijkelijk gevulde vegetarische lasagne
- Gnocchi alla tartufo
- Portobello met zongedroogde tomaat en tallegio
- Melanzane alla parmigiana (gegrilde aubergine met tomatensaus, parmezaan en basilicum)
- Roseval aardappelen met rozemarijn
- Pollo roulade met ratatouille
- Gamba's in knoflookolie

Barbecue (met vlees)

BBQ Luxe € 30,95

- Kippendijspies met pindasaus en gebakken uitjes
- Runderhamburger met gebakken uien en cheddarkaas
- Garnalenpotje met groenten en kruidenolie
- Groentecurry pakketje met rode mul
- Gemarineerde peperbiefstuk
- Seizoensgroentenspies

Aangevuld met
- Turks brood
- Kruidenboter en roomboter
- Tomaten tapenade
- Basilicum pesto
- Rode coleslaw
- Griekse aardappelsalade
- Barbecuesalade
- Tomaat en komkommersalade
- Verse fruitsalade
- Tzatziki, BBQ saus, Hamburgersaus

Minimaal 20 personen
Prijs is exclusief inzet kok

Onze leveranciers

De Koekfabriek
Koekjes die verbinden, dat is waar de Koekfabriek voor staat. De koekjes van de koekfabriek worden handgebakken door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Op deze werkplek worden de werknemers weer betrokken in de maatschappij en dat terwijl ze de heerlijkste koekjes bakken. Het aanbieden van deze koekjes past goed bij onze visie dat iedereen nodig is. Deze koekjes dragen bij aan een duurzame en betrokken maatschappij.

Bakkerij 't Kraayennest
Onze lokale bakkerij 't Kraayennest is een ambachtelijke bakkerij van de familie van Kraaij dat al sinds 1937 ambachtelijke producten verkoopt. Sinds de opening van de eerste bakkerij in Wijchen is dit familiebedrijf verhuisd naar Nijmegen. Dit bedrijf bakt met respect voor mens en natuur voor een betere wereld en duurzaamheid.

Tony's Chocolonely
Door het nuttigen van een heerlijk Tony's chocolaatje gaan wij samen met Tony's de strijd aan tegen moderne slavernij. Samen maken we alle chocolade 100% slaafvrij en daarvoor ben jij nodig. Door een eerlijke prijs aan de cacaoboeren te betalen streeft Tony's Chocolonely ernaar om de kinderarbeid en moderne slavernij op plantages, ontstaan als gevolg van armoede, te bestrijden.

Oregional
Eten van dichtbij in plaats van ver weg is het motto van Oregional. Een - zoals de naam al doet vermoeden – lokaal bedrijf. Alle producten worden geleverd van regionale boeren op een straal niet verder dan 75 kilometer. Doordat de producten relatief weinig kilometers afleggen zijn ze niet alleen lekker vers, maar ook nog eens goed voor het milieu.

Allergenen
Bij dieet- en allergenen wensen, houden wij rekening met de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten, soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's, sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet.

Bekijk de **bestel- en annuleringsvoorwaarden** op onze website

In alle rust vergaderen met moderne AV-middelen, heerlijke koffie en ambachtelijke lunch? Er even tussenuit en toch dichtbij? Een gezellige borrel & receptie op unieke locatie, gastvrij & verfijnd? Een luxe diner: ambachtelijk, regionaal en puur? Bij Huize Heyendael ben je aan het goede adres!

Contact
Meeting & Conference
T (024) 363 33 33
M reserveringsbureau-cf@ru.nl