



## Een smakelijke lunch, borrel of diner maakt een meeting, workshop of event af.

Vanaf 4 personen bieden we de mogelijkheid om je bijeenkomst te verrijken met een op maat gemaakte catering. We werken hierbij samen met zorgvuldig geselecteerde lokale partners die dezelfde visie delen over duurzaamheid, kwaliteitsproducten en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Dit zijn bijvoorbeeld:

### **Hoeve Hoogland - [Hoeve Hoogland – Halte Hoogland](#)**

Hoeve Hoogland is één van onze samenwerkingspartner in lokaal, duurzaam en eerlijk voedsel. Zij beheren prachtige natuurgebieden met behulp van hun Dexterkoeien en geiten en verbouwen zelf groenten en fruit in een kas zonder chemische middelen of kunstmest. Hiermee leveren ze de meeste grondstoffen voor de gerechten van Halte Hoogland, waar ze samen met jongeren - die door omstandigheden niet meer naar school gaan - hartverwarmende lekkernijen verzorgen. Van een kop koffie met zelfgemaakte taart tot heerlijke broodjes, salades, soepen en daghappen tot verrassende high tea's: Halte Hoogland maakt van iedere hap een eerlijke en lokale beleving.

### **Acces Catering - [ACCES catering - Een beleving die verder gaat dan alleen eten](#)**

Elk evenement moet een feestje zijn! Bij ACCES catering organiseren ze de leukste foodtruck festivals voor bedrijven, bruiloften en particuliere feesten. Met veel passie en liefde zorgen ze voor een onvergetelijke culinaire ervaring! Of je nu een groot bedrijfsevenement, een romantische bruiloft of een gezellig feestje plant, hun foodtrucks én medewerkers maken er altijd een feest van. Ze brengen jouw evenement tot leven met heerlijke streetfood gerechten en een unieke sfeer met vintage stoelen, kleedjes, tafels en slingers.

### **Mearkas - [Mearkas - waar je smaak beleeft](#)**

Met passie en bezieling zorgt chef-kok Kees Meinderts met zijn team voor een gastronomische ervaring op niveau. Hoogwaardige gerechten in een warme en toegankelijke omgeving. Een culinaire beleving voor iedereen. Kees werkt het liefst met lokale en verse producten. Het Mearkas menu varieert dan ook per seizoen. De producten en ingrediënten die op dat moment in het seizoen zijn, worden verwerkt in een 4- of 5-gangenlunch of -diner of een (h)eerlijk walking diner, gemaakt op de ofyr. Het Mearkas menu kan ook geheel plantaardig bereid worden.

### **Miss Vino - [Home | Miss Vino](#)**

Specialisten in het geven van een goede wijn & spijs combinaties. Miss Vino terecht voor goede borrelplanken en andere delicatessen.

*Iedere hierboven genoemde partner biedt zoveel mogelijk seizoensgebonden gerechten van (zelf) lokaal gekweekte producten aan.*

*Of je nu kiest voor een eenvoudige, verfrissende lunch (vanaf 4 personen) met huisgemaakte broodjes en salades, of liever kiest voor een uitgebreider meer-gangen lunch/diner of een walking diner: samen zorgen we ervoor dat de catering aansluit bij de wensen van jouw groep en bijdraagt aan de beleving van de dag.*