



BRASSERIE
BAKKERIJ
VAN TOOR
FOODBOOK

2025

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 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 "***

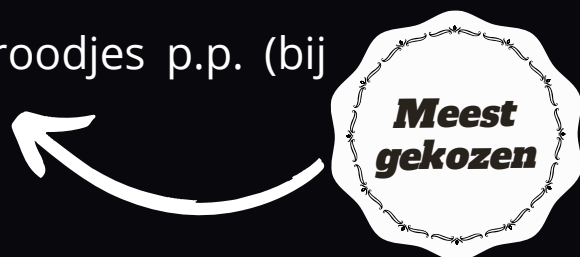


Stel je eigen lunch samen

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 –

Toeftjes 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
of
telefonisch op 0317-612368

BRASSERIE
BAKKERIJ
VAN TOOR