



Hurpesch Home Made

Vegetarisch en glutenvrij op aanvraag | genoemde prijzen zijn per persoon

Bij zakelijke verblijven

Ontbijtbuffet de luxe € 15 p.p.

Laat je verrassen en vooral verwennen: telkens wat anders, maar denk aan huisgemaakt zuurdesembrood, verse warme broodjes, croissantje, kaas van de kaasboer, lokale vleeswaren, diverse soorten streekbeleg, eitje (gebakken, gekookt, scrambled...), yoghurt of verse fruitsalade, een keer pancakes, fles appelsap van de buren of jus vers van de pers.
Klaargezet in de kookstudio.

Incl. (afwas)hulp

Lunchbuffet € 17,50 p.p.

met koffie, thee en sap

Keuze uit

Maaltijdsalade met brood en dips
Soep en diverse luxe belegde broodjes
Diverse luxe panini's met salade
Quiches met salade en brood

Incl. afwashulp

BORRELPLANK
uit de streek

Een kaasje van Steenberg,
hammetje van Kuusj, huisgemaakt
desembrood, stroopje, gehaktbrood
of worstenbroodje van Kuusj,
mosterd, en meer allerhande
lekkers.

Voor 2-4 personen € 25

Tussendoortjes

op verzoek

€ 5 p.p.

Mellow Yellow Latte

Smoothie

Beker fruitstukjes

Warme chocomel met chili en slagroom

Hartig soepje

Graag op tijd reserveren! Liefst
min. 2 dagen van tevoren.

Reserveren kan ook via
whatsapp op 0618556288
Warm of koud af te halen.
Zolang de voorraad strekt.

Minimum afname per gerecht = 4
personen (geldt niet voor dessert)
Alle gerechten zijn huisgemaakt!

Voorgerechten

op aanvraag mogelijk

Geulforefilet vd buren € 9 p.p.

Langzaamgegaard buikspek van Kuusj € 10 p.p.

Gegrilde groentes met lauwwarme geitenkaas € 9 p.p.

Carpaccio van ossenhaas uit Margraten € 10 p.p.

Bijgerechten

Huisgemaakte frietjes + mayo € 4 p.p.

Ovenaardappeltjes + mayo € 4 p.p.

Groene groentes € 3 p.p.

Salade met vinaigrette € 3 p.p.

Desserts

Heavenly Panna Cotta € 6

Vanille ijs met caramelppeer € 6

Pastel de nata met kaneel en ijs € 7

Maak je eigen ijscoupe

3 bollen keuze uit pistache, pure chocolade, vanille € 5

Toppings € 0,50 p/stuk

crushed oreo, caramelsaus, chocoladesaus, mini merengue (choco of caramel), geraspte chocolade, nootjes, verse slagroom, verse aardbeien (alleen in seizoen +€0,50)



>> Ons ijs komt van de ambachtelijke ijsmaker uit Margraten!

Het diner, incl. voorgerechten, borrelplanken, bbq en buffetten worden bezorgd in de kookstudio. Indien gewenst: er geldt een meerprijs voor bediening/afwashulp €25p/uur (ex btw) en kok €55p/uur

Diner

'Zoervleisj' van Cecile en Bart € 17 p.p.

Huisgemaakt typisch Limburgs runderstoofpotje met azijn, stroop en peperkoek. Winnend familiecept.

Slow cooked zalm € 18 p.p.

Langzaam gejarige zalmfilet uit de garingsoven.

Indiaas € 27,50 p.p.

Butterchicken, Indiase basmatirijst, naanbrood, mangochutney en komkommerraita en papadums. (alles huisgemaakt – behalve de papadums). Recepten meegenomen uit India. Geen bijgerechten nodig.

Melanzane al Parmigiano * € 15 p.p.

Aubergine ovenschotel met buffelmozzarella en Parmezaanse kaas

Ons bekende 'Griekse potje' € 25 p.p.

Potje met aubergine, paprika en chorizo. Erbij aardappeltjes uit de oven met oregano, rundergehaktballetjes met tzatziki. Brood erbij. Een ware smaaksensatie. Geen bijgerechten nodig.

Vegan of glutenvrij op aanvraag. Er geldt een meerprijs.

! Pizza Night Hurpesch !

vanaf € 450 of € 35 p.p.



Met antipasti, salade en petit dessert.

Incl. pizzabakker en afwas/bediening.

BIJ 10+ PERSONEN
op aanvraag

Soep van het huis € 5

Salade rode biet, met walnoot & perendressing € 7

Salade met gerookte forefilet van de buren € 9

Gegrilde perzik, buffelmozzarella & ham van Kuusj € 9

Gegrilde groentes met lauwwarme geitenkaas € 8

Bij de borrel

**8 Bitterballen assorti met
mosterd, bakje olijven,
kaasvlinders, Kuusj
worstenbroodje, chipje.**

Voor 2-4 personen € 12,50

**Indien op voorraad
Of voor de liefhebber**

Zuurdesembrood van Bart
met Limburgs Tritordeumbloem
€ 4,50 per stuk (800g)

Rijstevlaai van Cecile
€ 17,50 per stuk

WIJN
uit de streek

Domein Steenberg – Pinot Gris
Wit 750ml € 22

Wijngaard St. Martinus –
'Bergdorpje'

Rood 750 ml € 29

Domein Holset
Mousserend 750ml € 52

Bij 10+ personen
Kookworkshop DIY
€ 22,50 p.p.

**Wij regelen: receptuur, kookschorten &
alle ingrediënten. Incl. leuk
receptenkaartje van de workshop om mee
naar huis te nemen.**

**Thema's: Italiaans, Tapas, Indiaas, Uit de
streek, Culinaire (+€ 15 p.p.). Zonder
begeleiding. De keuken dient schoon
achtergelaten te worden.**

Buffetten

€ 35 p.p.
Mexicaans
Indiaas
Spaanse Tapas
Italiaans

Streek - BBQ

€ 35 p.p.
Eerlijk vlees van Kuusj,
rundvlees uit Margraten,
vegetarisch, diverse
salades, brood en sausjes.
Alles homemade.