



“Die KoffieHoekie”

Genieten van lekkers tbv Afrika
2019-2024

Alweer 5 jaar bakken we voor projecten in Afrika! En we gaan nog wel even door!
We breiden ons assortiment regelmatig uit en laten jullie graag mee genieten.

Bij ons bestel je **Taarten**, geheel verzorgde **HighTeas** of **Hartige Hapjes** voor een feestje.
Ook kun je bij ons terecht voor het verzorgen van een **Lunch** (van eenvoudig tot uitgebreid).
Inmiddels hebben wij ook ruime ervaring met grote groepen

Dus: Heb je wat te vieren? Nodig ons uit!
We denken graag met je mee.

De netto-opbrengsten van alle bestellingen gaan naar verschillende projecten in Afrika.

* **Matunkha Centre in Malawi**

* **Kamuchanga in Zambia (World Servants)**

Taarten

We hebben een divers assortiment, met smaken die bij de verschillende seizoenen passen. Op de achterkant van deze flyer ziet u welke taarten wij bakken. De meeste taarten zijn voor 10-12 personen, 26 cm doorsnee. Met uitzondering van de Specials of de marsepeintaarten.

Reguliere taarten (26 cm)	E18,50 per taart	17,50 (per taart; bij 2 of meer taarten)
Specials / Feestdagen (20 cm, 3 lagen)	E 25,00 per taart	24,00 (per taart, bij 2 of meer taarten)
Marsepeintaarten 3 lagen biscuit naar wens 2 lagen vulling in overleg	20 cm > E 25,00 24 cm > E 30,00 26 cm > E 35,00	Themadecoratie en kleur in overleg
Tulbanden – Gemengde noten en rozijnen – Witte chocola en rozijnen-sinaasappellikeur	Klein > E 9,50 (9 pers)	Groot > E14,50 (14 pers)

Henriette Termorshuizen en Tienieke de Groot. Bestellen kan via degroottieneke@gmail.com

.....Reguliere Taartassortiment 26 cm doorsnee , 12 pers.....

Fruittaarten

Appeltaart	Rijk gevuld met appel, rozijnen en een dun laagje amandelspijs op de bodem
MonChoutaart	Met kersen en banaan op een bodem naar keuze: bastogne of biscuit met bosbessen
Aardbeien-Marsepeintaart	Krokante bodem, daarop een laagje vanillepudding met marsepein en verse aardbeien
Aardbei-stracciatellataart	Cakebodem met laagje pure chocola. Aardbeien, mascarponeroom en geraspte pure chocolade
Banoffee taart	Heerlijke romige taart met banaan, caramel en slagroom
Perentaart met Cappucineroom	Luchtige chocoladebiscuitbodem met daarop peren en een flinke laag cappucineroom

Kwark-Yoghurtaarten

Mandarijntjes-Kwarktaart	Frisse kwark met mandarijntjes en een langevinger bodem
Sinaasappel-Kwarktaart	Heerlijke bastognebodem met sinaasappelkwark en verse sinaasappelsap erop
Citroen-Yoghurtaart	Op een bodem van kokosbiscuit ligt een laagje van volle yoghurt met citroen
Kersen-Yoghurtaart	Biscuitlaag, romige yoghurt en heel veel kersen

Schuimtaarten

Key-Lime-Pie	Fris-zoetzure taart met gecondenseerde melk, limoen en meringues
Appel-Schuim taart	Fris-zoete taart met heel veel stukjes appel, slagroom, cake en een bovenlaag van schuim
Choco-Peren-Meringue	Chocoladebiscuit bodem met verse peren en een brosse schuimtopping
Frambozen-Schuimtaart	Zoete amandelschuimtaart met fris-zure frambozen met slagroom: verrassend!
Hazelnootschuimtaart (20 cm!!)	2 lagen huisgemaakt hazelnootschuim met daartussen heerlijke mokkacrème

Verwentaarten

Wiener mocca taart	Biscuittaart met espresso en slagroom, versiert met moccaboontjes
Ijskoffietaart met amarettini	Romige ijskoffieroom op een cakebodem met banaan ertussen. Bestrooid met amarettini
Choco-notentaart	Stevige chocoladebodem met gemengde noten daar boven op
Choco-karameltaart	Koekbodem met een dikke laag karamel en gemarmerde chocolade
Crumble-Cheese Cranberry	Vanilleroomkwark en jam met cranberry's en kruimellaag met amandeltjes
Aardbeien-Cheese Kruimel	Kruimeldeeg met gebakken mascarpone/kwark en verse aardbeien
Speculaastaart	Gevuld met amandelspijs, appel, abrikozen en rozijnen

Taarten met een drankje

Schwarzwalder Kersentaart	Chocoladebiscuit met in kirsch gedrenkte kersen, slagroom en chocoladevlokken
Bitterkoekjes/Advocaat	In amaretto gedrenkte lange vingers afgewisseld met advocaatroom met bitterkoekjes
Boerenjongenstaart	Biscuitdeeg met slagroom en in brandewijn gedrenkte rozijnen
Gevulde Advocaattaart	Biscuit met slagroom, advocaat en kersen
Peren-Advocaattaart	Krokante bodem met frisse stukjes peer in witte wijn en advocaat met slagroom

(20 cm doorsnee) Specials

Regenboogtaart	6 lagen biscuitdeeg met daartussen fluweelzachte mascarponeroom / double vanille frosting / chocoladeroom (naar keuze), aangepast decoratie in overleg
Red Velvetaart	3 rode lagen taart met karnemelk en cacao, gevuld met roomkaas
Carrotcake-taart	Zacht lichtig cakebeslag met wortel, walnoot en banaan, gevuld met roomkaas
Tiramisutaart	Oreobodem met mascarponeroom, langevingers gedrenkt in espresso-amaretto
Roze Paastaart	3 lagen chocoladecake met ertussen en omheen frambozenbotercreme
Marsepein-Notentaart	Biscuit, met verschillende lagen noten, kersenjam, slagroom, amaretto, marsepeinsterren

Klein GEBAK.....

CUPCAKES

In de smaken double-vanille, frambozen-witte chocolade, brownie, red-velvet of carrot-cake. Per 6 kiest u 1 smaak.

De cupcakes worden naar wens opgemaakt en kosten **E 1,75 per stuk**.



MINI-SLOFJES

In de smaken aardbeien-room, frambozenkwark, notenkaramel, lemoncurd-schuim, monchou. Per 6 kiest u 1 smaak.

Alle smaken hebben een sloffendeegbodemp met amandelspijs.

De mini-slofjes kosten **E 2,25 per stuk**.

HIGHTEA.....



- Kosten **E17,50 p.p.**
- Minimaal 5 personen
- Diverse zoete (6) en hartige hapjes (6)
- We zetten het creatief en decoratief voor u neer, geheel naar wens in kleur of thema!
- Diverse soorten losse thee erbij.
- Gebruik van schalen en etagères.
- Binnen de plaats Ede bezorgen we gratis.
Verder **E0,20** per km
- Minimaal 2 weken van te voren reserveren

LUNCH.....

Stel zelf je ideale lunch samen uit onderstaande opties of vraag onze Lunch-Flyer!

Brood- en bolletjessoorten gaan in overleg.

<u>Luxe Broodjes</u>	<u>Soep of Salade</u>	<u>Warme Snack</u>	<u>Extra Opties</u>
E 3,75 p.st.	E2,50 p.p.p.st.	E 2,00 p.st.	E1,50 p.st.
<ul style="list-style-type: none"> • Gezond • Brie-tapenade • Zalm-roomkaas • Ger.Kip-pesto • Carpaccio • Tonijnsalade • enz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prei-mosterdsoep • Tomatensoep • Courgettesoep • enz • Rucolasalade • Bleekselderijsalade • enz 	<ul style="list-style-type: none"> • Mini-sausijzenbroodje • Kaasbroodje • Pizza stuk • Quiche punt • enz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Krentenbol • Melk / Optimel / Sap • 1 stuk fruit • enz

Henriette Termorshuizen en Tienke de Groot. Bestellen kan via degroottjeneke@gmail.com

HartigeHAPJES.....

Ook hartige hapjes leveren wij.

We rekenen **E1,25 per hapje per persoon.**

Uiteraard kunnen wij dit aanleveren met een paar mooie planken of serveerschalen zodat u meteen met de schaal rond kunt.

In overleg is het mogelijk gewenste hapjes warm af te leveren.

Benieuwd naar de hapjes? Vraag onze speciale flyer!

Rauwkosthapjes	Vegetarisch
Vis- of vleeshapjes	Warme hapjes



Henriette Termorshuizen en Tienke de Groot. Bestellen kan via degroottjeneke@gmail.com