

SNELLE LUNCHDEAL

€8

zachte witte & bruine bol

basic beleg : jong belegen kaas | ei | achterham | salami | grillworst | gebraden gehakt | kipfilet | ei-tomaat
allen afgetopt met sla-garnituur

handfruit

biologische halfvolle melk / karnemelk

SLIMME LUNCHDEAL

€10

zachte witte & bruine bol | hard wit of bruin broodje

luxe beleg: Reijpenaer | runderrookvlees | brie | Linschoter rollade | filet americain
gedroogde beenham | huisgemaakte eiersalade | en het basic assortiment
allen afgetopt met sla-garnituur

handfruit

biologische halfvolle melk / karnemelk



LUXE LUNCHDEAL

€11

hard wit & bruin broodje

extra luxe beleg: huisgemaakte tonijnsalade | filet americain & kappertjes
Linschoter rollade & pesto | zalm & roomkaas | Reijpenaer
runderrookvlees | brie | gedroogde beenham | eiersalade
allen afgetopt met sla-garnituur

verse fruitsalade

biologische halfvolle melk / karnemelk

DE HALL LUNCHDEAL

€12

gevarieerde bruine proefbroodjes

extra luxe beleg: huisgemaakte tonijnsalade | filet americain & kappertjes
Linschoter rollade & pesto | zalm & roomkaas | Reijpenaer
runderrookvlees | brie | gedroogde beenham | eiersalade
allen afgetopt met sla-garnituur

lunchwraps: gerookte kip & chutney | gerookte zalm & roomkaas | spinazie & feta
allen ook met rauwkost

verse fruitsalade

biologische halfvolle melk / karnemelk



NB>> Bij een bestelling van meer dan 25 personen, is er bij de luxe lunchdeal en de HALL lunchdeal de mogelijkheid om extra broodsoorten bij te bestellen:

- bammetjes (rijkelijk belegde, handgesneden desem boterhammen)
- mueslibollen met Reijpenaar
- croissant gezond



LUNCH EXTRAATJES

Alle lunchdeals zijn evt. aan te vullen met extraatjes. Er is nog meer mogelijk dan hier is aangegeven. Neem daarvoor contact op met frontoffice@dehall.nl of bel 0348-705280.

broodje kroket		€2,50
soep van de dag (alleen mogelijk in restaurant)		€3
verse smoothie		€3
handfruit vervangen door fruitsalade		+ €2

kaasplank met mooie kazen uit het groene hart	(p.p.)	€3
worstplank, met ambachtelijke worst & ham	(p.p.)	€3

DRANK

pak Appelsientje, per liter	€2,50	kan koffie	€12,50
verse jus d'orange, per liter	€8	kan thee	€7,50
frisdrank assorti, per flesje	€2,25		

BEZORGEN

In Woerden bezorgen we de lunch gratis bij bestellingen boven de € 30.

Ook buiten Woerden bezorgen is mogelijk. Hiervoor hanteren we aangepaste bezorg tarieven. Bel ons even op 0348-705280.



LEVERANCIERS MET PASSIE

Onze ingrediënten halen we bij bijzondere, vaak lokale, leveranciers. Naast de smaak letten we bij de keuze van de producten op dierenwelzijn en milieu-impact.

Zo komen de vleeswaren uit de worstmakerij van ambachtelijke slager Lempers uit Linschoten. Hij selecteert de varkens en runderen zelf en werkt uitsluitend met dieren die goede, met zorg uitgekiende voeding hebben gekregen. Op ambachtelijke wijze, met veel kennis en passie, maakt hij prachtige hammen en zeer smakelijke worst.

Coen van Riet, de Kaasrijper, zorgt voor de kazen. Alleen de beste kazen komen op de broodjes. Veelal boerenkazen uit het Groene Hart. Soms komt er een kaas voorbij, die niet uit het Groene Hart komt, maar zo lekker is, dat 'ie toch bij de hall op een broodje of een kaasplank belandt.

De eieren die we gebruiken, zijn biologisch dynamische eieren. De kippen hebben een ruime uitloop in het vrije veld en krijgen biologische voeding. Een zandbak, biologisch stro en minimaal 1 haan op 50 kippen zorgt ervoor dat ze een stressloos en fijn leven hebben.

Het reguliere brood wordt gebakken door bakkerij Versluis uit Woerden. Versluis Versbakkerij is synoniem voor kwaliteit, ambacht en versheid. het brood wordt gebakken met verse ingrediënten, zonder toevoegingen, met oog voor natuur en milieu.

Het desembrood komt van Carl Siegert. Alle broodsoorten in ons assortiment worden ambachtelijk geproduceerd in onze Harmelense bakkerij. De bijzondere desemcultuur, een lange voorrijs en de mooie (bijna allemaal biologische) ingrediënten geven de broden een heerlijk aroma & smaak.

