

Maaltijden bestellen bij het Julianaklooster Onze Lieve Vrouw ter Nood

In navolging van diverse restaurants en horecagelegenheden biedt ook OLV ter Nood de mogelijkheid om maaltijden te bestellen en af te halen. Onze Italiaanse chefs, Monica en Andrea, verzorgen overheerlijke Italiaanse gerechten die je na betaling via IDEAL bij ons in het klooster kunt ophalen. Bestellen kan op onze website via www.olvternood.nl/catering.



Onze Italiaanse koks, Monica en Andrea

Buon Giorno! Even voorstellen

Al jaren wordt onze keuken geroemd door de bezoekers en gasten van ons gastenhuis in het Julianaklooster. De meest favoriete gerechten van onze gasten hebben we voor jou op een menu kaart gezet en kun je nu bestellen en afhalen om thuis van te genieten.

Ons menukaart bestaat uit authentieke Italiaanse gerechten, zoals antipasti, pasta's en dolci, die dagvers door onze Italiaanse koks, Monica en Andrea klaargemaakt worden.

Maak een keuze en bestel via onze website via www.olvternood.nl/catering.

Monica Farese woont en werkt met haar gezin al 14 jaren in Nederland maar komt van origine uit Rome, Italië. Koken en lekker eten is haar grootste passie. Van kinds af aan heeft zij van haar oma meegekregen hoe lekker Italiaans eten klaargemaakt, gekookt en geserveerd moet worden. Andrea is haar rechterhand in de keuken. Hij werkt sinds vorig jaar bij ons in het klooster. Andrea komt uit Girasole in Sardinië. Hij heeft de eetcultuur en smaken van het zonnige zuiden van Italië meegenomen en toegevoegd aan onze menu's. En dat proef je... Buon Appetito!

Ons menu voor thuis

Bestel snel en reserveer al vast vooruit. Alle gerechten zijn per persoon, en alle gerechten met een* kunnen ook gluten vrij besteld worden.

Nu ook speciaal voor Moederdag, te bestellen alleen op vrijdag 8 en zaterdag 9 mei - Een Moederdag Taart voor de hele familie van bladerdeeg crème Pâtissier, chocolade en Aardbeien voor maar €11.00.

- Bestellingen kunnen dagelijks opgehaald worden van 15 tot 17.30 bij het secretariaat van het klooster: Hoogeweg 65, Heiloo
- Geef op de bestelpagina bij 'extra informatie/bestelnotities' aan de exacte tijd dat je de bestelling komt ophalen.
- Bestellingen tot 12:00 kunnen dezelfde dag opgehaald worden
- Alleen bestellingen via onze website
- Niet in de gelegenheid om te komen afhalen? In overleg kunnen wij het ook gratis bezorgen
- Wij houden ons uiteraard aan de RIVM-richtlijnen
- Minimaal 1,5 meter afstand.
- Maximaal 3 gasten tegelijk ophalen bij het secretariaat
- Onze menu staat op de website en facebook
- Let goed op jezelf, kom alleen langs als je klachtenvrij bent.
- Na ontvangst verzoeken wij je direct naar buiten te gaan.
- Smakelijk eten en tot snel.

Je vindt het menu op de volgende pagina

Nieuwe Menu

Voorgerecht:

- Antipasta "Italiano" voor 2 personen. €12,00
Een plateau van drie verschillende Italiaanse kazen met carasau brood uit Sardinië, gedroogde cacciatorino worst, zwarte olijven tapenade & artisjokken tapenade met truffel

We maken dit plateau ook voor 4,6 of 8 personen. Ook heerlijk voor bij de borrel of een glaasje wijn.

Pasta's en Risotto:

- Nonna's Lasagne - *huisgemaakte traditionele lasagne met gehakt en tomatensaus, gegratineerd met Parmezaanse kaas en mozzarella* €9.00
- "Roma Traditionale" een klassieker uit grootmoeders keuken in en om de regio van Rome - *gevulde tomaten met rijst uit de oven met mozzarella en geroosterde aardappeltjes uit de oven* €8.00
- Lasagne met gegrilde courgette en aubergine €9.00
- Lasagne met groene pesto, bechamelsaus, rookkaas en mozzarella €9.00
- Lasagne met champignons, bechamelsaus mozzarella en parmezaanse kaas €9.00
- *Risotto van boschampignons €8.00
- Risotto van grotchampignons, oesterzwammen, peterselie en Parmezaanse kaas

Voor erbij:

- *Gegrilde groenten van het klooster €5.00
- Gemengde gegrilde groente; courgette, aubergine, rode en gele paprika
- *Gevulde portobello champignons; 2 grote portobello's per persoon €5.00
- Grote portobello gevuld met een ragout van champignons, bechamelsaus, ham en Parmezaanse kaas
- Gegratineerde aardappelen uit de oven met roomkaas en mozzarella €5.00
- Gestoofde artisjokken met knoflook en peterselie €4.00

Zoet voor na:

- *Tiramisu uit eigen keuken gemaakt van verse mascarpone, espressokoffie, Savoiardi koekje en cacaopoeder €5.50
- Tiramisu met verse aardbeien €5.50
- Panna cotta van chocolade €4.50
- Nonna's taart, met crème Patissier en geroosterde pijnboompitten €4.00

Wijn erbij:

Wie aan Italiaanse wijn denkt, denkt aan een Chianti, Valpolicella of misschien een Barolo. Maar wie kent de Passarella, de Pecorino of de Esperanto? Deze laatste drie zijn van het steeds populairder wordende wijnhuis Ciù Ciù. Azië, Canada en de VS hebben het wijnhuis al ontdekt en ook in Nederland groeit de populariteit van deze traditionele en biologische wijnmakerij.

Rosato (Rosé), Bianco (Wit), Rosso (Rood) per fles

€9,95

Wijnhuis Ciù Ciù

Biologische wijnen van authentieke, inheemse druivensoorten en gemaakt met behulp van de modernste technieken, dat zijn de wijnen van het huis Ciù Ciù. Een traditioneel wijnhuis, dat vanuit het Italiaanse De Marken (Le Marche) langzaam de wereld veroverd. En dat is niet zo gek, want kwaliteit staat voorop. Verkrijgbaar per fles: Rosato (Rose), Bianco (Wit), Rosso (Rood).