

## Bakkerswinkel en traiteur

In het Grand Café vindt u ook ons bakkerswinkeltje waar u terecht kunt voor verse producten zoals brood, gebak, luxe taartjes en koekjes. Daarnaast hebben we een traiteurbalie met kant en klare maaltijden, verse soepen, salades, panini's wraps, rijst en/of pastagerechten om mee te nemen. Al deze producten worden gemaakt door onze leerlingen. Het aanbod is afhankelijk van wat er in het lesprogramma aan bod komt. Elke dag vindt u dus iets anders in de bakkerswinkel en traiteurbalie en het is heerlijk vers. De openingstijden van onze bakkerswinkel en traiteurbalie zijn gelijk aan die van het Grand Café.



## Reserveren

U kunt voor lunch en diner vooraf reserveren via telefoonnummer **(020) 579 71 90** of via onze website **[www.hubertusberkhoff.nl/restaurant](http://www.hubertusberkhoff.nl/restaurant)**. Op onze site vindt u ook de menu's.

Lunchen of dineren met collega's? Voor bedrijven zijn wij beschikbaar voor lunches, lunchvergaderingen of andere wensen. Ons restaurant is tevens te reserveren voor grote groepen.



## Hubertus & Berkhoff

De Culinaire Vakschool



## Contactgegevens

### Hubertus & Berkhoff

Betuwestraat 29  
1079 PR Amsterdam  
T 020 579 71 90

[restaurant@hubertusberkhoff.vova.nl](mailto:restaurant@hubertusberkhoff.vova.nl)  
[www.hubertusberkhoff.nl](http://www.hubertusberkhoff.nl)



[deculinairevakschool](https://www.facebook.com/deculinairevakschool)



[hubertusberkhof](https://twitter.com/hubertusberkhof)



[hubertus\\_berkhoff\\_official](https://www.instagram.com/hubertus_berkhoff_official)

Onze school maakt deel uit van de scholengroep  
Voortgezet Onderwijs van Amsterdam



## Restaurant Délicieux Grand Café Sud

## De Culinaire Vakschool

De Hubertus & Berkhoff is een vmbo-school met de opleidingen Horeca, Brood & Banket en Recreatie (HBR). Wij beschikken over bakkerijen, keukens, twee lesrestaurants en een Grand Café waar leerlingen (leeftijd 11 tot 16 jaar) kunnen oefenen in de praktijk. Lunch en diner in Restaurant Délicieux worden door onze leerlingen bereid en geserveerd. Op deze manier kan letterlijk en figuurlijk de sfeer van onze culinaire vakschool worden geproefd. Nieuwsgierig geworden? U bent van harte welkom!



## Restaurant Délicieux

In restaurant Délicieux tonen leerlingen hun kook- en serveerkunsten. Op dinsdag-, woensdag- en donderdagavond kunt u terecht voor een driegangendiner met huisamuse. Van maandag t/m vrijdag kunt u terecht voor een driegangenlunch.

### Openingstijden

**Lunch:** maandag t/m vrijdag van 12.00 tot 13.15 uur

**Diner:** dinsdag, woensdag en donderdag van 18.00 tot 20.15 uur

Graag verzoeken wij u om op tijd aanwezig te zijn zodat lunch (12.00 uur) en diner (18.00 uur) voor onze leerlingen op tijd kan starten.

### Kosten

**Driegangen lunch à la carte** voor € 11,- (excl. drankjes).

**Driegangen diner à la carte** met huisamuse voor € 16,- (excl. drankjes).

Bij elke gang heeft u de mogelijkheid om uit drie gerechten te kiezen.

Groepen van boven de 10 personen krijgen een vast menu. Uiteraard in overleg.

## Grand Café Sud

Elke werkdag kunt u in ons Grand Café Sud terecht voor allerlei lekkernijen gemaakt door de leerlingen van de afdeling Brood & Banket en Horeca. Loop gezellig binnen om wat te drinken, een lekker (lunch)hapje te nuttigen, te borrelen of om te genieten van een heerlijke kop koffie met vers gebak.

### Openingstijden Grand Café Sud

Maandag 11.00 - 17.00 uur

Dinsdag 10.00 - 18.00 uur

Woensdag 10.00 - 18.00 uur

Donderdag 10.00 - 18.00 uur

Vrijdag 10.00 - 17.00 uur

Lunch in het Grand Café serveren we tussen 11.00 en 14.30 uur.



Hoewel we een hoge servicegerichtheid nastreven, blijven wij in de eerste plaats natuurlijk een school. Het kan dus voorkomen dat we onze openingstijden een enkele keer moeten aanpassen vanwege schoolactiviteiten. Wij vragen hiervoor uw begrip.