



DRINKS, WINES BEERS & BITES



"Het is goed toeven
bij Verhoeven"



 Like onze pagina.
(@hotelbrasserieverhoeven) en blijf op
de hoogte van de laatste nieuwtjes!

 Hotelbrasserieverhoeven

 Gratis WiFi: 5401aaaaaa

www.hotelbrasserieverhoeven.nl

INHOUDSOPGAVE

3	Koude dranken
4	Geschiedenis
6	Warme dranken & Onze "Tummuske" Koffie Blend
8	Aperitieven, anijsdranken, mixdranken, whiskeys, cognacs & gedestilleerd
9	Cocktails, Gin tonics & alcoholvrije cocktails
10	Wijnen
12	Bieren op tap
13	Tummuske Pilsner
14	Tummuske Linke Loetje IPA
15	Tummuske Toffe Thomas
16	Tummuske Straffe Silke
17	Tummuske Gulle Gilles
18	Bieren op fles
20	Bites
22	Thaise kaart
23	Hotel



KOUDE DRANKEN

FLESJES

- Coca Cola € 3,70
 - Regular
 - Zero (no sugar)
- Fanta Orange (no sugar) € 3,70
- Fanta Cassis € 3,70
- Sprite € 3,70
- Fuzetea € 3,70
 - Sparkling
 - Green
 - Green Mango
 - Peach Hibiscus
- Bitter Lemon € 3,70
- Tonic € 3,70
- Ginger ale € 3,70
- Ginger beer € 3,70
- Rivella € 3,70
- Chaudfontaine € 3,70
 - Blauw
 - Rood
- Chocomel € 3,70
- Fristi € 3,70

VRUCHTENSAPPEN

- Jus d'orange € 3,70
- Appelsap € 3,70
- Verse jus d'orange € 4,95

DRANKEN UIT EEN GLAS

- Melk € 2,00
- Ranja € 2,00

TAFELWATER

- Chaudfontaine blauw 0,5L € 6,80
- Chaudfontaine rood 0,5L € 6,80



GESCHIEDENIS

Begin 1874 besloot Thomas Verhoeven, in Uden beter bekend als Tummuske, een herberg te beginnen aan de markt in Uden. In korte tijd werd het een zeer gerenommeerd bedrijf. Iedereen kwam vroeger wel eens in de herberg.

Was het niet om een drankje te doen, dan was het wel om een acte te onderteken voor verkooptransacties van weilanden, huizen of stukken grond.

Maar Tummuske was een echte Verhoeven. Naast zijn herberg had hij ook een kolenhandel, stallen en een bouwmaterialenhandel. Begin 1900 gingen 2 zoons van Tummuske meewerken in de zaak, Piet en Bert Verhoeven. Na een korte tijd ging Bert trouwen en stichtte zijn gezin aan de Veghelsedijk,

met uiteraard een café daarbij. Daar, aan de Veghelsedijk, werd mijn vader Arnold (Nol) Verhoeven geboren. Na de oorlog ging Nol dansles geven en leerde daar zijn latere vrouw Addy vd Broek kennen. Haar ouders hadden ook een café Jachtlust aan de Udenseweg in Volkel. Niet veel later verkocht Opa Carel van den Broek het café aan mijn ouders Nol en Addy.

- Bovenaanzicht herberg van Tummuske

- Café Jachtlust Volkel



- Oktober '87 start Discotheek Verhoeven

Daarna, midden jaren vijftig, kregen ze de kans om op de markt in Uden een café te kopen van 'n zwager van mijn vader, Jas van Zutphen. Omdat mijn vaders Opa, Tummuske, en zijn vader Bert Verhoeven ook al op de markt gewoond hadden, wilde hij zich dolgraag op dat markante stukje Uden vestigen. En zo verhuisde



• Boerderijtje dat Nol Verhoeven kocht van Jas van Zutphen. December '56

mijn ouders van Volkel naar de markt in Uden. Toen nog een klein boerderijtje, zoals 't Stulpke. Maar al snel werd er verbouwd en kwam er een zaal bij. Daarna is het boerderijtje afgebroken, en het huidige pand gebouwd. Jaren lang werd er volop dansles gegeven en

in het weekend was "Verhoeven" een begrip als het om uitgaan ging. Samen met Gradje Heijmeriks waren ze toen toonaangevend in de regio.



• Danscentrum Verhoeven april '78

Toen pa en ma het begin jaren zeventig rustiger aan wilde doen, kwamen achter-eenvolgens een oom en tante in de zaak, mijn broers; Bert, Arnold en Hans, en daarna dus Sandra en ik.

Toen de hele familie hier weg was werd er een nieuwe bestemming gevonden voor al die lege kamers: Hotel Verhoeven. Uiteindelijk kochten wij het pand in '92, Sandra de zaal, ik de discotheek met het



hotel. In '95 heb ik besloten te stoppen met de discotheek en door te gaan als café met hotel, omdat een disco niet te combineren was met hotel ivm geluids-overlast. Zo ontstond dus Looney's. Daarna werd de focus verlegd naar het hotel, verbouwde we het hotel van 11 naar 20 kamers en begonnen we met een Bistro, No Nonsense.

Inmiddels heb ik nu zelf met Cindy 3 kinderen. En zoals het er nu naar uit ziet staan er ten minste 2 te trappelen om de zaak over te nemen en het familiebedrijf weer voort te zetten. Op dus naar de 5^{de} generatie!

Groet,

Robert Verhoeven

WARME DRANKEN

KOFFIE

- Café Crème € 3,30
 - Cappuccino € 3,50
 - Koffie Verkeerd € 3,70
 - Espresso € 3,30
 - Dubbele Espresso € 5,20
- Dubbele hoeveelheid of sterkte.
- Latte Macchiatto € 3,90
 - Wiener Melange € 3,90

Caramel of Hazelnoot siroop in uw koffie?
Meerprijs van € 0,60.

THEE

- Verse thee € 3,80
- Keuze uit: munt of gember.
- Dutch Tea Maestro € 3,40
- Keuze uit 5 heerlijke blends, Earl grey of Rooibos.

WARME CHOCOLADEMELK

- Warme Chocolademelk € 3,50
- Met slagroom meerprijs van € 0,50.

KOFFIESPECIALITEITEN

- No Nonsense Coffee € 7,00
- Alcoholhoudend, geheim huisrecept met slagroom.
- Irish Coffee € 7,00
- Met Jameson Irish Whiskey, bruine basterdsuiker & slagroom.
- Spanish Coffee € 7,00
- Keuze uit Tia Maria of Licor 43, met slagroom.

LEKKER LIKEURTJE ERBIJ?

(4cl)

€ 6,00

- Amaretto
- Cointreau
- Frangelico
- Tia Maria
- Licor 43
- Grand Marnier (Rood)
- D.O.M. Benedictine
- Southern Comfort
- Baileys
- Drambuie
- Sambuca
- Sheridan's
- Kahlua



ONZE “TUMMUSKE” BLEND



WILT U ONZE KOFFIE THUIS OOK IN DE MACHINE?

Wij verkopen onze bonen per 500 gram voor € 14,50.

Braziliaanse koffie staat bekend om heel zwakke zuren, mildheid en een licht nootachtige smaak. Een melange met een mooie volle body en een wat romige, boterachtige smaak in de afdronk. Deze melange heeft door toevoeging van Honduras en Ethiopië frisheid meegekregen, te herkennen door citrus en tropisch fruit.

Deze melange is met heel veel zorg samengesteld en geeft in alle soorten koffies, van espresso tot melk koffie een bijzondere beleving mee. Het is een koffie voor de liefhebber die kwaliteit weet te herkennen.

Smaaktonen:

Milde koffie met een mooie ronde body met tonen noten, karamel en chocola.
Componenten: Brasil, Honduras, Ethiopië, Flores & Colombia.

Smaakprofiel:

90% Arabica & 10% Robusta.



• French Coffee

Courvoisier Cognac, slagroom, Tummuske espresso & een macaron.

€ 8,00



• Barraquito

(Bekend van de Canarische eilanden) Gecondenseerde melk, licor 43, espresso, melkschuim, kaneelpoeder en een zeste van limoen.

€ 8,00



• Italian Coffe Tradizionale

Amaretto likeur, slagroom, Tummuske espresso.

€ 8,00



• Dirty Chai Macchiato

Een kruidige en romige koffiesensatie waarin chai en espresso samenkomen, afgewerkt met slagroom en een vleugje kaneel voor een aromatische twist.

€ 6,50

APERITIEVEN & MEER...

APERITIEVEN

- Martini Bianco € 6,50
- Martini Rosso € 6,50
- Rode Port € 6,50
- Witte Port € 6,50
- Medium Dry Sherry € 6,50
- Dry Sherry € 6,50
- Campari € 6,50

ANIJSDRANKEN

- Ricard € 5,50
- Sambuca € 5,50

MIXDRANKEN

- Enkel (2 cl) € 8,50
- Dubbel (4 cl) € 11,50

Keuze uit diverse binnen/buitenlands
gedestilleerd geserveerd met
frisdrank naar keuze.



WHISKEYS & COGNAC

- Jack Daniel's € 6,50
- Jameson € 6,50
- Famous Grouse € 6,00
- Glenfiddich € 7,50
- Johnny Walker Red € 6,00
- Johnny Walker Black € 7,00
- Southern Comfort € 5,50
- D.O.M. Benedictine € 6,50
- Remy Martin VSOP (5 cl) € 7,50

GEDESTILLEERD (3,5 cl)

- Jonge Jenever € 3,60
- Oude Jenever € 3,60
- Schrobbeleer € 3,60
- Jägermeister € 3,60



COCKTAILS

COCKTAIL

- **The Original Bacardi Mojito** € 8,50
De heerlijke originele klassieker van Bacardi Carta Blanca, munt, vers limoensap, suikersiroop en een scheut sodawater.
- **Pornstar Martini** € 9,00
Vanille, wodka & passievruchtensap met een heerlijke schuimkraag en een halve passievrucht.
- **Bacardi Cuatro & Ginger ale** € 7,00
Simpel en verfrissend. Carbisch genieten met Bacardi Cuatro in de mix met Ginger ale & limoen.
- **Long island iced tea** € 9,00
Witte rum, wodka, gin, cointreau, tequila, limoensap & cola.
- **Visioentje** € 8,50
Witte rum, sinaasappelsap & aarbeienlikeur.

GIN TONICS

- **Gordon dry & tonic** € 8,50
Ijsblokjes & limoen.
- **Gordon Pink & tonic** € 8,50
Ijsblokjes & frozen raspberries.
- **Martini Fiero & tonic** € 8,50
Fruitig Italiaans aperitief met Martini Fiero, tonic & sinaasappel.

ALCOHOLVRIJE COCKTAIL (0.0)

- **Apple Nojito** € 6,00
Alcoholvrije cocktail met appelsap, munt, limoen & spuitwater.
- **0.0% G&T** € 6,00
Heerlijke frisse gin & tonic, maar dan alcoholvrij!



WIJNEN

HUISWIJNEN

Conde Pinel (Spanje)

- **Tempranillo Tinto**
Soepele en zachte rode wijn.
Kenmerkt zich door fijne aroma's van rood fruit zoals bessen, wilde aardbeien & een beetje kersen.
Glas / fles € 5,50 / € 24,95

- **Tempranillo Rosado**
Frisse droge rosé wijn.
In de wijn vindt men vooral tonen van zuivel & klein rood fruit zoals frambozen & aardbeien.
Glas / fles € 5,50 / € 24,95

- **Viura-Verdejo**
Frisse droge witte wijn.
De wijn is licht kruidig met de smaak van appel, citrus & ananas.
Glas / fles € 5,50 / € 24,95

- **Bereich Bernkastel**
Frisse zoete witte wijn.
Vol en fruitig van smaak, met een heerlijk fris zoetje & een lekker friszoete afdronk.
Glas / fles € 5,50 / € 24,95

SPECIAALWIJNEN

Domaines Paul Mas (Zuid-Frankrijk)

- **Merlot**
Vol en soepel, zachte tannines & een lichte vanille toets.
Glas / fles € 6,00 / € 26,95
- **Chardonnay**
Vol en evenwichtig, met indrukken van ananas, noten & een hint van vanille.
Glas / fles € 6,00 / € 26,95

Caliterra (Chili)

- **Cabernet Sauvignon Reserva**
Frisse en complexe aroma's van zwarte bessen, pruimen & kersen, met toetsen van cassis, munt & toast.
Glas / Fles € 6,50 / € 28,95
- **Sauvignon Blanc Reserva**
Intense aroma's van tropisch fruit met vooral passievrucht & ananas, tonen van witte perzik, citroen & kruiden.
Glas / Fles € 6,60 / € 28,95

SANGRIA

Huisgemaakt op recept van onze Spanjaard!

- Glas € 6,50
- Karaf € 27,50

HUGO

Fris en fruitig, geserveerd met een takje munt, partjes limoen & ijs.

- Glas € 7,50
- Fles € 27,50

APEROL SPRITZ

Fris Italiaans aperitief, geserveerd met ijs & een schijfje sinaasappel.

- Glas € 7,50

PROSECCO

- Klein flesje (20 cl) € 7,50
- Grote fles (75 cl) € 26,95

BIEREN OP TAP

- **Tummuske Pilsener** (4.8%)

Een verfrissend pilsener met een stevig bittertje.
25cl / 50cl € 3,50 / € 6,50

- **Tummuske Toffe Thomas** (6.0%)

Een verfijnd bier met subtiële hoppigheid door de speciale Whitbread Golding hop van Belgische bodem en toevoeging van kandijnsuiker tijdens het brouwproces.
25cl € 5,20

- **Hertog Jan Pilsener** (5.1%)

Volle smaak met een aangename bittere afdronk.
25cl / 50cl € 3,70 / € 7,20

- **Stella Artois** (5.1%)

Gebrouwen met Saaz-hop, kenmerkt het zich door een zacht moutige smaak, florale tonen, een lichte bitterheid en een droge, verfrissende afdronk.
25cl / 50cl € 4,00 / € 7,80

- **Hertog Jan Weizener** (5.7%)

Verfrissend tarwebier met een robuuste volle smaak.
30cl / 50cl € 5,00 / € 8,00

- **Leffe Blond** (6.6%)

Zacht, moutig & fruitig, met tonen van vanille.
33cl € 5,00

- **Leffe Dubbel** (6.5%)

Krachtig vol & licht gekruid, met tonen van karamel.
33cl € 5,00

- **Hoegaarden Wit** (4.9%)

Zacht, licht & subtiel gekruide citrussmaak.
33cl € 5,00

- **Hoegaarden Rosé** (3.0%)

(afhankelijk van het seizoen op tap of fles)
Natuurlijk zoet, met een fruitig aroma van frambozen.
33cl € 5,00

- **Tripel karmeliet** (8.4%)

Blond, pittig en toch zacht & fruitig 3-granen bier.
33cl € 7,00

- **La Chouffe** (8.0%)

Blond, van hoge gisting met een zoete licht bittere smaak.
33cl € 5,80

- **Proeverij van bier**

€ 16,50

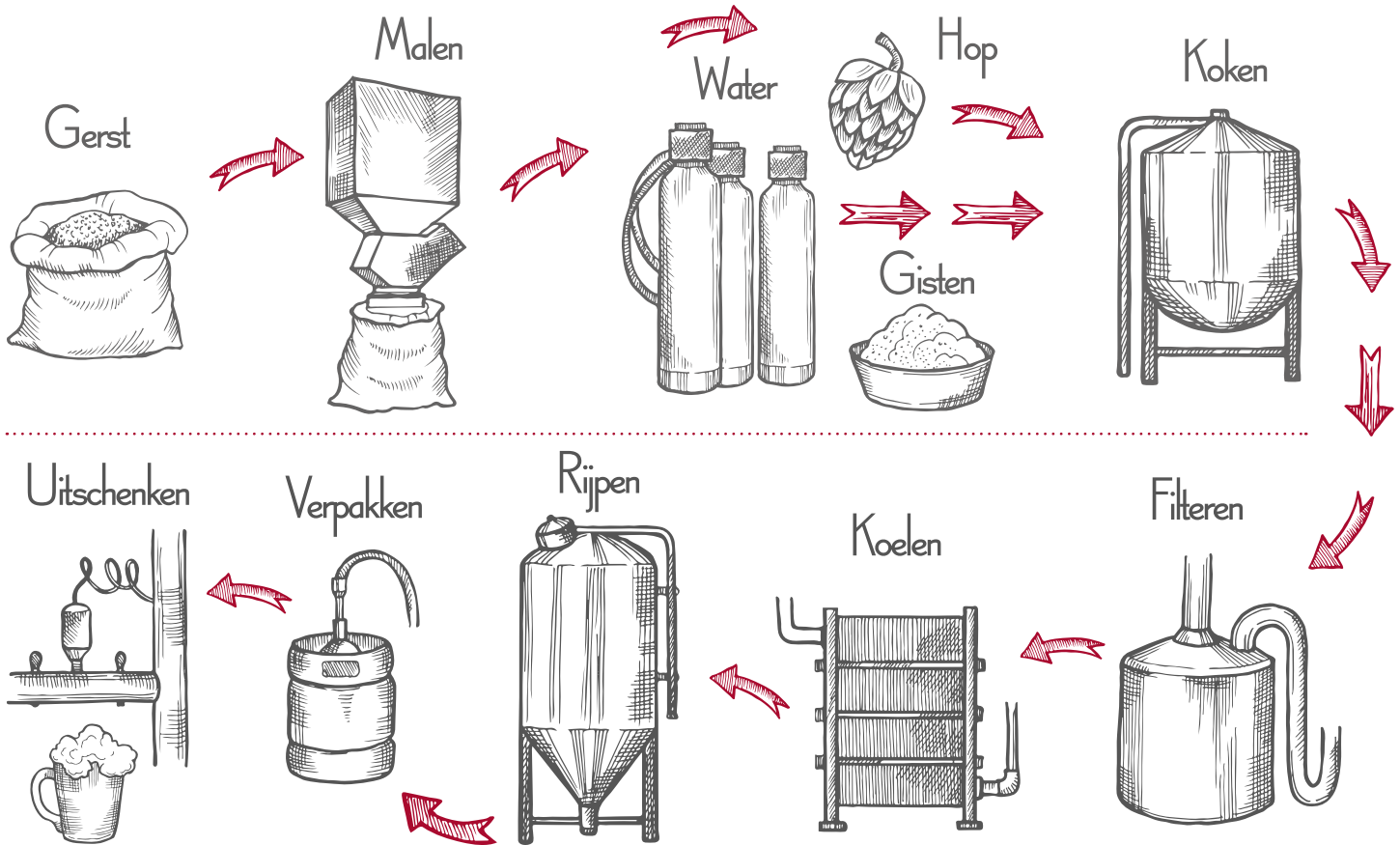
5 kleine tapbiertjes naar keuze.

**IETS LEKKERS VOOR
BIJ DE BORREL?**

Check onze bites achterin dit boekje.



BROUWPROCES VAN BIER





Pilsner Tummuske

Onze Tummuske Pilsener wordt gebrouwen in een gerenommeerde Nederlandse Brouwerij met het zuiverste water uit eigen bron. De natuurlijke ingrediënten, passie en ambachtelijke vakkennis van de brouwers proef je direct. Een verfrissend pilsener met een stevig bittertje. Proost!



Lekker bij

- Onze Thaise gerechten
- Zalm bon-bon

Product details

- Alcoholpercentage: 4,8%
- Mout: Gerstemout
- Hop: 5 verschillende hopsoorten
- EBC (kleur): 7
- IBU (bitterheid): 24



Linke Loetje

IPA

India Pale Ale is een extra hoppig biertype dat oorspronkelijk uit Engeland komt, maar door Amerikaanse hopsoorten een nieuw leven heeft gekregen. Vind je IPA's vaak te bitter? Probeer dan onze Linke Loetje eens! Een fruitige IPA met aangename bitterheid en een fantastisch perzik-aroma.
Lekker bitter... het kan! Proost!



Lekker bij

- Onze Thaise gerechten
- Mixed Grill
- Biefstuk

Product details

- Alcoholpercentage: 5,5%
- Mout: Pale, Tarwe en Caramout
- Hop: Amerikaanse hopsoorten
- EBC (kleur): 18
- IBU (bitterheid): 54



Toffe Thomas

Een verfijnd Amber bier met subtiele hoppigheid, door de speciale
Whitbread Golding hop van Belgische Bodem.



Lekker bij

- Zalm bon-bon
- Gegrilde kipfilet

Product details

- Alcoholpercentage: 6,5%
- Mout: Pils, Municher, Caramunich, Gerst, Mais, (kandijsuiker).
- Hop: Whitbread Goldings hop
- EBC (kleur): 20
- IBU (bitterheid): 30



Straffe Silke

Rum Infused Quadrupel

Rum infused quadrupel met 20 jaar oude rum uit Barbados.

Deze rum is gerijpt op bourbon vaten en frans eiken.

Een prachtige smaakcombinatie met van karamel, rozijnen, vijgen,
vanille, rijpe banaan en kokos.



Lekker bij

- Onze Thaise gerechten met saus op basis van kokos
- Chocolademousse
- Dame Blanche

Product details

- Alcoholpercentage: 9,6%
- Mout: Pils, Pale, Munich, Cara en Aroma
- Hop: Magnum
- Infused: Rum
- EBC (kleur): 32
- IBU (bitterheid): 32



Gulle Gilles

Lager

Gulle Gilles is een verfrissend en fris zomers biertje dat perfect is voor elke gelegenheid. Met zijn lichte en zachte smaak past het goed bij pittig eten of gewoon als een verfrissend drankje op een warme dag.



Lekker bij

- Pittige Thaise gerechten
- Scampi's Pil Pil
- Spare Ribs
- Gekruide Kipfilet

Product details

- Alcoholpercentage: 5,0%
- Mout: Pils, Mais, Cara
- Hop: Magnum
- EBC (kleur): 10
- IBU (bitterheid): 18

BIEREN OP FLES

- Gouden Carolus classic (8,5%)

Rijk geroosterd & fruitig van smaak.

33cl € 5,20

- Westmalle Dubbel (7.0%)

Vol fruitige aroma's, tonen van gebrand mout, zoete & verfijnde bitterheid.

33cl € 4,80

- Westmalle Tripel (9.5%)

Fruitige en kruidige aroma's, helder goudgeel, elegant & complex.

33cl € 5,20

- Brugse Zot (6.0%)

Licht bitter met een verfijnde zoetzure toets van citrusvruchten.

33cl € 4,70

- Hertog Jan Tripel (8.5%)

Moutig tot zoet van smaak, met een zachte bitterheid.

33cl € 4,80

- Hertog Jan Grand Prestige (10.0%)

Geroosterde mout met een vleugje karamel.

30cl € 5,20

- Liefmans (3.8%)

Verfrissend fruitbier, gerijpt op kersen.

25cl € 4,20

- Duvel (8.5%)

Frisse hoppige smaak met een zacht bittere nasmaak.

33cl € 4,70

- Pauwel Kwak (8.0%)

Amberkleurig, zoete smaak & geur van zoethout met een lichte bitterheid.

33cl € 4,80



0.0%

- Hertog Jan (0,0%)
Zachte zoetheid van de mout & de frisse
kruidigheid van hop.
33cl € 3,70
- Hoegaarden Radler (0.0%)
Alcoholvrij witbier met een citroen & limoensap.
25cl € 3,70
- Stella Artois (0.0%)
Een verfrissend, alcoholvrij Belgisch pilsener
(0,0% alcohol) met de vertrouwde, klassieke
smaak van het origineel.
25cl € 3,80
- Leffe Blond (0.0%)
Zacht, moutig & fruitig, met tonen van vanille.
33cl € 3,50



**IETS LEKKERS VOOR
BIJ DE BORREL?**

Check onze bites op de
volgende pagina.



BITES

Zelf samen te stellen...

4 soorten
€ 14,⁹⁵

5 soorten
€ 17,⁹⁵

6 soorten
€ 20,⁹⁵

Keuze uit onderstaande bites:

- Oude kaasloempia's
(5 stuks)
- Mini loempia
(5 stuks)
- Spicy vlees loempia
(5 stuks)
- Witte druiven
- Jonge kaas blokjes
- Oude kaas blokjes
- Gehaktballetjes in
tomatensaus
(5 stuks)
- Cherry tomaatjes
- Inktvisringen
(5 stuks)
- Uienringen
(5 stuks)
- Kip krokantjes
(3 stuks)
- Kibbeling met saus
- Garnalen butterfly
- Wrap gerookte zalm
- Wrap gerookte kip
- Fuet



BITES

KAAS & WORST PLANKJE

- **Normaal** € 6,50
Jonge kaas blokjes & stukjes
fuet met mosterd.
- **Deluxe** € 10,50
Jonge en oude kaas blokjes,
stukjes brie, fuet, witte druiven &
walnoten. Geserveerd met Luycckse
grove mosterd.

NACHO'S

Gemiddelde bereidingstijd ca. 15 minuten.

- **Normaal** € 8,00
Met tomatensalsa, gegratineerd
met kaas.
- **Deluxe** € 11,50
Met pulled pork, crème fraîche,
tomatensalsa, gegratineerd met
kaas.

WORSTENBROODJE

- **Worstenbroodje** € 3,00
Geserveerd met curry.

ZOETE AARDAPPEL FRIET

- **Met gesmolten
Parmezaan** € 8,00
Basilicummayonaise en
truffelmayonaise.

BOURGONDISCHE BITTERBALLEN



kroketterij

DE BOURGONDIËR

- **10 stuks** € 9,00
Met mayonaise en mosterd.

OMA BOB'S VLEESVRIJE DRAADJES BITTERBALLEN

- **10 stuks** € 8,50
Heerlijke Vegan bitterballen.
Met mayonaise en mosterd.

GEFRITUURDE SNACKS

BORRELMAATJES

Grootse mini mix

- **Borrelmaatjes** € 9,50
"Grootste mini mix"
12 stuks, met mayonaise en curry.
- **Mini frikandellen** € 7,00
12 stuks met mayonaise.
- **Garnalen butterfly** € 7,50
12 stuks met chilisaus.
- **Chickenwings** € 7,50
12 stuks met chillisaus.
- **Crushi** € 9,00
6 stuks heerlijk huisgemaakte
sushi in een krokant jasje.
Geserveerd met sojasaus.

Proef van onze authentieke

THAISE KEUKEN

Iedere maandag, dinsdag & woensdag.

Kies een vleessoort, vegetarisch of met tofu en maak je gerecht af meteen heerlijke saus naar keuze. Thaise gerechten zijn alleen te bestellen op maandag, dinsdag en woensdag.

VOORGERECHTEN:

- Tom kha kai soep €9.⁵⁰
Romige soep op basis van kokosmelk met kip, citroengras, verse koriander en laos.
- Kip in Pandanblad €10.⁵⁰
3 stuks in pandanbladeren gewikkelde gemarineerde kip.
- Thaise Kipsaté €10.⁵⁰
2 spiesjes met Thaise pindasaus.

HOOFDGERECHTEN:

Vegetarisch	Tofu	Kip	Beef	Garnalen
€20. ⁹⁵	€21. ⁹⁵	€21. ⁹⁵	€24. ⁹⁵	€24. ⁹⁵
				

met onderstaande saus naar keuze:

- Phad Prieuwaan
Zoetzure saus met ananas en diverse groenten.
- Phad Memuang
Cashewnoten met diverse groenten.
- Phad Nammanhoi
Oestersaus met diverse groenten.
- Phad Phed 🍛
Pittige rode curry, bamboe, citroenblad, Thaise basilicum en diverse groenten.
- Phad Kratiam Prik Thai
Zwarte peper en knoflook met diverse groenten en koriander.
- Phad Krapauw
Thaise basilicum, pepers, knoflook en diverse groenten.
- Paneng
Rode curry, citroenblad, basilicum, pepers en diverse groenten.
- Kaeng Kheiywhan
Groene curry, bamboe, citroenblad, Thaise basilicum en diverse groenten.
- Kaeng Karrie
Gele curry met diverse groenten.
- Keang Massaman
Massaman curry met aardappelen, ui en pinda's.

ONS HOTEL

Veel Udenaren weten het misschien niet, maar aan de Markt staat een prachtig en bruisend hotel: Hotel Verhoeven. Het hotel draait uitstekend en de vraag naar kamers blijft groeien. En met succes: het hotel beschikt nu over maar liefst 20 kamers, waaronder 'n longstay-kamer voor gasten die wat langer in ons gezellige Uden verblijven. Deze kamer is uitgerust met een barretje en een keukenblok. Hotel Verhoeven staat bekend als een warm familiehôtel met een fijne, laagdrempelige sfeer. Geen sterallures, maar precies datgene waar onze gasten naar op zoek zijn: gezelligheid, comfort en persoonlijke aandacht.

Ook kunnen onze gasten dagelijks in onze brasserie terecht. Hier worden dagelijks heerlijke gerechten geserveerd en kunnen gasten in alle rust de menukaart bekijken.

We serveren momenteel Bistro gerechten [iedere dag], onbeperkt tapas (donderdag t/m zondag] en Thais (maandag t/m woensdag).

PRIJZEN HOTELKAMERS

- 1-persoonskamer.....€100,-
- 2-persoonskamer.....€130,-
- Longstay-kamer€160,-

Kamerprijzen zijn inclusief ontbijt én BTW. (excl. toeristenbelasting)

Alle kamers hebben onder andere een eigen sanitaire ruimte, gratis gebruik van WiFi en TV.

Inchecken kan dagelijks vanaf 14:00uur. Auto's kunnen voor het hotel worden geparkeerd (betaald) of op een van de omliggende, vaak gratis, parkeerplaatsen. Reserveren kan telefonisch: **0413 26 26 27** of via onze website: www.verhoevenuden.nl



Hotel Verhoeven ligt centraal aan de Markt, midden in het hart van Uden. Met onder andere Theater Markant (ca. 50m) en diversen cafés en restaurants op steenworp afstand. De perfecte plek om te genieten van een ontspannen, gemoedelijke en gezellige sfeer.

Kortom;

"Het is goed toeven bij Verhoeven!"



www.hotelbrasserieverhoeven.nl