



HET MOMENT

Brunchen in Het Moment

Geniet elke eerste zondag van de maand
(uitgezonderd tijdens de maanden juli en augustus)
tussen **10u en 13u** van een
streekproducten-brunch in het Abdijcafé.

Inschrijven verplicht via
www.averbodemoment.be
Reservaties

Prijs: **€ 25 p/p**

Welkom in Het Moment

Het Moment is het belevingscentrum van de Abdij van Averbode. Iedereen is van harte welkom om binnen de muren van de abdij te genieten van de vijf Averbode-producten: bier, kaas, brood, peperkoek en speculaas.

Er is een abdijscafé met huisbrouwerij, een kaasrijperij, een bakkerij en een abdijswinkel. Meerdere infodragers laten het abdijsleven, de uitgeverij en de levende traditie in landbouw en voeding ontdekken.

Een unieke plek op het kruispunt van de drie provincies waar het aangenaam toeven is in de rustgevende omgeving van een abdij met een actieve gemeenschap norbertijnen.

Rondleidingen

Bezoek Het Moment met een gids: een boeiende reis op een unieke en historisch waardevolle plek, met informatie over het bakken van brood, kaas maken, het brouwen, het leven in de abdij, de boerderij en de uitgeverij. Afsluitend is er een degustatie van de vijf Averbode-producten: bier, kaas, brood, peperkoek en speculaas.

Een rondleiding in Het Moment inclusief degustatie kost € 7,5 per persoon, met een minimum van € 90, max. 25 personen per groep.


Voor reservaties en info over de cateringformules voor groepen kan je mailen naar info@averbodemoment.be.

Averbode bieren

Portie Averbode-
kaasblokjes: 3€
"Lekker bij een
Averbode-bier"

VAN 'T VAT
EXCLUSIEF HIER
VERKRIJGBAAR!


van 't vat

Averbode 4,85 huisgebrouwen - blond (25cl, Alc. 4,85%) 3 

Gebrouwen in onze huisbrouwerij, waar we graag brouwen op het ritme van de seizoenen om onze klanten regelmatig te verrassen met een nieuw Averbode-bier. De Averbode 4,85 is een frisse blonde 'doordrinker' van hoge gisting met Saazhop, pilsnout, Munichmout en lokale havervlokken.

Averbode 8,5 huisgebrouwen - dry hopping (blond) (25cl, Alc. 8,5%) 3,3 

Gebrouwen in onze huisbrouwerij, blond. Bij dry hopping wordt de hop toegevoegd na het koken van de wort. Het resultaat is dat de smaak en de geurstoffen van de hop mooi bewaard blijven in het bier, waardoor het bier een sterke hopgeur krijgt met een mooie bitterheid. Geniet met mate van dit stevige Averbode-bier.

Averbode 7 huisgebrouwen - donker (25cl, Alc. 7%) 3,3 

Gebrouwen in onze huisbrouwerij, donker. Met een volle ronde smaak die hoort bij donker bier, met toetsen van haver, roostmout en ambermout.

Degustatieplankje met huisgebrouwen blonde Averbode 4,85 en donkere Averbode 7 van het vat (2 x 15cl) met kaasblokjes 5   

Voor wie niet kan kiezen: geniet van twee van onze huisgebrouwen Averbode-bieren mét Averbode-kaas erbij, degusteren op zijn best.

Degustatie-carrousel met onze drie huisgebrouwen bieren van het vat (3 x 15cl) met kaasblokjes 8   

Voor de echte bourgondiër: proef onze drie huisgebrouwen Averbode-bieren mét Averbode-kaas erbij, Genieten met een grote G.

op fles

Averbode 7,5 - blond (33cl, Alc. 7,5%) 3,8 

Goudgeel multigranen bier, volmondig, moutzoutig, een aangenaam hopkarakter met een frisse, volle en bitter-achtige afdrank en een lichte hergisting op de fles.

Averbode 7,5 - blond (75cl, Alc. 7,5%) met kaasblokjes 12   

Voor nog meer beleving: met Averbode-kaas, ijsemmer en 3 degustatieglaasjes, goudgeel bier met een nog vollere smaak door de hergisting op de fles (met kurk).

BEZOEK ONZE HUIS-
BROUWERIJ ACHTER-
AAN HET ABDIJCAFÉ

dranken

KOUDE DRANKEN

Spa plat en bruis	2,4
Spa plat en bruis (fles 1L)	8
Fever-Tree tonic	3,2
7UP	2,4
Pepsi Cola Regular, Max	2,4

WIJNEN

Witte, rode en rosé wijn (glas)	4	SO ₂
Witte, rode en rosé wijn (fles)	19	SO ₂
Hagelandse wijnen (fles)	22	SO ₂
Nobelwit jonge, fruitige, droge Herseltse Landwijn, Müller-Thurgau & Pinot Blanc		
Edelrood gerijpt op Franse eik, schaarse Herseltse rode Landwijn, Pinot Noir, Dornfelder, Frühburgunder		
Roze Kapittel een zomerse verfrissing, halfdroog, Nobelwit & Edelrood		
Cava (glas)	6	SO ₂
Cava (fles)	25	SO ₂

Huisgemaakte ice tea (25cl) 2,7



Huisgemaakte ice tea (karaf 1L) 7,5



Bio sap uit het Hageland
appel | appel-vlierbloesem |
appel-rode vruchten 2,7

Cécémel 2,7



Fristi 2,7



WARME DRANKEN

Steeds met peperkoek of speculaas

Koffie 2,4

Espresso 2,4

Koffie verkeerd 2,6



Cappuccino met melkschuim 2,6



Decafëiné 2,4

Verwenkoffie
met praline, koekjes, peperkoek, speculaas,
wafel, slagroom en advocaat 7,5



Warme chocomelk 2,8

met slagroom 3,3



Thee
natuur | citroen | rozebottel |
groene | kamille | linde 2,3

Verse muntthee 3,2

Appelstrudelthee 2,8
































Betaal met Bancontact of kredietkaart: handig voor u én voor ons!



www.averbodemoment.be

seizoenskaart zomer

 Salade met falafel en een dressing op basis van bier *	16	     
Salade met kibbelingen en tartaar *	16	  
 Salade met kaas, walnoten en een dressing op basis van bier *	14	   
Club met kaas, beenham, ei, smos en mayonaise * (veggie mogelijk)	8	  
 Veggies ravioli met pesto en Parmezaanse kaas	12	   
Spaghetti bolognese met gemalen kaas *	12	  
Lasagne met kaas * (25 min)	12	  

desserts zomer

(meer desserts achteraan de menukaart)

Coupe met gebonden kriekjes en slagroom	6,5	 
Appelbeignets met bloemsuiker	6	 
Coupe advocaat met slagroom	7,5	 
Coupe banana split met chocoladesaus en slagroom	7,5	  

Per gezelschap vragen wij de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

* Deze gerechten zijn bereid met minstens één Averbode-product: bier, kaas, brood, peperkoek of speculaas.

Alle gerechten van de seizoenskaart worden geserveerd met brood.

















Voor een vlot verloop en een aangename tijd: één groep = één rekening.

KIJK OOK OP ONS
SUGGESTIEBORD

bapaz

	Kaasplank met frisse honingmosterd zilveruitjes, brood en boter *	6	    
	Portie kaasblokjes, selderzout en mosterd van De Ster *	3	  
	Averbode kaasballetjes * (10 stuks)	7	  
	Kibbelingen met tartaar (8 stuks)	7	  
	Gemarineerde kippendrumsticks met BBQ-saus (8 stuks)	7	  
	Mix van Bapaz met lokale producten, augurkjes en honingmosterd * (producten van Averbode, slagerij Vandecruys en De Ster)	12	    

boterhammen

	Boterhammen met kaas, honingmosterd en sla-garnituur *	7	   
	Boterhammen met kipkap, honingmosterd en sla-garnituur *	7	   
	Boterhammen met vleesbrood en krieken *	7	    
	Boterhammen met beenham, honingmosterd en sla-garnituur *	7	 

Per gezelschap vragen wij de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

* Deze gerechten zijn bereid met minstens één Averbode-product: bier, kaas, brood, peperkoek of speculaas.






















Voor een vlot verloop en een aangename tijd: één groep = één rekening.

KIJK OOK OP ONS
SUGGESTIEBORD

snacks

 Artisanale kaaskroketten met sla-garnituur * (2 stuks)	11,5	  
Verse dagsoep van Het Moment met boter en brood *	5,5	   
Fishburger met tartaar, sla-garnituur en frieten	11	    
Croque monsieur met sla-garnituur * (2 stuks)	9	  
Croque vol-au-vent met sla-garnituur (2 stuks)	11,5	  
Croque bolognaise met sla-garnituur (2 stuks)	11,5	   
Croque uit het vuistje * (1 stuk)	3	  

hoofdgerechten

Stoverij met bier en peperkoek met sla-garnituur en frieten of kroketten *	16	   
Vol-au-vent met bladerdeegkrokantje, sla-garnituur en frieten of kroketten	16	  
Zalmfilet met aardappelgratin, sla-garnituur en tartaar *	16	   
Salade met krokant gebakken kippenreepjes, bierdressing, appeltjes en crouton van peperkoek en brood *	16	   
Salade met gerookte zalm, gerookte forel, ajuintjes, bierdressing en brood	16	   
Weekschotel (zie suggestiebord en tafelstaander) (met soep +2€)	9	
Weekendschotel (zie suggestiebord en tafelstaander) (met taart of soep +2€)	12,5	
Suggestieschotel (zie suggestiebord en tafelstaander) (met huisgebrouwen Averbode-bier +2€)	16	
 Supplement frieten klein	2,5	
 Supplement frieten groot	3,5	

Per gezelschap vragen wij de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

* Deze gerechten zijn bereid met minstens één Averbode-product: bier, kaas, brood, peperkoek of speculaas.

Alle snacks en hoofdgerechten worden geserveerd met brood.

Voor een vlot verloop en een aangename tijd: één groep = één rekening.

KIJK OOK OP ONS
SUGGESTIEBORD

kindermenu

	Boterham met kaas, hesp of vleesbrood * (1 sneetje)	2,5	
	Krokante kippenreepjes met appelmoes en frieten	9	
	Falafel-balletjes met appelmoes en frieten	9	

desserts

	Tiramisu met peperkoek en crumble van speculaas *	5	
	Kinderijsje	3,5	
	Huisgemaakte Averbode-taart	4,2	
	Suggestietaart * (zie presentatie-koeling)	4,2	
	Coupe Averbode met caramel van peperkoek en crumble van speculaas * (drie bollen hoeve-ijs**)	6,5	
	Coupe dame blanche met chocoladesaus en slagroom (drie bollen hoeve-ijs**)	6,5	
	Suikervrij ijs (drie bollen hoeve-ijs**)	5	

** hoeve-ijs: keuze uit speculaas of vanille



Vraag de allergenen-info van onze suggesties aan onze medewerkers!
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit voor 100% uit te sluiten.

Per gezelschap vragen wij de keuze te beperken tot maximaal drie verschillende gerechten.

* Deze gerechten zijn bereid met minstens één Averbode-product: bier, kaas, brood, peperkoek of speculaas.

Voor een vlot verloop en een aangename tijd: één groep = één rekening.

KIJK OOK OP ONS
SUGGESTIEBORD



AVERBODE

ABDIJ · ABBAYE

De Abdy van Averbode

Sinds haar oprichting in 1134 vormt de Abdy van Averbode - gelegen op de grens van de Kempen en het Hageland - een kruispunt van werelden. Eeuwenlang al verbindt zij het spirituele leven met een engagement gericht op de bredere samenleving. Ook vandaag is de abdy voor velen een plaats van stilte en reflectie. De gemeenschap koestert waarden als authenticiteit en harmonie en kent een lange traditie van duurzame productie van voedsel en drank. Zo herbergde de Abdy gedurende eeuwen een bakkerij, kaasmakerij en brouwerij. En tot op vandaag levert zij met haar melkveehoeve een bijdrage aan verantwoorde landbouw. Daarnaast kent ze ook een levende uitgeverijtraditie met de gekende Uitgeverij Averbode.

De abdyproducten

De abdygemeenschap heeft besloten haar eeuwenoude economische activiteiten op een nieuwe en eigentijdse wijze in te vullen in een korf met kwaliteitsvolle producten: brood, peperkoek, kaas, bier en speculaas. Ze verlangt dat de merknaam Averbode garant staat voor smaakvolle, artisanale en gezonde producten en gaat daarom een samenwerking aan met zorgvuldig gekozen partnerbedrijven. Net zoals de gemeenschap dragen zij duurzaamheid en authenticiteit hoog in het vaandel. Bezielde en gelouterd door een lange abdygeschiedenis brengt deze korf met voedsel en drank mensen samen om in harmonie te genieten van een unieke smaakvaring. En zo één te worden met het moment.

Sense

De uitbating van Het Moment is door de abdy in handen gegeven van Sense, een cluster van horeca-uitbatingen met Sociaal Talent. In de rijke geschiedenis van de abdy was er in verschillende periodes en vormen sprake van sociale tewerkstelling door de abdy. Deze waardevolle traditie wordt nu voortgezet door het partnerschap met Sense. Mensen uit de buurt met een afstand tot de 'gewone' arbeidsmarkt krijgen de kans om in Het Moment de draad weer op te pikken en hun professionele carrière een nieuwe wending te geven. Na verloop van tijd is het de bedoeling dat deze medewerkers doorstromen naar een job in het reguliere arbeidscircuit.

wifi code: momentje

volg ons op  / averbodemoment



Sense is een cluster van horeca-uitbatingen met Sociaal Talent.
www.metsense.be