

DRANKEN

CONSUMPTIES (nacalculatie)

Koffie – thee	€ 2,20
Frisdranken	€ 2,25
Vruchtensappen / flesje frisdrank	€ 2,40
Pils 0,0%	€ 2,35
Tap pils	€ 2,35
Speciale bieren (vanaf)	€ 3,25
Binnenlands gedestilleerd	€ 2,35
Wijnen	€ 3,75
Port / Sherry / Vermout	€ 3,75
Mixdranken (whisky / wodka / Bacardi)	€ 5,50
Buitenlands gedestilleerd	€ 3,73

DRANKARRANGEMENT

Afkoopsysteem vanaf 50 personen, 5 uur onbeperkt	
- Bier Wijn Fris	€ 25,00 per persoon
- Zonder buitenlands gedestilleerd	€ 28,50 per persoon

WELKOMSTDRANKJES

Alcoholvrije sekt	€ 3,50
Kirr Royal	€ 4,00
Crème de cassis met een mousserende witte wijn in een champagneglas	
Prosecco (Wit of Rosé)	€ 5,00
Champagne (vanaf)	€ 7,50

Andere welkomstdrankjes / cocktails in overleg mogelijk

Gebak

Diverse oblies en flikken (overheerlijke chocolade lekkernijen)	€ 0,85 per stuk
Grote ambachtelijke bonbon	€ 1,50 per stuk
Mini progres, mini chocoladebol	€ 2,50 per stuk
Gesorteerd luxe gebak	€ 3,75 per stuk

Broodjes

Warm Brabants worstenbrood	€ 2,75 per stuk	
Assortiment van kleine krentenbol, kleine bolus en kleine eierkoek	€ 1,75 per stuk	
Zachte witte en bruine broodjes belegd met diverse vleeswaren en kaas, waarbij een garnituur van sla, tomaat en komkommer	€ 2,85 per stuk	
Assortiment van luxe harde bruine en witte broodjes, belegd met diverse luxe belegsoorten en voorzien van een passende groene garnituur	€ 4,00 per stuk	
- krabsalade	- filet americain	- brie
- rundercarpaccio	- rauwe ham	- boeren kaas

Luxe mini broodjes

€ 2,50 per stuk

- Gerookte zalm / mierikswortel mayonaise
- Roombrie / noten / honing
- Krabsalade / rucola / tomaat
- Serranoham / balsamico / pijnboompitten
- Carpaccio / truffelcrème / grana padano
- Boerenkaas / rauwkost

lunchbuffet

€ 19,75 per persoon

- Diverse luxe harde en zachte broodjes
- Gesneden broodsoorten
- Krentenbrood
- Peperkoek met kandij
- Eierkoeken
- Suikerbrood
- Bolussen
- Roombrie
- Rundercarpaccio
- Rauwe boerenham
- Gekookte achterham
- Jong belegen kaas
- Zoete belegsoorten

Warme gerechten

- Bourgondische rundvleeskroketten
- Pasteitje met rijk gevulde kippenragou

Lunch plank

€ 17,50 per persoon

- Seizoenssoepje
- Luxe desumbrood met: 3 p.p
- Brie / walnoten / honing / rucola / zalm / wasabi / rode ui /
- mesclune carp / truffelmayonese / grana padano
- Chocolade mousse / karamelsaus / oreo
- Panna cotta / amarene kers / merinque

Bij de borrel

LEKKER OP TAFEL

Gevarieerde luxe noten en amandelen	€ 2,00 per persoon
Gemarineerde zwarte en groene olijven	€ 1,25 per persoon
Warme tortillachips met tomatensalsa, guacamole, crème fraise en gesmolten kaas	€ 3,50 per persoon
Bitterbal de Jong:	
- rundvlees	€ 0,90 per stuk
- goulash	€ 0,90 per stuk
- kaas	€ 0,90 per stuk
- groenten	€ 0,90 per stuk
Mini garnalenkroketjes	€ 1,60 per stuk
Mini loempia	€ 0,90 per stuk
Oude kaasstengels	€ 0,90 per stuk
Dimsum	€ 1,10 per stuk
Borrelplank	€ 4,50 per persoon
div. charcuterie / kaas / olijfjes / ingelegde pickles / brood / smeersels	

“MIDNIGHT SNACK”

Puntzak friet met romige mayonaise	€ 2,75 per stuk
Broodje Bourgondische vleeskroket / frikandel	€ 3,00 per stuk
Klein broodje met overheerlijke runderhamburger, rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	€ 4,00 per stuk
Varkenshaas saté	€ 6,50 per stuk

Hapjes (op zeer verrassende wijze gepresenteerd en uitgeserveerd)

LUXE PINCHO'S (ASSORTIMENT)

- Serranoham / meloen / balsamico	€ 2,25 per stuk
- Mozzarella / zongedroogde tomaat / pestomayonaise	
- Gamba / alioli / paprika	
- Kalfsgehaktballetje / reypenaar / truffelcreme	
- Zalm / komkommer / yuzu mayonaise	
- Rochebaron / biet / appelstroop	

MONDVERMAAKJES (AMUSES)

- Zalmtartaar / komkommer / limoen	€ 3,75 per stuk
- Gebakken gamba / salsa van mango / rode peper	
- Gerookte eendenborstfilet / frisée / sinaasappeldressing	
- Biefstuk / truffelmayonaise / haricoverts	
- Geitenkaas / honing / walnoot /	

Tapas

€ 12,50 per persoon

De gerechten liggen op plateau's en worden op alle tafels gepresenteerd

- serranoham
- spinata romana salami
- chorizo
- gemarineerde champignons
- in knoflookolie gemarineerde scampi's
- Spaans gekruide kipstukjes
- zongedroogde tomaatjes met fetakaas
- gemarineerde zwarte en groene olijven
- tortillachips
- tomatensalsa
- guacamole
- kruidenboter
- aioli (knoflookmayonaise)
- olijventapenade
- diverse overheerlijke broodsoorten

Satébuffetten (Ook mogelijk met live cooking)

Satébuffet

€ 11,50 per persoon

Warme gerechten

- gemarineerde varkenshaas saté
- licht pikante satésaus

Koude gerechten

- zoet/zure komkommersalade
- kroepoek
- gebakken uitjes
- kruidenboter
- diverse overheerlijke broodsoorten

Satébuffet de Luxe

€ 19,75 per persoon

Warme gerechten

- gemarineerde varkenshaas saté
- gemarineerde kippendijen saté
- gebakken scampi's in pikante saus met verse wokgroenten
- licht pikante satésaus
- gebakken rijst met nasi groenten

Koude gerechten

- atjarsalade
- zoetzure komkommersalade
- verse ananas
- gebakken uitjes
- diverse soorten sambal en ketjap
- gemalen kokos
- kroepoek
- kruidenboter
- knoflookmayonaise
- diverse overheerlijke broodsoorten

Hapjesbuffetten

Kaastafel

€ 9,75 per persoon

- rochebaron
- reblochon
- noten
- honing
- diverse Bourgondische broodsoorten
- brie de Meaux
- port salut
- verse vijgen
- kletzenbrood
- diverse oude kaassoorten
- abdijkazen
- druiven
- appelstroop

Saladetafel

€ 8,75 per persoon

- kipsalade / puntpaprika / cashewnoten
- tonijnsalade / olijven / rode ui
- scharreleisalade / bieslook
- salade / gamba's / augurk / dille
- beenhamsalade / prei / grove mosterd
- kruidenboter
- aioli
- olijventapenade
- roomboter
- diverse Bourgondische broodsoorten

Kaastafel en saladetafel (gecombineerd)

€ 17,50 per persoon

Hapjesbuffet

€ 18,50 per persoon

Koude gerechten

- gerookte zalm / kappertjes / rode ui
- diverse ambachtelijke patéssoorten / bijpassende compotes
- tonijnsalade / paprika / rode ui
- maïskipsalade / rode peper
- vissalade / zalm / garnalen
- olijventapenade
- aioli
- kruidenboter
- diverse Bourgondische broodsoorten

Warme gerechten

- oosterse gehaktballetjes / ketjap- gembersaus
- pikant gemarineerde kippenvleugeltjes

Maaltijdbuffet

€ 29,50 per persoon

Koude gerechten

- serranoham / diverse meloensoorten
- rundercarpaccio / truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- gerookte zalm / mierikswortelcrème
- gerookte pepermakreel
- gerookte forel
- scharreleisalade / bacon
- krabsalade
- aardappeltruffelsalade
- kaasplateau met diverse bijzondere kaassoorten
- olijventapenade
- aioli
- kruidenboter
- diverse bourgondische broodsoorten

Warme gerechten

- gebakken zalm in hollandaise saus
- varkenshaasmedallion / champignon truffelsaus
- aardappelgratin
- witte rijst
- diverse seizoensgroenten

Diner op maat

Uw diner kunnen wij op verschillende manieren verzorgen. Voor een goed verzorgd en gangbaar diner verwijzen wij u naar de menukaart van ons eetcafé. Uit het aanbod van verschillende voor-, hoofd- en nagerechten is uw (keuze-)menu makkelijk samen te stellen.

Wanneer uw wensen verder gaan dan bovenstaande suggestie, nodigen wij u graag uit voor een persoonlijke afspraak met onze chefkok. Tijdens dit gesprek stellen wij u in de gelegenheid al uw culinaire wensen op tafel te leggen. Aan de hand van deze informatie zal onze chefkok een diner voor u samenstellen. Hierbij wordt uiteraard rekening gehouden met uw wensen, maatwerk dus!

Petit dinner

Bij het aperitief

Broodje / kruidenboter	€ 3,50
Broodjes / kruidenboter / olijventapenade / aioli	€ 6,00
Tapasbordje: serranoham / spinata romana / chorizo / zongedroogde tomaatjes / gemarineerde groene olijven	€ 4,75

Soepjes

Bospaddestoelensoepje / lente ui / spekjes	€ 5,00
Soepje van pomodori-tomaten / basilicum / mascarpone	€ 5,00
Heldere runderbouillon / verse groenteparels	€ 5,00
Kreeftensoepje / cognacroom / een gamba	€ 6,00

Koude gerechten

- Zalmtartaar van gerookte zalm / limoen / kappertjes / rode ui	€ 6,00
- Mousse van gerookte forel / Hollandse garnaltjes	€ 6,00

Koude gerechten

- Prosciutto di Parma / meloen / balsamico	€ 6,00
- Carpaccio van ossenhaas / truffeldressing / croutons / pijnboompitten / Parmezaanse kaas	€ 6,00
- Gerookte eendenborstfilet / sinaasappelchutney	€ 6,50
- Vitello tonato; kalfsvlees / tonijnmayonaise / rucola	€ 6,50

Warme gerechten

- Gebakken scampi's / een huisgemaakte roomsaus van knoflook en pesto op een bedje van tagliatelle	€ 6,50
- Gebakken kabeljauw / tomatensalsa / een stampotje van paksoi	€ 7,00
- Tagliatelle met rivierkreeftjes / een zachte saus van citrus / lente-ui	€ 6,25
- Gepelde reuzengamba's / tomatenrisotto / oude kaas	€ 6,50
- Zalmfilet verse bladspinazie / Hollandaisesaus	€ 7,00

Warme gerechten

- Rosé gebakken varkenshaasmedaillon / champignons-/truffelsaus	€ 7,00
- Gemarineerde varkenshaassaté / satésaus / atjarsalade / gebakken uitjes / kroepoek	€ 6,50
- Huisgemaakte lamsstoof / groene asperges / zoete aardappel	€ 7,50
- Kalfsoester / bladspinazie / rode portsaus	€ 7,50
- Biefstuk van de zijlende / rucola / Parmezaanse kaas	€ 7,50

Kaas

kaasbordje met 3 bijzondere kaassoorten / druiven / noten / appelstroop / kletzenbrood	€ 7,50
--	--------

Desserts

- Huisgemaakte tiramisu / Italiaanse dessert bij uitstek / mascarpone / langevingers	€ 5,00
- Speculaasparfait / kaneel crème / bastogne kruim	€ 5,00
- Witte chocolademousse / amarene kersen / gehakte pistache	€ 5,00
- Brownie / witte chocolade crunch / karamelsaus	€ 5,00

Barbecues met of zonder koksbegeleiding

Barbecues 1

€ 22,50 per persoon

Vlees

- runderhamburger
- gemarineerde speklap
- kipfilet gemarineerd
- varkenshaassaté

Vis

- papillot gevuld met witvisfilet, kruidenboter en groenten
- brochette van gemarineerde scampi's

Salades en garnituren

- mesclune sla
- gerookte kip
- mozzarella bolletjes
- zongedroogde tomaatjes
- grana pardona
- cherry tomaatjes
- komkommer
- paprika
- uit
- honing mosterd dressing
- balsamico dressing
- aardappel / truffelsalade
- frisse rauwkost salade

Sauzen

- cocktailsaus
- knoflookmayonaise
- honing / mosterdsaus
- warme pikante satésaus
- kruidenboter

Brood

- diverse bourgondische broodsoorten

Barbecues 2

€ 28,50 per persoon

Vlees

- Schotse Prime biefstuk
- gemarineerde spareribs
- varkenshaas medaillons
- saté van kalkoen

Vis

- pangafilet met limoen en dille
- gambabrochette hot pepper
- zalmfilet met Provençaalse kruiden

Salades en garnituren

- mesclune sla
- gerookte kip
- mozzarella bolletjes
- zongedroogde tomaatjes
- grana pardano
- cherry tomaatjes
- komkommer
- paprika
- ui
- honing mosterd dressing
- balsamico dressing
- aardappel/truffelsalade
- huzarensalade
- olijventapenade
- spekjes
- croutons

Sauzen

- kerriemayonaise met gember
- cocktailsaus
- knoflookmayonaise
- pepersaus
- warme pikante satésaus
- kruidenboter

Brood

- diverse bourgondische broodsoorten

Desserts

Omelette Siberienne (buffet)

€ 7,50 per persoon

Overheerlijke ijscreatie met luchtig geslagen eiwit, waarbij warme kersencompote en verse slagroom

Grand dessert (buffet)

€ 11,50 per persoon

- omelette sibérienne
- warme kersencompote
- witte chocolademousse
- pure chocolademousse
- panna cotta met amarene kers
- crème brûlée
- brownies
- lemon cheesecake
- slagroom