

DRANKEN

CONSUMPTIES (nacalculatie)

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

DRANKARRANGEMENT

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

WELKOMSTDRANKJES

Alcoholvrije sekt	€ 3,50
Kirr Royal Crème de cassis met een mousserende witte wijn in een champagneglas	€ 4,00
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	€ 2,75 per stuk
Gesorteerd luxe gebak	€ 3,75 per stuk

Broodjes

Warm Brabants worstenbrood	€ 3,00 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	€ 3,00 per stuk	
Assortiment van luxe harde bruine en witte broodjes, belegd met diverse luxe belegsoorten en voorzien van een passende groene garnituur	€ 4,50 per stuk	
- krabsalade	- filet americain	- brie
- rundercarpaccio	- rauwe ham	- boeren kaas

Luxe mini broodjes

€ 3,25 per stuk

- Gerookte zalm mierikswortel mayonaise	- Serranoham balsamico pijnboompitten
- Roombrie noten honing	- Carpaccio truffelcrème Grana Padano
- Krabsalade rucola tomaat	- Boerenkaas rauwkost

Lunchbuffet

€ 19,75 per persoon

Koude gerechten

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

Warme gerechten

- Bourgondische rundvleeskroketten	- Pasteitje met rijk gevulde kippenragout
------------------------------------	---

Lunch plank

€ 17,50 per persoon

Seizoenssoepje

Luxe mini broodjes (3 p.p.) met:

- Brie | walnoten | honing | rucola
- Zalm | wasabi | rode ui | mesclune
- Carpaccio | truffelmayonaise | Grana Padano

Chocolademousse | karamelsaus | oreo OF Panna cotta | amarena kers | meringue

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 fraîche 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 Parmezaanse kaas	€ 4,00 per stuk
Gemarineerde varkenshaassaté atjarsalade gebakken uitjes kroepoek	€ 6,50 per stuk

LUXE PINCHO'S (ASSORTIMENT)

€ 2,25 per stuk

- Serranoham | meloen | balsamico
- Mozzarella | zongedroogde tomaat | pestomayonaise
- Gamba | aioli | paprika
- Kalfsgehaktballetje | Reypenaer | truffelcrème
- Zalm | komkommer | yuzu mayonaise
- Rochebaron | biet | appelstroop

MONDVERMAAKJES (AMUSES)

€ 3,75 per stuk

- Zalmtartaar | komkommer | limoen
- Gebakken gamba | salsa van mango | rode peper
- Gerookte eendenborstfilet | frisée | sinaasappeldressing
- Biefstuk | truffelmayonaise | haricot verts
- Geitenkaas | honing | walnoot

Tapas

€ 13,50 per persoon

De gerechten liggen op mooie planken en worden op alle tafels gepresenteerd

- serranoham
- spianata 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

€ 12,50 per persoon

Warme gerechten

- gemarineerde varkenshaassaté
- 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 varkenshaassaté
- gemarineerde kippendijensaté
- 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
- Brie de Meaux
- Reblochon
- Port Salut
- noten
- verse vijgen
- honing
- kletzenbrood
- diverse Bourgondische broodsoorten
- 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 patésorten | bijpassende compote
- 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 melonsoorten
- rundercarpaccio | truffelmayonaise
| 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 Hollandaisesaus
- 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 Spianata Romana chorizo zongedroogde tomaatjes gemarineerde groene olijven	€ 6,00

Soepjes

Bospaddenstoelensoepje 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

- Zalmartaar 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 huisgemaakte roomsaus van knoflook en pesto op een bedje van tagliatelle	€ 6,50
- Gebakken kabeljauw tomatensalsa een stampotje van paksoi	€ 7,00
- Gepelde reuzengamba's tomatenrisotto oude kaas	€ 7,00
- 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 mascarpone lange vingers	€ 5,00
- Speculaasparfait kaneelcrème bastogne kruim	€ 5,00
- Witte chocolademousse amarena kersen gehakte pistache	€ 5,00
- Brownie witte chocolade crunch karamelsaus	€ 5,00

Barbecues met of zonder koksbegeleiding

Barbecues 1

€ 24,50 per persoon

Vlees

- runderhamburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- varkenshaassaté

Vis

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

Salades en garnituren

- mesclune sla
- gerookte kip
- mozzarella bolletjes
- zongedroogde tomaatjes
- Grana Padano
- 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
- varkenshaasmedaillons
- 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 Padano
- 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 Sibérienne (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 amarena kers
- crème brûlée
- brownies
- lemon cheesecake
- slagroom