

FOODBOOK



DRANKPAKKETTEN

CLASSIC PAKKET

Bier, witte wijn, rode wijn,
Rosé, water en frisdrank.

€ 8,- per persoon, per uur

CHAMPAGNE

Moët & Chandon - Brut
Impérial 0,75L

€ 64,- per fles

PREMIUM PAKKET

Classic pakket + prosecco

€ 10,- per persoon, per uur

SPECIALE WIJNEN

Vraag ons om de speciale
wijnlijst

€ op aanvraag

DELUXE PAKKET

Premium pakket + sterke
drank (rum, vodka, whiskey
& Gin)

€ 13,- per persoon, per uur



KLEINE SNACKS

ALLE PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF 9% BTW

SNACK MIX VOOR 4 PERSONEN

€ 9,50

NOTEN MIX, OLIJVEN EN KAAS VLINDERS.
VERKRIJGBAAR VANAF 6 PORTIES.

BROODMANDJE

€ 9,50

BREEK BROOD MET HUMMUS EN
AIOLI.

HETE SNACKS

€ 12,-

2X BITTERBALLEN, 2X CHEESE STICKS,
2X PITTIGE SNACKS, 2X MINI LOEMPIA'S,
2X MINI FRIKANDELLEN + DIPSAUS.

HETE SNACKS DELUXE

€ 14,50

2X GARNALENKROKETTEN, 2X
GEITENKAAS KROKETTEN, 2X VEGAN
"GARNALEN" GEFRITUURD, 2X KARAAGE,
2X BITTERBALLEN EN DIPSAUS

HOLLANDSE KLASSIEKERS

€ 11,50

2X OLD AMSTERDAM KAAS, 2X JONGE
KAAS, 2X LEVERWORST MET AUGURKEN,
2X RUNDERWORST MET MOSTERD.

BITTERBALLEN

(VEGAN OPTIE BESCHIKBAAR)

€ 11,50

8 STUKS MET MOSTERD.

KAASSTENGELS

€ 11,50

8 STUKS MET CHILISAUS

VLAMMETJES

€ 9,50

8 STUKS MET CHILISAUS

GARNAALKROKETJES

€ 14,95

8 STUKS MET CHILISAUS

GEITENKAAS KROKETJES

€ 14,95

8 STUKS MET CHILISAUS



KARAAGE

€ 12,95

JAPANS GEFRITUURDE KIP, 6 STUKS MET CHILISAUS

KIP GYOZAS

€ 11,50

8 STUKS MET SOYASAUS

OESTERS

€ 37,50

6 STUKS, GILLARDEAU MET CITROEN EN SJALOTTEN VINAIGRETTE

EBI FRY SHRIMP

(VEGAN OPTIE BESCHIKBAAR)

€ 11,50

6 STUKS MET CHILISAUS

CANAPÉS

€ 15,95

MIX AAN VERSCHILLENDE KLEINE KOUDE CULINAIRE HAPJES



BORRELPLANKEN

ALLE PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF 9% BTW

BORRELPLATEAU € 99,50 (VOOR 10 PERSONEN)

- 2 SOORTEN KAAS
- 2 SOORTEN WORST
- VERS GEBRANDE NOTEN
- OLIJVEN
- VERSCHILLENDE DIPS
- BROODSTICKS
- BOKBROOD

CHARCUTERIE € 14,95 per portie

- 50GR COPPA DI PARMA
- 50GR IBERICO HAM
- 40GR BRANDT & LEVIE VENKELWORST
- GEROOKTE AMANDELEN
- GEMARINEERDE OLIJVEN
- 40GR WILD ZWIJN PATE
- TOASTJES

FRUITS DE MER € 275,- (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 GEKOOKTE CANADESE KREEFT
- 12 FINE DE CLAIRE OESTERS
- 500GR HALVE KRAB
- 500GR GEKOOKTE GAMBA'S
- 800GR MOSSELEN
- 500GR KOKKELS
- 4X GARNALEN-RIVIERKREEFT COCKTAIL
- SAUZEN

KAASPLATEAU € 14,95 VAN KEF per portie

- 4 VERSCHILLENDE KAZEN VAN KEF
- KLETZENBROOD
- VIJGENJAM
- DRUIVEN



TAPAS
(VOOR 2 Á 3 PERSONEN)

€ 27,50

- 4X KIPBORRELPOOTJE
- 4X ALBONDIGAS
- 4X GARNALENKROKET
- OLIJVEN
- BROOD MET HUMMUS EN AIOLI
- 8X COPPA DI PARMA
- 4X FRANSE KAAS

FRUIT PLATEAU
(VOOR 10 PERSONEN)

€ 95,-

- VERS FRUIT VAN HET SEIZOEN

VIS PLATEAU
(VOOR 2 Á 3 PERSONEN)

€ 27,50

- 2X GEROOKTE FORELFILETS
- 100 GR GEROOKTE ZALM
- GESTOOMDE MAKREEL 1 ZIJDE
- RIVIERKREEFT COCKTAIL

VEGAN PLATEAU € 27,50
(VOOR 2 Á 3 PERSONEN) **per portie**

- PLUKBROOD MET DIPS (HUMMUS, OLIJVENTAPENADE)
- GEGRILDE GROENTEN
- DRUIVEN
- 4X VEGAN BITTERBAL
- 4X MINI LOEMPIA'S
- 4X EBI FRY 'SHRIMP'
- TOMATENTARTAAR MET POMPOEN / 'FETA' CRÈME "ZALM" SASHIMI



MAALTIJDEN

ALLE PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF 9% BTW

SUSHI

€ 99,95

- SOFT SHELL SPICY TUNA ROLL (8X)
- SOFT SHELL SALMON ROLL (8X)
- TEMPURA EBI ROLL (8X)
- CALIFORNIA ROLL (8X)
- MAKI MIX (24X)
- NIGIRI SAKE (4X)
- NIGIRI MAGURO (4X)

PIZZA

(VANAF 8 PERSONEN)

€ 13,95 p.p.

- MARGHERITA
- QUATRO FORMAGGI
- PEPPERONI
- HAWAII
- FUNGHI

*GLUTENVRIJ EN VEGAN MOGELIJK

LUXE BBQ

(VANAF 8 PERSONEN)

€ 28,50 p.p.

- HAMBURGER
- 2 SATÉSTOKJES
- PEPPERSTEAK
- SHASLICK
- MERGUEZ WORSTJE
- AARDAPPELSALADE
- VERSCHILLENDE SAUZEN
- BROOD MET KRUIDENBOTER

*VEGETARISCH EN HALAL MOGELIJK

*EXCL. € 75,- VOOR DE CHEF (21% BTW NIET INBEGREPEN)

BURGERS

(VANAF 8 PERSONEN)

€ 16,95 p.p.

BLACK ANGUS BURGER

- BRIOCHE BUN, KROPSLA, BACON, TOMAAT, GEKARAMELISEERDE UI, AUGURK, MAYO, CHEDDAR + FRIET

OF

BEYOND MEAT BURGER (VEGAN)

- BRIOCHE BUN, KROPSLA, BACON, TOMAAT, GEKARAMELISEERDE UI, AUGURK, MAYO, CHEDDAR + FRIET

*ALLE BURGERS WORDEN GESERVEERD MET FRIET



ONTBIJT/LUNCH

ALLE PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF 9% BTW

LUXE BELEGDE BROODJES (2 P.P.)

€ 12,95 p.p.

KEUZE UIT:

- VITELLO TONATO
- CAPRESE
- CARPACCIO
- KIPFILET
- HAM
- GEZOND

TWAALFUURTJE

€ 19,50 p.p.

- SOEP VAN DE DAG
- 3 VERSCHILLENDE RIJK BELEGDE MINI BROODJES P.P.
- PETIT GRAND DESSERT

LUXE LUNCH

€ 23,50 p.p.

- SALADE VAN DE DAG
- 2 OPEN RIJK BELEGDE BROODJES
- FRITTATA: ZOETE AARDAPPEL, RODE UIT, FETA EN ROZEMARIJN
- VERSE SMOOTHIE



BUFFET

ALLE PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF 9% BTW

ITALIAANS BUFFET € 31,50 p.p.

- VITELLO TONNATO
- VEGETARISCHE RUCOLA SALADE
- VERS AFGEBAKKEN FOCACCIA MET TAPENADE EN AIOLI
- LASAGNA BOLOGNESE
- KIP IN ITALIAANSE ROOMSAUS
- TOSCAANSE ROZEMARIJN AARDAPPELTJES

INDONESISCH BUFFET €31,50 p.p.

- NASI GORENG
- BAMI
- SAJOER IODEH (GEMENGDE GROENTEN IN EEN KRUIDIGE KOKOSSAUS)
- TERONG BELADO (PITTIGE STICKY AUBERGINE)
- RENDANG (STOOFVLEES IN KOKOS)
- SATÉ AJAM MET SATÉSAUS
- TELOR KETJAP (EI IN ZOETPITTIGE SAUS)
- SAMBAL GORENG BOONTJES.
- GESERVEERD MET KROEPOEK, GEBAKKEN UITJES EN SAMBAL

STAMPPOT BUFFET € 24,50 p.p.

- BOERENKOOL
- ZUURKOOL
- HUTSPOT

GESERVEERD MET GELDERSE ROOKWORST, GEHAKTBALLETJES IN JUS EN SPEKLAP. MET MOSTERD-PICCALILY

DESSERT BIJ BUFFET € 5,95 p.p.

KEUZE UIT TIRAMISU OF SPEKKOEK



DINNER Á LA CARTE

ALLE PRIJZEN EXCLUSIEF 9% BTW

2-GANGEN MENU (HOOFD-/NAGERECHT)	€ 32,50
2-GANGEN MENU (VOOR-/HOOFDGERECHT)	€ 35,-
3-GANGEN MENU & LOPEND BUFFET	€ 46,50
4-GANGEN MENU	€ 54,-

VOORGERECHTEN

CEVICHE VAN ZEEBAARS GESERVEERD MET GRAPEFRUIT, RODE UI, VENKEL EN MUNT

CARPACCIO VAN GEPOFTE BIET (VEGAN) GESERVEERD MET GEBRANDE HAZELNOOT, RUCOLA, 'FETA' EN ACETO DRESSING

CARPACCIO VAN GEROOKTE RIB-EYE GESERVEERD MET AMANDEL CRUMBLE, PARMEZAAN, RUCOLA EN TRUFFELMAYONAISE

HOOFDGERECHTEN

BAVETTE STEAK GESERVEERD MET ZOETE AARDAPPELPUREE, GEGRILDE GROENTEN EN CHIMICHURRI

RAVIOLI (VEGA) GESERVEERD MET TRUFFELROOMSAUS, BOSPADDESTOELEN, KROKANTE HAZELNOOT EN PARMEZAANSE KAAS

RAVIOLI VAN KREEFT IN ROMIGE BISQUE SAUS, MET PARMEZAANSE KAAS EN GROENE ASPERGE

PARELCOUSCOUS MET GEPOFTE POMPOEN (VEGAN) GESERVEERD MET GEDROOGDE ABRIKOOS, EN KERRIE-BIESLOOK MET SOJA-YOGHURT

POLDERHOEN MET ROMIGE AARDAPPELPUREE, GEGLACEERDE WORTELEN, GEPOFTE MAÏS EN PEPERSAUS



*DIT MENU IS SEIZOENSGEBONDEN
EN WISSELT TOT 4X PER JAAR

NAGERECHT

TAARTJE VAN PURE CHOCOLADEMOUSSE MET KLETSKOP CRUMBLE

KAASPLANKJE VAN KEF

VEGAN CHEESECAKE

LOPEND BUFFET

KOUD

COCKTAIL VAN RIVIERKREEFTJES EN HOLLANDSE GARNALEN MET SLA EN COCKTAILSAUS

RUNDERCARPACCIO MET KAPPERTJES, TRUFFELDRESSING EN PARMEZAANSE KAAS

WARM

RIJKGEVULDE RISOTTO MET ZALM, KABELJAUW EN SCHELP- EN SCHAALDIEREN

STAMPPOT VAN HET SEIZOEN MET KALFSGEHAKTBALLETJES EN EEN HUISGEMAAKTE JUS

NAGERECHTEN

DESSERT SURPRISE

3 SOORTEN HOLLANDSE KAAS MET VIJGENBROOD, WALNOTEN EN APPELSTROOP

*AANBOD IS SEIZOENSGEBONDEN



*DIT MENU IS SEIZOENSGEBONDEN
EN WISSELT TOT 4X PER JAAR

LOPEND BUFFET VEGETARISCH

KOUD

TABOULEH SALADE VAN COUSCOUS MET FETA, KORIANDERSALSA EN GROENE OLIJVEN

ANTIPASTI

WARM

GROENE KRUIDENRISOTTO MET FALAFEL EN TAHINISAUS

STAMPPOT VAN HET SEIZOEN MET DIVERSE GROENTEN EN OLIJFOLIE

NAGERECHTEN

DESSERT SURPRISE (FRUITSALADE INDIEN VEGANISTISCH)

3 SOORTEN HOLLANDSE KAAS MET VIJGENBROOD, WALNOTEN EN APPELSTROOP

*AANBOD IS SEIZOENSgebonden



*DIT MENU IS SEIZOENSgebonden
EN WISSELT TOT 4X PER JAAR



DESSERTS

ALLE PRIJZEN EXCLUSIEF 9% BTW

KEUZE UIT:

€ 12,95 p.p.

- TAARTJE VAN PURE CHOCOLADEMOUSSE MET KLETSKOP CRUMBLE
- KAASPLANKJE VAN KEF
- VEGAN CHEESECAKE

