

## BIJ DE KOFFIE & DRANKEN

<b>DRANKEN</b>	<b>PRIJS</b>
Koffie/Thee	2.40
Div. frisdranken vanaf	2.50
Jus d'orange vanaf	2.95
Bier vanaf	2.60
Jenever	2.75
Port/sherry/vermouth	3.65
Div. wijnen	vanaf 3.95
Buitenlands gedistilleerd/likeuren	vanaf 4.50
<b>BIJ DE KOFFIE</b>	
Brownie	4.50
Verse appeltaart per punt	3.75
met slagroom	4.00
Frambozen cheesecake per punt	4.50
<i>Het is ook mogelijk om een mix op planken te presenteren.</i>	4.50
<b>EXTRA FEESTELIJK</b>	
Glas Prosecco Cecilia Beretta, Italie	4.25
Fles Prosecco Cecilia Beretta, Italie	21.00
Fles Champagne, Veuve Cliquot Brut, Frankrijk	69.50
<b>MIXDRINKS</b>	
<b>Bloody Mary</b>	8.25
Ketel One Vodka met Big Tom, Worcester, citroen en selderij	
<b>Gordon's Cucumber Crisp G&amp;T</b>	8.00
Gordon's Cucumber met Fever Tree Indian Tonic en komkommer	
<b>Tanqueray G&amp;T</b>	8.25
Tanqueray London Dry Gin met Fever Tree Indian Tonic en grapefruit	
<b>Gin Mare G&amp;T</b>	9.25
Gin Mare met Fever Tree Mediterranean Tonic en basilicum	
<b>Kentucky Mule</b>	9.25
Bulleit Bourbon met Fever Tree Ginger-Ale, limoensap en limoen	
<b>Virgin Hugo</b>	4.25
Agoposta Vlierbloesem met soda-water, munt en limoen	

# HAPJES & SNACKS

<b>HARTIGE SNACKS</b>	<b>PRIJS p.p.</b>
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Old Amsterdam	
~ Ossenworst	
 <b>CROSTINI'S</b>	
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. Per stuk	1.25
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Huis gerookte zalm met mierikswortelcrème	
~ Tomaat en basilicum	
~ Met producten van het seizoen	
 <b>FINGERFOOD</b>	
Diverse fingerfood hapjes, per soort gepresenteerd. Per stuk	1.75
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ Ossenworst met piccalilly	
~ Padron pepertjes met maldon zout	
~ Garnalenkroketje met aioli	
 <b>SNACK VOOR TUSSENDOOR</b>	
Saucijzenbroodje van Baambrugs big	3.50
Stokje saté van kippendijen met pindasaus en krokante uitjes	4.50
Puntzakje biofriet van Friethoes met huisgemaakte mayonaise	2.75
 <b>OP TAFEL</b>	
Gemengde nootjes	0.75
Salt & pepper chips met aioli	1.00
Gemarineerde olijven	1.00
Landbrood met aioli, tappenade en boter	1.75
Batonettes van komkommer, wortel en bleekselderij met kruidendip	1.75
 Het is mogelijk om een mix van de bovenstaande hapjes te presenteren	

# ARRANGEMENTEN

<b>RECEPTIE</b> ( 1 ½ tot 2 uur )	<b>PRIJS p.p.</b>
Drankjes naar keuze, ca. 3 drankjes per persoon (stelpost)	*10.50
Salt & pepper chips met aioli	1.00
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaasstengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Old Amsterdam	
~ Ossenworst	
Begroting receptie inclusief stelpost dranken	<u>14.25</u>
<b>FEESTAVOND</b> ( 4 - 5 uur )	
Drankjes naar keuze, ca. 7 drankjes per persoon (stelpost)	*24.50
Gemengde nootjes en olijven op tafel	1.75
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaasstengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Old Amsterdam	
~ Ossenworst	
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. (2 st. p.p.)	3.50
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Zalm met mierikswortelcreme	
~ Tomaat en basilicum	
~ Met producten van het seizoen	
Begroting feestavond inclusief stelpost dranken	<u>32.50</u>

\*) er wordt een stelpost opgenomen voor de dranken; We berekenen dus alleen wat er werkelijk verbruikt is.

# ARRANGEMENTEN

<b>FINGERFOOD BORREL ( 1 ½ tot 2 uur )</b>	<b>PRIJS p.p.</b>
Drankjes naar keuze, ca. 3 drankjes per persoon (stelpost)	*10.50
Op tafel	3.50
~ Landbrood met aioli, tapenade en boter	
~ Crudité van komkommer, wortel, bleekselderij en cherrytomaatjes met kruidendip	
Diverse fingerfood hapjes, per 2 soorten gepresenteerd (3 st. p.p.)	5.25
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ Crostini met zalm & mierikswortel crème	
~ Ossenworst met piccalilly	
~ Garnalenkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugs big	
~ Smokey rib van Baambrugs big	
Begroting fingerfood inclusief stelpost dranken	<u>19.25</u>
 <b>BORREL ( 2 tot 2 ½ uur )</b>	
Drankjes naar keuze, ca. 5 drankjes per persoon (stelpost)	*17.50
Gepresenteerd op tafel of op de bar:	15.00
Plankje met diverse soorten kazen van de Lindenhoff Gepresenteerd met notenbrood en appelstroop	
Plankje met gesneden gedroogde salami's en hammen	
~ Salami ventricina (picante)	
~ salami finocchiona (venkelzaad)	
~ Prosciutto	
~ Rillette	
Begroting Baambrugse borrel inclusief stelpost dranken	<u>32.50</u>

\*) er wordt een stelpost opgenomen voor de dranken. We berekenen dus alleen wat er werkelijk verbruikt is.

# ONTBIJT & LUNCH

<b>ONTBIJT</b>	<b>PRIJS p.p.</b>
** tot 20 personen serveren we dit ontbijt aan tafel, vanaf 20 personen presenteren we dit als buffet.	12.50
~ Croissants met huisgemaakte jam ~ Landbrood met jonge & oude kaas, boeren ham, ossenworst ~ Hangop, honing & grenola ~ Wisselend eiergerecht; bv. Uitsmijter of roerei ~ Wentelteefjes van suikerbrood, crème fraîche en blauwe bessen ~ Smoothie, verse jus d'orange, melk, koffie & thee ~ Brownie	
<b>LOSSE BROODJES**</b>	
** gemixt gepresenteerd op tafel, of gesorteerd op het buffet	
~ Landbrood eenvoudig belegd: ~ Ei-truffelsalade ~ Oude kaas met gezouten boter ~ Boerenham (advies 2 broodjes per persoon), per broodje	2.75
~ Landbrood luxe belegd: ~ Carpaccio met truffelmayonaise en rucola ~ Gerookte makreelsalade met appel, sla en komkommer ~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart (advies twee broodjes per persoon), per broodje	4.00
<b>12 UURTJE, per persoon</b>	12.50
~ twee verschillend belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) ~ Ei-truffelsalade ~ Club Sandwich met kip, tomaat, augurk, spek, ei, sla, en mayonaise ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	
	14.50
<b>12 UURTJE LUXE, per persoon</b>	
~ Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) ~ Carpaccio met truffelmayonaise ~ Gerookte makreelsalade met appel, sla en komkommer ~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	

## 3 GANGEN BUFFET

Vanaf 30 personen

Een feestelijk en rijkelijk gepresenteerd drie gangen buffet.

**PRIJS p.p.**

Nadat iedereen heeft gegeten van de voorgerechten,

zal het hoofdgerecht erbij gepresenteerd worden.

44.50

Men kan tijdens het hoofdgerecht dan ook nog wat eten van het voorgerecht. Het dessert presenteren we op onze planken per tafel.

### **Voorgerechten:**

- ~ Carpaccio rucola, truffelmayonaise & Parmezaanse kaas
  - ~ Huisgerookte zalm met mierikswortelcrème
  - ~ Charcuterie: gedroogde worst, prociutto, rillette, boerenpaté & crostini
  - ~ Burrata mozzarella, paddestoelen & balsamico
  - ~ Caesar salade & krokante kippendijen
  - ~ Salade geroosterde pompoen, granaatappel & geitenkaas
- Diverse soorten brood aioli, kruidenboter & tapenade

### **Hoofdgerechten:**

- ~ Roast van entrecote & bearnaise in zijn geheel gebraden en aan het buffet gesneden
- ~ Vis van het seizoen & beurre blanc
- ~ Gegrilde gambaspiesjes, tomaat, knoflook & chilipeper
- ~ Aardappelgratin & Franse friet
- ~ Ravioli van ricotta en spinazie, walnoot & salie
- ~ Diverse soorten groenten van het seizoen

### **Dessert:**

- Grand dessert op tafel gepresenteerd
- ~ Huisgemaakt ijs
  - ~ Applecrumble
  - ~ Frambozen cheesecake
  - ~ Brownie
  - ~ Lemon merengue
  - ~ Slagroom

# MAALTIJD BUFFETTEN

	<b>PRIJS p.p.</b>
<b>HOLLANDS BUFFET</b> ~ Gehaktbal in zijn eigen jus ~ Kibbeling met ravigotesaus ~ Gegratineerde aardappelpuree ~ Gemengde groene salade ~ Brood en boter	18.50
<b>STAMPOTTEN BUFFET</b> ~ Gehaktbal in zijn eigen jus ~ Krokant spek van Baambrugs Big ~ Rookworst ~ Andijviestamppot ~ Hutspot ~ Zuurkool ~ Amsterdamse uitjes, augurk, mosterd ~ Brood en boter	19.50
<b>SATÉ BUFFET</b> ~ Saté van kippendijen in satésaus ~ Nasi met omelet en koriander ~ Friet ~ Roergebakken groenten ~ Kroepoek, atjar en gebakken uitjes ~ Gemengde groene salade ~ Mosterddressing ~ Brood en boter	22.50
<b>WILD BUFFET (seizoensgebonden)</b> ~ Wildzwijn ham ~ Hertepenper ~ Rodekool, spruiten en stoofpeertjes ~ Aardappelpuree en aardappelgratin ~ Appelcompote ~ Brood en boter	23.50
<b>TAPAS BUFFET (seizoensgebonden)</b> <b>Koud</b> ~ Diverse gesneden gedroogde hammen, worsten en kazen - oa: chorizo, Serrano ham, fuet, manchego, cabrales ~ Brood en boter, aioli en tapenade ~ Padron pepers, olijven, gerilde courgette, aubergine salade <b>Warm</b> ~ Kip piri piri, albondigas, boccerones, krokante inktvis ~ Patatas bravas, tortilla de patatas <b>Dessert</b> ~ creme catalana, cheese cake, flan de chocolat	27.00

# MENU

Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren.  
 Afhankelijk van het aantal gasten en de locatie is het mogelijk om een keuze te bieden. Het menu is gebaseerd op de menukaart van het restaurant en natuurlijk is het mogelijk om een speciaal op uw wensen afgestemd menu samenstellen. We adviseren en informeren u graag hierover.

**PRIJS p.p.**

28.00

## MENU

Pasteitje "Het Koningshapje" met kipragout en champignons

of

Warme Geitenkaas met vijgen en honing

~

Saté van kippendijen met pindasaus

of

Classic hamburger van de Lindenhoff met kaas  
 (medium geserveerd)

Hoofdgerechten worden geserveerd met  
 salade- en aardappelgarnituur

~

Applecrumble met karamelijs

of

Brownie met vanilleijs



# MENU

Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren.  
 Afhankelijk van het aantal gasten en de locatie is het mogelijk om een keuze te bieden. Het menu is gebaseerd op de menukaart van het restaurant en natuurlijk is het mogelijk om een speciaal op uw wensen afgestemd menu samenstellen. We adviseren en informeren u graag hierover.

**PRIJS p.p.**

34.00

## MENU

~ Proeverij Tafelberg:  
 Een combinatie van een vis, vlees en  
 vegetarisch gerechtje met een soepje

~

Ribeye met pepersaus  
*Tournedos supplement 3.00*

of

vis van het seizoen met beurre blanc

*Hoofdgerechten worden geserveerd met  
 groenten- en aardappelgarnituur*

~

Grand dessert op tafel gepresenteerd

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Lemon merengue
- ~ Slagroom