

HAPJES & SNACKS

HARTIGE SNACKS	PRIJS p.p.
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Old Amsterdam	
~ Ossenworst	
CROSTINI'S	
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	
FINGERFOOD	
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	
SNACK VOOR TUSSENDOOR	
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
OP TAFEL	
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

RECEPTIE (1 ½ tot 2 uur)	PRIJS p.p.
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>
FEESTAVOND (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

FINGERFOOD BORREL (1 ½ tot 2 uur)	PRIJS p.p.
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>
 BORREL (2 tot 2 ½ uur)	
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

ONTBIJT	PRIJS p.p.
** 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	
~ Wentelteefje van suikerbrood, crème fraîche en blauwe bessen	
~ Smoothie, verse jus d'orange, melk, koffie & thee	
~ Brownie	
 LOSSE BROODJES**	
** 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
 12 UURTJE, per persoon	 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
 12 UURTJE LUXE, per persoon	
~ 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

	PRIJS p.p.
HOLLANDS BUFFET ~ Gehaktbal in zijn eigen jus ~ Kibbeling met ravigotesaus ~ Gegratineerde aardappelpuree ~ Gemengde groene salade ~ Brood en boter	18.50
STAMPOTTEN BUFFET ~ Gehaktbal in zijn eigen jus ~ Krokant spek van Baambrugs Big ~ Rookworst ~ Andijviestamppot ~ Hutspot ~ Zuurkool ~ Amsterdamse uitjes, augurk, mosterd ~ Brood en boter	19.50
SATÉ BUFFET ~ 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
WILD BUFFET (seizoensgebonden) ~ Wildzwijn ham ~ Hertepenper ~ Rodekool, spruiten en stoofpeertjes ~ Aardappelpuree en aardappelgratin ~ Appelcompote ~ Brood en boter	23.50
TAPAS BUFFET (seizoensgebonden) Koud ~ 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 Warm ~ Kip piri piri, albondigas, boccerones, krokante inktvis ~ Patatas bravas, tortilla de patatas Dessert ~ 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 Jonge Haan met kipragout en champignons

of

Geroosterde zomer biet
 met bramen, Blauw Klaver, basilicum en aceto dressing

~

Saté van kippendijen met pindasaus

of

Echte hamburger de Jonge Haan
 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 Jonge Haan:

~Combinatie van een vis, vlees en vegetarisch gerecht met een koud seizoen 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
- ~ Slagroom