

HAPJES & SNACKS

HARTIGE SNACKS	PRIJS p.p.
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
KOUD GEMENGD	
Gemengd koud borrelgarnituur met oude en jonge kaas, ossenworst en leverworst met Amsterdams zuur	2.75
CROSTINI'S	
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. Per stuk	1.75
~ 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	
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	3.50
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. (2 st. p.p.)	
~ 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 ~ American pancakes, hangop en warme kersen ~ 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 ~ Tonijnsalade met rode ei en gekookt ei ~ 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 zalm, komkommer, sla avocado crème 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 ~ Tonijnsalade met rode ei en gekookt ei ~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	

HIGH TEA

Vanaf 2 personen

Een feestelijk en uitgebreide high tea, te reserveren vanaf twee personen. Terwijl iedereen geniet van onze high tea zullen wij onbeperkt thee serveren, overige dranken worden op nacalculatie aan u berekend.

PRIJS

HIGH TEA

22.50 p.p.

- **3 soorten finger sandwiches:**
 - ~ Zalm met mierikswortelcrème en komkommer
 - ~ Eiersalade met rucola
 - ~ Rosbief met truffelmayonaise en komkommer
- **Quiche**
- **Zoetigheden:**
 - ~ Scones met huisgemaakte jam en clotted cream
 - ~ Citroen meringue
 - ~ Huisgemaakte cheesecake
 - ~ Huisgemaakte ganache
- **Onbeperkt thee**

EXTRA FEESTELIJK

Het is mogelijk uw high tea extra feestelijk te maken met een glas bubbels.

Glas Prosecco, Italië

4.25

Fles Prosecco, Italië

21.00

Fles Champagne, Veuve Cliquot Brut, Frankrijk

69.50



3 GANGEN BUFFET

Vanaf 30 personen

PRIJS p.p.

Een feestelijk en rijkelijk gepresenteerd drie gangen buffet.

44.50

Nadat iedereen heeft gegeten van de voorgerechten,
zal het hoofdgerecht erbij gepresenteerd worden.

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
- ~ Cheesecake
- ~ Ganache taart
- ~ 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

Voorgerecht

Pasteitje Jonge Haan met kipragout en champignons

of

Gerookte aubergine
 met tahini en granaatappel

~

Hoofdgerecht

Saté van kippendijen met pindasaus

of

Echte hamburger de Jonge Haan
 met kaas, (medium geserveerd)

Hoofdgerechten worden geserveerd met
 salade- en aardappelgarnituur

~

Dessert

Applecrumble met witte chocolade ijs en boerenjongens

of

Ganache taart met rood fruit en 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.

31.50

MENU

Voorgerecht

Carpaccio
met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

of

Gerookte zalm
met met mierikswortelcrème, kappertjes en rode ui

of

Geroosterde aubergine
met tahini en granaatappel

Hoofdgerecht

Vis van de dag
met salade en aardappelgarnituur

of

Coq au vin
met aardappelpuree

of

Friet stoofvlees
met rodekoolsalade, spek en appel

of

Falafel burger
met yoghurt- citroensaus en friet

Dessert

Coupe Applecrumble met witte chocoladeijs en boerenjongens

of

Cheesecake met cassis ijs

MENU

Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren.

PRIJS p.p.

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.

34.00

We adviseren en informeren u graag hierover.

MENU

Voorgerecht

Proeverij Jonge Haan:

Een combinatie van een vis, vlees en vegetarisch gerecht met een koud seizoen soepje

~

Hoofdgerecht

Ribeye met pepersaus
Tournedos supplement 3.00

of

vis van het seizoen met beurre blanc

*Hoofdgerechten worden geserveerd met
groenten- en aardappelgarnituur*

~

Dessert

Grand dessert op tafel gepresenteerd

~ Huisgemaakt ijs

~ Applecrumble

~ Cheesecake

~ Ganache taart

~ Slagroom