

HAPJES & SNACKS

	PRIJS p.p.
HARTIGE SNACKS	
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Vlammetjes	
~ Groenten bitterballen	
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	2.00
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Huis gerookte zalm met mierikswortelcrème	
~ Prociutto en vijgencompote	
~ Ossenworst en piccalilly	
~ Makreelsalade	
~ Geitenkaascreme	
~ Queso Manchego	
~ Tomatensalsa, met rode ui en basilicum	
FINGERFOOD	
Diverse fingerfood hapjes, per soort gepresenteerd. Per stuk	2.25
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ rivierkreeftkroketje met aioli	
~ mini saucijzenbroodje van Baambrugs big	
~ Gefrituurde reuze garnaal met chilisaus	
SNACK VOOR TUSSENDOR	
Mini hamburger	6.00
Stokje saté van kippendijen met pindasaus en krokante uitjes	4.50
Puntzakje biofriet van Friethoes met huisgemaakte mayonaise	3.50
OP TAFEL	
Gemengde nootjes	0.75
Salt & pepper chips met aioli	1.00
Gemarineerde olijven	2.00
Landbrood met aioli, tappenade en boter	2.00
Batonettes van komkommer, wortel en bleekselderij met kruidendip	2.00

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	
~ Groenten bitterballen	
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	2.00
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaasstengels	
~ Javaantjes	
~ Groenten bitterballen	
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. (2 st. p.p.)	4.00
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Zalm met mierikswortelcreme	
~ Bietenhumus en feta	
Begroting feestavond inclusief stelpost dranken	<u>33.25</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	
~ Crudit� van komkommer, wortel, bleekselderij en cherrytomaatjes met kruidendip	
Diverse fingerfood hapjes, per 2 soorten gepresenteerd (3 st. p.p.)	6.75
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ rivierkreeftkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugs big	
~ Gefrituurde reuze garnaal met chilsaus	
 Begroting fingerfood inclusief stelpost dranken	 <u>20.75</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.	14.50
~ Croissants met huisgemaakte jam ~ Landbrood met jonge & oude kaas, boeren ham, ossenworst ~ Hangop, honing & grenola ~ Roerei ~ Wentelteefje, nutella, banaan en amandel ~ Brownie	
LOSSE BROODJES**	
** gemixt gepresenteerd op tafel, of gesorteerd op het buffet	
~ Landbrood eenvoudig belegd: ~ Ei-truffelsalade ~ Oude boerenkaas met gezouten boter ~ Boerenham (advies 2 broodjes per persoon), per broodje	2.75
~ Landbrood luxe belegd: ~ Carpaccio met truffelmayonaise en rucola ~ Tonijnsalade, ei en rode ui ~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart (advies twee broodjes per persoon), per broodje	4.00
12 UURTJE, per persoon	10.50
~ twee verschillend belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) ~ Oude boerenkaas ~ Ei-truffelsalade ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	
12 UURTJE LUXE, per persoon	12.50
~ Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) ~ Carpaccio met truffelmayonaise ~ Tonijnsalade, ei en rode ui ~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	

LUNCHMENU 1

Voorgerechten

Tomatensoep met room en peterselie

PRIJS p.p.
18,50

of

Soep van het seizoen

Hoofdgerechten

Caesar salade met krokante kippendijen, croutons,
Parmezaanse kaas en ingelegde ansjovis

of

Salade Caprese met burrata mozzarella, cherrytomaat en rucolapesto

Dessert

Appeltaart

Of

Cheesecake

LUNCHMENU 2

Voorgerecht

Carpaccio
met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

of

Salade Caprese met burrata mozzarella, cherrytomaat en rucolapesto
of

Tomatensoep met room en peterselie

Hoofdgerecht

Saté van kippendijen met pindasaus en frites

of

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

Dessert

Applecrumble met witte chocolade ijs en boerenjongens

of

Tiramisu

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 brownie
- **Onbeperkt thee**

EXTRA FEESTELIJK

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

Piccolo Cava Pere Ventura, Spanje

7.50

Fles Cava Pere Ventura, Spanje

28.00

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. 45.50
 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
 ~ Graved lax
 - ~ Charcuterie: gedroogde worst, prociutto,
 rillette, boerenpaté & crostini
 ~Geroosterde biet met braam, Blauw Klaver
 en basilicum
 - ~ Caesar salade & krokante kippendijen
 ~Venkelkoekjes met abrikoos en feta
- 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
 - ~ Tiramisu
 - ~ Slagroom

MAALTIJD BUFFETTEN

STAMPOTTEN BUFFET

PRIJS p.p.

19.50

- ~ Gehaktbal in zijn eigen jus
- ~ Krokant spek van Baambrugs Big
- ~ Rookworst
- ~ Andijviestamppot
- ~ Hutspot
- ~ Zuurkool
- ~ Amsterdamse uitjes, augurk, mosterd
- ~ Brood en boter

25.50

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

TAPAS BUFFET

27.00

Koud

- ~ Diverse gesneden gedroogde hammen, worsten en kazen
 - oa: chorizo, Serrano ham, fuet, manchego, cabrales
- ~ Brood en boter, aioli en tapenade
- ~ Padron pepers, olijven, gegrilde courgette, aubergine salade

Warm

- ~ Kip piri piri, albondigas, boccerones, krokante inktvis
- ~ Patatas bravas, tortilla de patatas

Dessert

- ~ creme catalana, cheese cake, flan de chocolat

MENU 1

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

Carpaccio
 met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

of

Burrata mozzarella met gegrilde courgette en rucola pesto

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

Tiramisu

MENU 2

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

Voorgerecht

Proeverij Jonge Haan:

Een combinatie van een vis, vlees en vegetarisch

Hoofdgerecht

Vis van de dag
met salade en aardappelgarnituur

Of

bavette van de Lindenhoff met groene groenten en jus de verau

of

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

of

Falafel burger
met yoghurt- citroensaus en friet

Dessert

Grand dessert