

BIJ DE KOFFIE & DRANKEN

DRANKEN	PRIJS
Koffie/Thee	2.50/2.30
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
BIJ DE KOFFIE	
Brownie	3.75
Verse appeltaart per punt	3.95
met slagroom	4.25
Frambozen cheesecake per punt	4.75
<i>Het is ook mogelijk om een mix op planken te presenteren.</i>	4.50
EXTRA FEESTELIJK	
Glas cava, spanje	4.95
Fles cava, spanje	28.00
Fles Champagne, Veuve Cliquot Brut, Frankrijk	69.50
MIXDRINKS	
Bloody Mary	8.25
Ketel One Vodka met Big Tom, Worcester, citroen en selderij	
Hendriks's G&T	8.50
Hendrik's met fever tree Indian tonic en komkommer	
Harris G&T	9.25
Isle of Harris met Fever Tree Indian Tonic, sinaasappel en kruidnagel	
Tanqueray G&T	8.25
Tanqueray London Dry Gin met Fever Tree indian Tonic en grapefruit	
Kentucky Mule	9.25
Bulleit Bourbon met Fever Tree Ginger-Ale, limoensap en limoen	
Seedlip spice 94	7,50
Seedlip (alc vrije gin) met aromatic fever tree tonic en grapefruit	

HAPJES & SNACKS

HARTIGE SNACKS	PRIJS p.p.
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Javaantjes (kip en pinda)	
~ 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	
~ Bietenhumus en feta	
 FINGERFOOD	
Diverse fingerfood hapjes, gemixt gepresenteerd. Per stuk	2.25
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ rivierkreeftkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugs big	
~ Gefrituurde reuze garnaal met chilsaus	
 SNACK VOOR TUSSENDOOR	
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	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	
~ Javaantjes	
~ 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	
~ Bietenhummus 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 ~ American pancakes met aardbeien 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 (2 broodjes per persoon)	5.50
~ Landbrood luxe belegd: ~ Carpaccio met truffelmayonaise en rucola ~ Tonijnsalade, ei en rode ui ~ Ei-truffelsalade (twee broodjes per persoon)	8.00
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 pompensoep	
12 UURTJE LUXE, per persoon	12.50
~ Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) ~ Carpaccio met truffelmayonaise ~ Tonijnsalade, ei en rode ui ~ Ei-truffelsalade ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje pompensoep	

LUNCHMENU 1

Voorgerechten

Prijs p.p.
18.50

Pompoensoep met sherry en uitgebakken spekjes
of

Bloemkoolsoep met cashewnoten

Hoofdgerechten

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

of

Salade Caprese met burrata mozzarella, wilde tomaten en rucolapesto

Dessert

Appeltaart

of

Cheesecake

LUNCHMENU 2

Voorgerechten

Prijs p.p.
24.50

Carpaccio
met truffelmayonaise, rucola en parmezaanse kaas
of

Salade Caprese met burrata mozzarella, wilde tomaten en rucolapesto
of

Pompoensoep met sherry en uitgebakken spekjes

Hoofdgerechten

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

Creme brulee

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
 - ~ ganachetaart
 - ~ 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. 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
 - ~ Graved lax
- ~ Charcuterie: gedroogde worst, prociutto, rillette, boerenpaté & crostini
 - ~ Geroosterde biet met braam, Blauw Klaver en basilicum
- ~ Caesar salade & krokante kippendijen
 - ~ Burrata met wilde tomaten, balsamico en basilicum
- Diverse soorten brood aioli, kruidenboter & tapenade

Hoofdgerechten:

- ~ Roast van entrecote & bearnaise
- ~ Vis van het seizoen & beurre blanc
- ~ Gegrilde gambaspiesjes, tomaat, knoflook & chilipeper
 - ~ Aardappelgratin & Franse friet
- ~ Ravioli, gevuld met truffel en paddenstoelen
 - ~ Diverse soorten groenten van het seizoen

Dessert:

- Grand dessert op tafel gepresenteerd
- ~ Huisgemaakt ijs
 - ~ Applecrumble
 - ~ Cheesecake
 - ~ Tiramisu
 - ~ Slagroom

MAALTIJD BUFFETTEN

PRIJS p.p.
19.50

STAMPOTTEN BUFFET

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

22.50

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

23.50

WILD BUFFET (seizoensgebonden)

- ~ Wildzwijn ham
- ~ Hertepenper
- ~ Rodekool, spruiten en stoofpeertjes
- ~ Aardappelpuree en aardappelgratin
- ~ Appelcompote
- ~ Brood en boter

27.00

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, 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 wilde tomaten en balsamico

Hoofdgerecht

Saté van kippendijen met pindasaus

of

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

of

Zwarte bonen-quinoaburger
 met huisgemaakte paprikaketchup

Hoofdgerechten worden geserveerd met
 salade- en aardappeln garnituur

~

Dessert

Applecrumble met witte chocolade ijs en boerenjongens

of

Crème brûlée

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.

31.50

MENU

Voorgerecht

Carpaccio
met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

of

Geschroeide zalm met kruiden-yuzu saus

of

Burrata mozzarella met wilde tomaten en balsamico

Hoofdgerecht

Vis van de dag
met salade en aardappelgarnituur

of

Entrecote van de Lindenhoff met groene groenten en jus de veau

of

Saté van kippendijen met pindasaus

of

Gevulde aubergine
met caponata, couscous en yoghurt

Dessert

Coupe Applecrumble met witte chocoladeijs en boerenjongens

Of

Cheesecake met frambozen 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

Hoofdgerecht

Procureur

met gerookte pompoenstampot en schorsenerenchips

of

Entrecote van de Lindenhoff met pepersaus

of

Vis van het seizoen met beurre blanc

of

Ravioli

gevuld met truffel en paddestoelen met porcini en parmezaan

Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten- en aardappelgarnituur

~

Dessert

Grand dessert