



# HAPJES & SNACKS

<b>HARTIGE SNACKS</b>	<b>PRIJS p.p.</b>
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Javaantjes (kip en pinda)	
~ Groenten bitterballen	
 <b>KOUD GEMENGD</b>	
Gemengd koud borrelgarnituur met oude en jonge kaas, ossenworst en leverworst met Amsterdams zuur	2.75
 <b>CROSTINI'S</b>	
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. Per stuk	1.75
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Huis gerookte zalm met mierikswortelcrème	
~ Bietenhummus en feta	
 <b>FINGERFOOD</b>	
Diverse fingerfood hapjes, per soort gepresenteerd. Per stuk	1.75
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ rivierkreeftkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugs big	
~ Gefrituurde reuze garnaal met chilsaus	
 <b>SNACK VOOR TUSSENDOOR</b>	
Mini hamburger	6,00
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	
~ Javaantjes	
~ Groenten bitterballen	
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	
~ Javaantjes	
~ Groenten bitterballen	3.50
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. (2 st. p.p.)	
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Zalm met mierikswortelcreme	
~ Bietenhummus en feta	
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	
~ Crudit� 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	
~ rivierkreeftkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugse big	
~ Gefrituurde reuze garnaal met chilsaus	
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 ~ Roerei ~ Wentelteefje, nutella, banaan en amandel ~ Brownie	
<b>LOSSE BROODJES**</b>	
** 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
<b>12 UURTJE, per persoon</b>	12.50
~ twee verschillend belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) ~ Oude boerenkaas ~ Ei-truffelsalade ~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	
<b>12 UURTJE LUXE, per persoon</b>	14.50
~ 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	

# 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. 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  
 ~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

	<b>PRIJS p.p.</b>
<b>HOLLANDS BUFFET</b>	18.50
~ Gehaktbal in zijn eigen jus	
~ Kibbeling met ravigotesaus	
~ Gegratineerde aardappelpuree	
~ Gemengde groene salade	
~ Brood en boter	
 <b>STAMPOTTEN BUFFET</b>	 19.50
~ Gehaktbal in zijn eigen jus	
~ Krokant spek van Baambrugs Big	
~ Rookworst	
~ Andijviestamppot	
~ Hutspot	
~ Zuurkool	
~ Amsterdamse uitjes, augurk, mosterd	
~ Brood en boter	
 <b>SATÉ BUFFET</b>	 22.50
~ 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	
 <b>WILD BUFFET (seizoensgebonden)</b>	 23.50
~ Wildzwijn ham	
~ Hertenpeper	
~ Rodekool, spruiten en stoofpeertjes	
~ Aardappelpuree en aardappelgratin	
~ Appelcompote	
~ Brood en boter	
 <b>TAPAS BUFFET (seizoensgebonden)</b>	 27.00
<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, gegrilde 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	



# 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

Carpaccio  
 met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

of

Venkelkoekjes met abrikoos, sla, feta en pitten

### 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

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 komkommer en dille

Of

Venkelkoekjes met abrikoos, sla, feta en pitten

### Hoofdgerecht

Vis van de dag  
met salade en aardappelgarnituur

of

bavette van de Lindenhoff met groene groenten en jus de verau

of

Wildstoof met rode kool

of

Falafel burger  
met yoghurt- citroensaus en friet

### 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 met een koud seizoen soepje

~

### Hoofdgerecht

Wildzwijnbiefstuk met andijviestampot, spek en wildjus

of

*Tournedos met pepersaus  
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