



Geachte gast,

Hartelijk dank voor uw interesse in Brasserie in 't Groen. Bijgaand vindt u diverse mogelijkheden die wij u kunnen bieden. Heeft u andere wensen? Wij denken graag met u mee!

Satè Buffet

€ 17,50 p.p

Kipsatè met satèsaus
Atjar tjampoer
Kroepoek
Stokbrood met kruidenboter
Rauwkost salades
Aardappel-speksalade met tuinkruiden

***Koud en warm buffet 1**

€ 28,50 p.p

Salade met huisgerookte zalm, kappertjes en sjalotjes
Vitello tonato, dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en citroen
Couscous salade met gegrilde groente en yoghurt munt saus
Pastasalade met serranoham, gedroogde tomaten en olijven
Carpaccio, dingesneden rundvlees met pesto, pijnboompitten en parmezaanse kaas
Diverse soorten brood met boter, kruidenboter, tapenade & aioli

Kipsate met satèsaus, witte rijst, atjar tjampoer en kroepoek
Gestoomde rundvlees met rozemarijn aardappels en zilveruien
Zalm in romige mosterdsaus

Koud en warm buffet met dessert**€ 35,50 p.p**

Salade met huisgerookte zalm, kappertjes en sjalotjes

Vitello tonnato, dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en citroen

Couscous salade met gegrilde groente en yoghurt munt saus

Pastasalade met serranoham, gedroogde tomaten en olijven

Carpaccio, dingesneden rundvlees met pesto, pijnboompitten

Diverse soorten brood met boter, kruidenboter, tapenade & aioli

Romige penne pasta met bospaddenstoelen lente ui en truffel

Kabeljauw met geroosterde groenten en tuinkruiden

Gemarineerde maiskip met Cajun groenten

Een heerlijk dessertbuffet met ambachtelijk bereide producten

Buffet met Franse kaas en boerenbrood

Walking diner 1**€ 28,50 p.p**

Salade met huisgerookte zalm, kappertjes, sjalot en citrus hangop

Pizza van zoete aardappel met auberigine paprika kaviaar, mozzarella en tuinkers

Soep van het seizoen

Carpaccio van rundvlees met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Lamsspies; Gekruid lamsgehakt met couscous en yoghurt munt saus

Salade van venkel en rucola met rivierkreeft en krokante gamba

Dessert van de chef

Walking diner 2**€ 38,50 p.p**

Salade van gerookte kip met avocado en spek

Cocktail van kreeft, kappertjes, Granny smith en kruidensalade

Crostini met truffel en Parmezaanse kaas uit de oven

Huisgerookte zalm met sjalot, crème fraiche en kappertjes

Salade van gerookte eendenborst met appel en pijnboompitten

Spiesje van mozzarella, cerrytomaat en basilicum

Parmaham met olijventapanade en gedroogde tomaat

Sashimi van tonijn met piment rouille

Geitenkaas uit de oven met honing en walnoot

Dessert van de Chef

High tea

€ 18,50 p.p

Diverse soorten thee:

Earl grey, Darjeeling en Ceylon
(onbeperkt)

Fingersandwiches:

Gemarineerde zalm, dille en grove mosterd
Gerookte kip, avocado en bacon
Eiertruffel salade met komkommer

Diverse zoetigheden:

Zelfgemaakte koekjes zoals; madelaines, spritsjes en kokosmakronen
Petit fours (chocolade en vruchten)
Muffins
Brownies
Boterkoek
Speltcake
Scones met cloted crème en jam
Vruchtenmousse met seizoensfruit

*U kunt de high tea uitbreiden met een pastagerecht en een glas prosecco
voor € 25,50 p.p*

High wine

Ontvangst met een glas prosecco

Cocktail van rivierkreeftjes

Crostini met huisgerookte zalm, sjalot en crème fraiche

Salade gerookte kip met avocado en krokant spek

Spiesje met mozzarella, tomaat en basilicum

Parmaham met olijven en gedroogde tomaat

Fingersandwiches:

Salade tonijn, met kappertjes en zongedroogde tomaatjes

Gerookte kip, avocado en bacon

Eiertruffel salade met komkommer

Inclusief 2 glazen wijn

€ 29,50 p.p

Luxe huisgemaakt bittergarnituur € 1,80 p.st

Cocktail van rivierkreeftjes

Crostini met huisgerookte zalm, sjalot en crème fraiche

Salade gerookte kip met avocado en krokant spek

Crostini met geitenkaas en truffel uit de oven

Parmaham met olijven en gedroogde tomaat

Mini vitello tonato

Gefrituurde hapjes € 0.95 p.st.

Diverse soorten o.a bitterballen, gamba's, kaastengels en vlammetjes

Hollands bittergarnituur € 2,10 p.p

Diverse soorten kaas en worst (3 st. p.p)

Licht zout op tafel € 1,00 p.p

Nootjes, olijven & zoute koek

XL hapjes

Mini Hamburger in 't Groen

€ 4,75 p.p

Tunbread gevuld met Pulled Pork, koolsalade en BBQ saus

€ 4,75 p.p

Wrap met gerookte kip, avocado en krokante spek

€ 3,75 p.p

00.00 uur happen

Zakjes friet met huisgemaakte mayonnaise

€ 2,75 p.p

Stokje sate met sate saus & kroepoek

€ 4,75 p.p

Menusuggesties:

Menu 1:

Bospaddenstoelensoep met truffel en tuinkruiden

Gebraden diamanthaas met haricoverts, aardappel tortilla en een jus met laurier

Crème Brûlée van tonkabonen en vanille roomijs

€ 25,50 p.p

Menu 2:

Salade huisgerookte zalm met kappertjes, sjalotjes en citrus hangop

Parelhoen met truffelrisotto, gegrilde courget en een saus van eekhoorntjesbrood

Limoen cheese cake met mousse van witte chocolade, gezoute karamel en sinaasappel vanille roomijs

€ 28,50 p.p

Menu 3:

Lauwwarme coquilles met een quiche van prei, beurre blanc met vanille en krokante prei en dingesneden Serranoham

Zacht gegaard en gegrild Iberico varken met Alkmaarse parelgort, Romana di Spinata en een jus met laurier

Proeverij van chocolade

€ 32,50 p.p

Menu 4 – Keuze menu:

Proeverij van voorgerechten om gezellig samen te delen

**

Vis van de markt

OF

Kalfsentrecote met mousseline van knolselderij, tarte tatin van ui, geroosterde bataat en een jus met oude balsamico

OF

Quiche gevuld met artisjok, courgette, paprika, oregano, haverhout en rucola

**

Petit Grand dessert

€ 32,50 p.p

Uiteraard is het mogelijk uw menu uit te breiden naar 4-gangen. De meerprijs hiervoor bedraagt 7,50 p.p (Voor een soep als extra gang bedraagt de meerprijs € 4,25 p.p)

Indien u een keuze in het menu wenst (met uitzondering van menu 4), bedraagt de meerprijs hiervoor € 3,50 per persoon, per gang.

Voor een tournedos als hoofdgerecht bedraagt de meerprijs € 5,00 p.p