



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

€ 18,50 p.p

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

***Koud en warm buffet 1**

€ 32,50 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**€ 37,50 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 bereidde producten
Buffet met Franse kaas en boerenbrood

Walking diner 1**€ 32,50 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**€ 39,50 p.p**

Salade van gerookte kip met avocado en spek
Cocktail van kreeft, kappertjes, Granny smith en kruidensalade
Crostiti 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

€ 19,50 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 clotted crème en jam
Vruchtenmousse met seizoensfruit

*U kunt de high tea uitbreiden met een pastagerecht en een glas prosecco
voor € 26,50 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

€ 29,95 p.p

Luxe huisgemaakt bittergarnituur € 1,95 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 € 1,50 p.p

Huisgebrande nootjes, olijven & kaasstengels

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

€ 26,50 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

€ 32,50 p.p

Menu 3:

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

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

Proeverij van chocolade

€ 34,50 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, havermout en rucola

**

Petit Grand dessert

€ 36,00 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

** U kunt voor onze menusuggesties en walking dinner kiezen vanaf 15 personen.
Onze buffetten gaan vanaf 20 personen.*