

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!

**Kippedij satè Buffet € 19,50 p.p**

Kipsatè met satèsaus

Atjar tjampoer

Kroepoek

Stokbrood met kruidenboter

Rauwkost salades

**\*Koud en warm buffet 1 € 36,50 p.p.**

Salade met huisgerookte zalm, kappertjes en sjalotjes

Vitello tonato, dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise,

kappertjes en citroen

Salade caprese, gemarineerde pomodori tomaat met

buffelmozzarella en basillicum

Couscous salade met gegrilde groente en yoghurt munt saus

Pastasalade met serranoham, gedroogde tomaten en olijven

Carpaccio, dungesneden rundvlees met pesto, pijnboompitten

en parmezaansekaas

Diverse soorten brood met boter, kruidenboter, tapenade, aioli, dressing en rauwkost salades

Kipsate met satésaus, witte rijst, atjar tjampoer en kroepoek

Gestoofde rundvlees met rozemarijn aardappels en zilveruien

Zalm in romige mosterdsaus

**Koud en warm buffet met dessert € 42,50 p.p**

Salade met huisgerookte zalm, kappertjes en sjalotjes

Vitello tonnato, dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise,

kappertjes en citroen

Couscous salade met gegrilde groente en yoghurt munt saus

Salade caprese, gemarineerde pomodori tomaat met

buffelmozzarella en basillicum

Pastasalade met serranoham, gedroogde tomaten en olijven

Carpaccio, dungesneden rundvlees met pesto, pijnboompitten

Diverse soorten brood met boter, kruidenboter, tapenade, aioli, dressing en rauwkost salades

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 € 36,50 p.p**

Salade met huisgerookte zalm, kappertjes, sjalot en crème fraiche

Lamsspies: gekruid lamsgehakt met couscous en yoghurt munt saus

Carpaccio van rundvlees met pesto, pijnboompitten en

Parmezaanse kaas

Vegetarische variant van het moment

Salade van gerookte kip met avocado en spek

Soep van het seizoen

Dessert van de chef

**Walking diner 2 € 42,50 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 basillicum

Parmaham met olijventapanade en gedroogde tomaat

Sashimi van tonijn met piment rouille

Dessert van de Chef

**High tea € 22,50 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

**High wine**

Ontvangst met een glas cava en amuse **€ 37,50 p.p**

Cocktail van rivierkreeftjes

Crostini met huisgerookte zalm, sjalot en crème fraiche

Salade gerookte kip met avocado en krokant spek

Parmaham met olijven en gedroogde tomaat

Fingersandwiches:

Salade tonijn, met kappertjes en zongedroogde tomaatjes

Gerookte kip, avocado en bacon

Eiertruffel salade met komkommer

Spiesje van mozzarella, cherrytomaat en basilicum

Inclusief 3 glazen wijn en 1 cava

**Lunch Buffet €17,50**

Diverse broodsoorten, vleeswaren en kaas soorten.

Salade tonijn

Boter, jam, hagelslag

WARM;Eiergerecht

Soep

Kroket

Melk & Karnemelk

**Luxe huisgemaakte happen €2,25**

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 €1,00**

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

**Hollands bittergarnituur €2,50**

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

**Licht zout op tafel €1,75**

Huisgebrande nootjes, olijven & kaasstengels

**Cruditee**   **€2,25**  
Rauwkost met knoflookmayo

**XL hapjes**

Mini Hamburger in ’t Groen  **€6,95**  
Mini staek tartaar **€6,95**  
Wrap met gerookte kip, avocado en krokante spek **€3,75**  
Wrap vega  **€3,75**  
Wrap carpaccio **€3,75**  
Wrap met zalm **€4,50**

**00.00 uur happen**

Zakjes friet met huisgemaakte mayonnaise **€3,50**

Stokje sate met sate saus, atjar  
kroepoek en stokbroodje **€9,50**

Stoofvlees met patat  **€8,50**