



# De KOOKFABRIEK

culinaire mogelijkheden catering

# algemene informatie

## **Alle prijzen genoemde prijzen zijn exclusief**

6% btw

Eventueel benodigde cateringmaterialen als borden, bestek, glaswerk, buffetmaterialen e.d.

Eventueel benodigd meubilair als (sta, buffet)tafels, stoelen, bar e.d.

Eventuele inzet van bijv. bedienend personeel en koks tijdens uw ontvangst

Transportkosten

Prijswijzigingen voorbehouden

Wij verwerken uitsluitend dagverse ingrediënten in onze etenswaren en de productie en het transport hiervan geschiedt volgens de laatste vastgestelde HACCP-normering.

## **Bestelwijze**

Voor de minimale bestedingsgrens verzoeken wij u telefonisch contact op te nemen via 020 4634 734.

Wijzigingen in aantallen kunnen tot 7 dagen van te voren worden gewijzigd waarbij wij, na opdrachtbevestiging, een maximale afwijking toestaan van 15%.

## **Betalingscondities**

Betaling geschiedt per factuur; 85% van het begrote bedrag incl. btw dient uiterlijk 10 dagen voor levering op onze bankrekening te zijn bijgeschreven; het restant uiterlijk binnen 14 dagen na factuurdatum.



# inhoud

<b>1</b>	<b>Ontbijt</b>	<b>blz 4</b>
1.1	van eenvoudig tot uitgebreid	
1.2	zoetigheden	
<b>2</b>	<b>Lunch</b>	<b>blz 6</b>
2.1	belegde broodjes	
2.2	sandwiches, wraps en zoete broodjes	
2.3	quiches, soepen en salades	
2.4	desserts	
2.5	lunchbuffetten	
<b>3</b>	<b>Hapjes</b>	<b>blz 9</b>
3.1	tafelgarnituren	
3.2	koude en warme basic hapjes	
3.3	koude en warme klassieke hapjes	
3.4	amuses	
3.5	thema hapjes	
3.6	high-tea uit 't vuistje	
<b>4</b>	<b>Diner</b>	<b>blz 13</b>
4.1	stel zelf een 3-gangenmenu samen	
<b>5</b>	<b>Walking dinner</b>	<b>blz 15</b>
5.1	mediterrane proeverij	
5.2	Hollandse gerechten die makkelijk staand gegeten kunnen worden	
5.3	2,3,4-gangen met Kookfabriek signatuur	
<b>6</b>	<b>Buffetten</b>	<b>blz 17</b>
6.1	eenvoudig dus betaalbaar	
6.2	echte Hollandse gerechten	
6.3	seizoensgerechten	
6.4	klassieke grechten uit de omgeving van de Middellandse zee	
6.5	gerechten uit alle werelddelen	
6.6	lekker en leuk tegen een geringe prijs	
<b>7</b>	<b>Barbecues</b>	<b>blz 23</b>
7.1	eenvoud op zijn best	
7.2	BBQ'en is altijd feest	
7.3	gegrilde specialiteiten van De Kookfabriek	
<b>8</b>	<b>Drankkaart</b>	<b>blz 25</b>
9.1	wijnen	
9.2	overige dranken	
9.3	dranken arrangementen	

# ontbijt

## 1.1 van eenvoudig tot uitgebreid (minimale afname: 50p)

### **Ontbijtbuffet "basic", € 8,50 p.p.**

Verschillende broodsoorten  
Diverse kaas- en vleeswaren  
Diverse zoetigheden  
Handfruit  
Koffie en thee  
Melk en karnemelk  
Jus d'orange en waters

### **Ontbijtbuffet "uitgebreid", € 12,50 p.p.**

Verschillende luxe broodsoorten  
Diverse luxe kaas- en vleeswaren  
Roerei en uitgebakken spek  
Gekookte eieren  
Muesli en cornflakes  
Diverse zoetigheden  
Yoghurt en aardbeienkwark  
Handfruit  
Koffie en diverse soorten thee  
Melk en karnemelk  
Diverse vruchtensappen en waters

### **Ontbijtbuffet "luxe" = als uitgebreid +, € 15,00 p.p.**

Gerookte zalm en gerookte paling  
Gebakken tomaat en chipolata worstjes  
Pancakes met stroop  
Vers fruitsalade



## 1.2 zoetigheden

### Assortiment koekjes, € 0,25 per koekje

Assortiment boterkoekjes

Café noir koekjes

### Cakes, € 0,75 per plakje

Roombotercake

Chocolade cake

Gemengde cake

### Kleine zoetigheden, € 1,40 p.st.

Muffin naturel

Muffin chocolade

Boterkoek

Appelcarrée

Brownie

Petit-glaçées

### Petit-fours, € 1,75 p.st.

Assorti

Met eigen logo (+ € 0,50)

### Taart, € 2,75 per punt

Zelfgemaakte appeltaart

Vruchtentaart (per seizoen wisselend)

Bavaroises (verschillende soorten)



# lunch

## 2.1. Belegde broodjes

### **Belegde witte en bruine zachte bollen belegd met, € 1,90 p.st.**

Jong belegen Goudse kaas

Komijnenkaas

Gekookte slagersham

Boterhamworst

Minimale afname: 30 st. per soort

### **Assortiment verschillende luxe broodjes belegd met, € 2,75 p.st.**

Serranoham met truffelpesto en zongedroogde tomaat

Pomodori tomaat, Mozzarella en basilicum

Roombrie met komkommer

Filet américain met kappertjes en uitjes

Minimale afname: 30 st. per soort

### **Assortiment Haagse bolletjes belegd met, € 2,40 p.st.**

Gerookte IJsselmeer paling

Gerookte Schotse zalm met peper en citroendruppels

Minimale afname: 15 st. per soort

## 2.2 Sandwiches, wraps en zoete broodjes

### **Mini-sandwiches (30 st.) gepresenteerd in een molenbrood belegd met, € 60,00 p.st.**

Jonge kaas, mayonaise en bieslook

Gerookte zalm met bladsla, peper en citroendruppels

Serranoham en truffelpesto

Eiersalade en tuinkers

Minimale afname: 5 molenbroden

### **Zoete broodjes, € 1,60 p.st.**

Krentenbol met roomboter

Krentenbol met roomboter en oude kaas (+ € 0,50)

Minimale afname: 30 st. per soort

## **2.3 Quiches, soepen en salades**

### **Quiches klein € 9,00 (4 st.) / groot € 13,50 (6 st.)**

Ham, kaas, ei en prei

Tomaat, Mozzarella en basilicum

Minimale afname: 10 st. per soort

### **Soepen, per liter (4 porties), € 9,00**

Pompoensoep

Pomodori tomaten en basilicum

Heldere groentesoep met gehaktballetjes

Minimale afname: 5 liter per soort



### **Warme lunchaanvullingen**

Pasteitje met kalfsragout

€ 3,50 p.st.

Kwekkeboom kroket met Zaanse mosterd

€ 1,60 p.st.

Minimale afname: 20 st. per soort

### **Salades**

Tonijn, ei, haricots verts, olijven en ui

€ 2,90 p.p.

Gemengde sla met apart geserveerde vinaigrette

€ 2,00 p.p.

Minimale afname: 10p per soort

## 2.4 Desserts

Handfruit (appel, peer, banaan, sinaasappel)	€ 0,75 p.st.
Vers fruitsalade van 't seizoen	€ 2,50 p.p. (100 gram)
Chocolade mousse wit	€ 1,90 p.p.
Chocolade mousse bruin	€ 1,90 p.p.
Candybar	€ 1,10 p.st.

Minimale afname: 30 st. per soort

## 2.5 Lunchbuffetten

Indien u ons een budget geeft kunnen wij voor u eenvoudig een lunchbuffet samenstellen.

Minimale afname: 50p



# hapjes



## 3.1 Tafelgarnituren (minimale afname: 50p per soort)

### Tafelgarnituur "basic", € 1,00 p.p.

Duyvis borrelnootjes en zoute pinda's

### Tafelgarnituur "ouderwets Hollands", € 2,00 p.p.

Ossenworst, cervelaatworst en gekookte worst

Old Amsterdam en Hollandse blauwschimmel kaas

### Tafelgarnituur "traditioneel", € 2,00 p.p.

Gerookte amandelen

Zoute koekjes

Olijven

### Tafelgarnituur "Kookfabriek", € 2,50 p.p

Bladerdeegstengels met Serranoham

Olijven

Crudités van bijv. kerstomaatjes, komkommer en selderij met dipsaus

## 3.2 Koude en warme basic hapjes (40 hapjes per soort)

### Koude hapjes: "ouderwets Hollands", gepresenteerd op dienschaal, € 1,20 p.st.

Gevuld eitje

Maaslander en Old Amsterdam kaas met Kesbeke augurk

Asperge met slagersham omwikkeld

Ossenworst met mosterd

Haring op roggebrood met uitjes

**Warme hapjes: "gefrituurd in plantaardige olie", € 0,90 p.st.**

Kwekkeboom bitterbal met Zaanse mosterd

Garnaal in filodeegje

Vegetarisch curry driehoekje

Vlammetje met pittige saus

**Warme hapjes: "bladerdeeghapjes uit de oven", € 1,25 p.st.**

Kip en kerrie

Gerookte zalm

Gemengde paddestoeltjes

Mini-saucijzenbroodje

**3.3 Koude en warme klassieke hapjes (minimale afname: 30 hapjes per soort)**

**Koude hapjes: "klassiek" gepresenteerd op dienschaal, € 1,50 p.st.**

Canapé met Coppa di Parma en zongedroogde tomaten

Canapé met een truffel van filet américain en sesamzaadjes

Wraprolletje met Serranoham en rucolapesto

Poffertje met gerookte zalm, zalmkaviaar en dille

Canapé met gerookte paling en olijfjes

Trostomaatje gevuld met Hollandse garnalen

Spiesje van tomaat, Mozzarella en basilicum

Wraprolletje met roomkaas en komkommer

**Warme hapjes: "klassiek" gepresenteerd op dienschaal, € 1,50 p.st.**

Carré van zalmquiche met komkommer

Grote gepaneerde scampi met pittige saus

Garnalen bitterballetje

Yakitori kipspiesje

Mini-spiesje van gemarineerd lamsvlees

Bos-champignon op een crouton gevuld met Ricotta en basilicum

Mini-pasteitje gevuld met paddestoelenragout



### 3.4 Amuses (minimale afname: 25 amuses per soort)

**Koude en warme amuses gepresenteerd op kleine bordjes, glaasjes en lepels, € 2,90 p.st.**

Pastrami met rucolapesto en pijnboompitjes

Kalfsfricandeau met tonijnmayonaise

Lamsfilet met honing-thijmsaus en ratatouille

Gebakken eendenborst met cassis-basilicumsaus

Gegrilde coquille met Opperdoeser aardappel en truffel (+ € 0,50)

Pittig gambaspiesje met aïoli

Zalmtartaar van rauwe gemarineerde zalm en verse kruiden

Gegrilde tonijn met kruidenolie van koriander en basilicum

Terplekke geopende oesters met bijlagen naar keuze (€ 2,25 p.st.)

Rosevalaardappeltje gevuld met crème fraîche en Sevruga kaviaar (+ € 1,00)

Gebakken ganzenlever met portsiroop en gepocheerde perzik (+ € 1,00)

Cappucino van paling

Cocktailtje met salade Waldorff

Bladerdeeg gevuld met geitenkaas en honingsiroopje

Shot van komkommer, yoghurt en wasabi

Rode kool bouillon met Granny Smith appel

### 3.5 Thema hapjes (minimale afname: 25 hapjes per soort)

**"Crostini's" gepresenteerd op dienschalen en besmeerd met, € 1,35 p.st.**

Olijventapenade

Carpaccio van ossenhaas, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Gemarineerde groenten en zongedroogde tomaatjes

Tonijnsalade

**Sushi's" gepresenteerd met wasabi, gember en sojasaus, € 2,00 p.st.**

Norimaki van komkommer

Norimaki van tonijn

Futomaki van ei, krab en zeewier

Sashimi van tonijn, zalm en garnaal

Temaki van paprikarijst en komkommer

### 3.6 High-tea uit het vuistje (minimale afname: 40p)

**“High-tea” gepresenteerd vanaf buffet of op tafel, € 19,00 p.p.**

Sandwiches met gerookte zalm, crème fraîche en dille

Sandwiches met eiersalade en tuinkers

Sandwiches met kruidenkaas

Muffins in verschillende smaken

Scones met clotted cream en marmelade

Zoetigheden van chocolade

Petit-fours en Petit-glaçées

Roombotersoesjes gevuld met slagroom

Chocolade-, roomboter en amandelcake



# diner

## 4.1 Stel zelf een 3-gangenmenu samen voor € 32,50 p.p. (minimale afname: 20 couverts)

### Voorgerechten

Tartaar van rauwe en gerookte zalm met dille-mosterd dressing  
Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas  
Hollandse garnalencocktail (+ € 2,50)  
Halve Canadese kreeft met sambalboter (+ € 7,50)  
Terrine van eendenlever met aspic van rode port en brioche brood (+ € 2,50)  
Gebakken zeebaarsfilet met Paksoi en nouillypratsaus

### Hoofdgerechten

Steak Béarnaise met aardappelpartjes uit de oven en een ouderwetse salade  
Lamsfilet op "nette" ratatouille met honing-tijmsaus  
Gebakken zalmfilet met Sechuansaus, gegrilde Pomodori's en aardappelcarrée  
Gegrilde parelhoen met salie, citroen, rozemarijn, olijfolie, tomaten en bakaardappeltje  
Eendenborstfilet met sinasappelporreesaus, gecaramelliseerde witlof en truffelpuree  
Gegrilde kalfsentrecôte met ansjovisjus en een frisse salade van rammenas en suikerboontjes

### Desserts

Tarte tatin met kaneelijs en crème fraîche  
Dame blanche (vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus)  
Grand dessert van chocolade mousse, vers fruit van 't seizoen en crème brûlée (+ € 3,00 p.p.)  
Gebakken ananas met butterscotchsous en vanille roomijs  
Marquis van pure chocolade met lavendel crème en roomijs van groene thee  
Meringue met vers fruit van het seizoen met een vanille saus

### Aanvullingen

Heldere kalfsbouillon met verse kruiden en gehaktflensjes, € 3,50 p.p.  
Hollands kaasplateau, € 6,00 p.p.

### 3-gangen tapazdiner, € 29,50 p.p.

Op tafel: lekker vers afgebakken brood met olijfolie, olijven en plakjes Italiaanse worst

In olijfolie gebakken gamba's met kruiden

Zalmfilet bestreken met olijventapenade

Vongole met truffelpasta en runderfond

Ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Pikante huis gedraaide gehaktballetjes in tomatensaus

Kalfsfricandeau met tonijnmayonaise

Mozarella, pomodori's en basilicum

Gegrilde groenten van aubergines, courgettes, ui en paprika

Gemengde sla met apart geserveerde dressing

Tiramisu

Vers fruitsalade



# walking dinner

## 5.1 Mediterrane proeverij (minimale afname: 40p)

Staande mediterrane proeverij, € 32,50 p.p.

### Voorgerechten

Spiesje van gamba en geroosterde tomaten omwikkeld met Parmaham  
Espresso kopje gevuld met schuimige cappuccino van courgette  
Asperges omwikkeld met Prosciutto met paddestoelenduxelles en Parmezaan

### Hoofdgerechten

Lauw warm gemarineerde "salmone" met limoen  
Lamsfilet bestreken met olijventapenade met een stukje gefrituurde polenta  
Ratatouille met een romige saus van Gorgonzola

### Desserts

Tiramisu  
Vers fruitsalade met mango coulis

## 5.2 Hollandse gerechten die makkelijk stand gegeten kunnen worden (minimale afname: 40p)

Hollands Glorie "stand", € 23,50 p.p. (zonder dessert € 18,50 p.p.)

### Voorgerechten

Erwtensoepp, roggebrood en katenspek  
Haring met gesnipperde uitjes en Kesbekeaugurk

### **Hoofdgerechten**

Zuurkoolstampotje met rookworst en jus

Stoofschoteltje met rode kool en krielaardappeltje

Hutspotje met jus

### **Nagerechten**

Griesmeelpudding met bosbessensaus

Wentelteefjes

### **5.3 2,3,4 gangen met typische Kookfabriek signatuur (minimale afname: 40p)**

**Prijs p.p.: 2-gangen € 29,50 - 3-gangen € 35,50 - 4-gangen € 39,50 p.p.**

### **Koude voorgerechtjes**

Wrap van gerookte eend met bloedsinaasappel en citrusdressing

Coulis van gegrilde paprika met Old Amsterdam kaas

Roggebroodkruimels met makreelmousse

### **Soepen**

Shot van komkommer, yoghurt en wasabi

Romig soepje van knolselderij

Rode kool bouillon met Granny Smith appel

### **Warme hoofdgerechten**

Ossenhaas met fluffy truffelpuree, brocolli en sinaasappelsaus

Gefrituurde tonijn met citroen linguine

Couscous met rozemarijn, munt en gesauteerde worteltjes

### **Dessert**

Mandarijn cheesecake met pepernoten bodem

Twee soorten chocolade mousse

# buffetten

## 6.1 Eenvoudig dus betaalbaar (minimale afname: 100p per soort)

### Éénpansmaaltijden, € 12,50 p.p.

Kipsateh met pindasaus, nasi en stokbrood

Runderstofsotel met aardappelpurree, groene salade en stokbrood

Zuurkoolstampot met uitgebakken spekjes, jus en groene sla

(u kunt bij grotere gezelschappen voor de zelfde prijs meerdere buffetten kiezen)

### Streetfood gepresenteerd vanaf buffet, € 15,50 p.p.

Hamburgers, ijsbergsla tomaat, komkommer, augurk en sauzen naar keuze

Noedels met een pittige curry van kip

Pizza slices met Pomodori tomaat, Mozzarella en basilicum

Pistolets met warme beenham en een mosterdhonningsaus

Pompoen-pinda-soep met stokbrood

## 6.2 Echte Hollandse gerechten (minimale afname: 50p)

### Holland in al z'n eenvoud, € 15,50 p.p.

Heldere groentensoep

Zuurkool stampot

Speklapjes

Rookworst

Rode kool met appeltjes

Gekookte kriel aardappeltjes

### Dessert, € 4,00 p.p.

Wentelteefjes

Griesmeelpudding



**Holland op z'n best, € 18,50 p.p.**

Erwtensoep, roggebrood en katenspek  
Stampot rauwe andijvie  
Zuurkoolschotel  
Hutspot  
Boerenkool  
Gemarineerde speklapjes  
Rookworst  
Klapstuk en gehaktballetjes  
Piccalilly, zilveruitjes, augurkjes  
Mosterd en azijn



**Dessert, € 6,50 p.p.**

Wentelteefjes  
Griesmeelpudding met bosbessensaus  
Kaneelijs met vanille saus en bitterkoekjesbavarois

**6.3 Seizoensgerechten gepresenteerd vanaf buffet (minimale afname: 50p)**

**Asperge klassiekers, € 17,50 p.p.**

Hollandse asperges  
Gelderse beenham  
Gekookte eieren  
Krielaardappeltjes  
Geklaarde boter  
Zalmfilet en Hollandaise saus (+ € 5,00)

**Zeelandsroem, € 17,50 p.p.**

Mosselen traditioneel bereid  
Aardappelpartjes uit de oven  
Bladsla met ei, komkommer en tomaat  
Drie verschillende sauzen  
Brood en boters

**Wild in al z'n eenvoud, € 17,50 p.p.**

Hazepeper met zilveruitjes  
Aardappelpuree  
Rode kool met appeltjes  
Gestoofde peertjes  
Brood en boters

**Wild uitgebreid, € 29,50 p.p.**

Paté en croute met cranberries

Gerookte wildzwijnham

Salade met gerookte eendenborst

Groene salade van het seizoen

Hazepeper met zilveruitjes

Kalkoenrollade met sinaasappelsaus

Stampot van spruitjes en spekjes

Pasta met paddestoelenroomsaus

Rode kool met appeltjes

In rode port gestoofde peertjes



#### 6.4 Klassieke gerechten uit de omgeving van de Middellandse zee (minimale afname: 50p)

##### **Mediterraan op z'n Italiaans, € 19,50 p.p.**

Rundercarpaccio met geraspte kaas  
Kalfsfricandeau met tonijnmayonaise  
Salade van Mozzarella, tomaat en basilicum

Lasagna bolognese  
Pappardelle met kip en Gorgonzolasaus  
Groenten risotto

Focaccia brood, boters en tapenades

##### **Dessertbuffet, € 5,00 p.p.**

Vers fruitsalade met Sabayon  
Tiramisu

##### **Mediterraan op z'n best, € 23,50 p.p.**

Salade niçoise  
Diverse charcuterie  
Salade van Mozzarella, tomaat en basilicum

Tranches runderlende met pittige tomatensaus  
Zalmfilet bestreken met olijventapenade  
Spinazie gegratineerd met Parmezaanse kaas  
Groenten risotto

Focaccia brood, boters en tapenades

##### **Dessertbuffet, € 6,00 p.p.**

Vers fruitsalade met Sabayon  
Crème Catalan  
Tiramisu



### 6.5 Gerechten uit alle werelddelen gepresenteerd vanaf buffet (minimale afname: 50p)

#### Multi-culti in optima forma, € 36,50 p.p.

Thaise gemarineerde zalm met nuoc nam dressing  
Terrine van gepofte paprika, roodbaars en vanille  
Escalivada

Zeebaars met kaviaar van aubergine  
Oriëntaalse waterzooi  
Parelhoen in zoetzuur van tomaat met atjar van rode kool  
Ribbraadstuk met Sechuankruiden

Parfait van Matsa thee  
Marquis van equador chocolade  
Peper vanille likeur met lychee gele  
Shooters van zoethoutcrème

### 6.6 Ook lekker en leuk tegen een geringe prijs (minimale afname: 50p)

#### Captains dinnerbuffet, € 19,50 p.p.

Kapucijners gemarineerd met ketjap, mosterd, sambal, stroop, bruine suiker en bier

Uitgebakken speklapjes en spekjes  
Tomaten-witlofsalade  
Kesbeke Amsterdamse uien, augurkjes en picalilly

#### Dessertbuffet, € 5,00 p.p.

Wentelteefjes met kaneelijs en vanillesaus  
Griesmeelpudding met rode bessencoulis



**Tapazbuffet, , € 19,50 p.p.**

Vleeswaren en olijven  
Tonijnsalade met artisjokken  
Aardappeltortilla

Gamba's à la plancha  
Gehaktballetjes in kruidige saus  
Kipspiesjes piri piri  
Gegrilde groenten  
Pittig gekruide aardappeltjes

Drie soorten Spaanse kaas  
Focaccia, aioli en olijfolie

**Dessertbuffet, € 5,00 p.p.**

Vers fruitsalade  
Tiramisu



# barbecues

Minimale afname: 50p

## 7.1 Eenvoud op zijn best

**Barbecue "eenvoud op z'n best", € 18,75 p.p.**

Gegrilde spare-ribs

Pakketje gevuld met zalmfilet, witte wijn, prei en peperkorrels

Gekruide kip drumstick

Spies van varkensvlees met groenten

Hamburger

Aardappelsalade

Zalmsalade

Groene salade

Komkommersalade

Tomatensalade

Cocktailsaus, knoflooksaus, kerrie mayonaise, kruidenboter en roomboter

Boerenbrood en stokbrood

## 7.2 BBQ'en is altijd feest

**Barbecue "gewoon goed", € 28,75 p.p.**

Kipsateh met pindasaus

Kleine biefstukje met grove peperkorrels en rode wijnsaus

Pittige merquez worstjes

Pakketje gevuld met zalmfilet, witte wijn, prei en peperkorrels

Gamba spiesjes

Runderhamburger

Gemarineerd kipspiesje gevuld met Parmaham en salie

Gepofte aardappel met crème fraîche

Maïskolf met boter en zeezout

Knolselderijsalade met mandarijntjes en walnoot

Pastasalade met gedroogde tomaatjes, basilicum en Parmezaanse kaas

Tomaat, Mozzarella en basilicum salade

Frisse komkommersalade

Diverse sauzen, broodsoorten, tapenades en boters



### 7.3 Gegrilde specialiteiten van De Kookfabriek

#### **Barbecue "gegrilde specialiteiten", € 39,50 p.p.**

Gegrilde lamskoteletjes met warme ratatouille en honingtijmsaus

Parelhoenfilet met zeezout, limoen en salie met frisse mint couscous

Tonijnfilet met paksoi, sesam, koriander en soja, geserveerd met gemarineerde rijstnoodles

Spies van kastanje champignons, courgette, paprika en aubergine geserveerd met papardelle, pesto en verse Parmezaan

Salade van wilde spinazie, pijnboompitten, Pancetta ham, zontomaat, balsamico en croutons

Gemengde salade met mango

Gorgonzola, walnoten zwarte olijven en een frisse citroendressing

Salade van gemarineerde gele en rode cherry tomaatjes, rode ui, basilicum en Mozzarella

Diverse sauzen, boters, tapenades en broodsoorten



# drankkaart

## Drankenarrangement

Wij werken tijdens de meeste ontvangsten met een "open bar" principe op basis van het Hollands assortiment dranken (bier, wijn, frisdranken, sappen, port-sherry-vermouth). Zo komt u niet voor verassingen te staan; u weet van te voren precies wat het gaat kosten.

Voor de tarieven van onze drankenarrangementen verzoeken wij u telefonisch contact op te nemen via 020 4634 734.

---

## Apéritief wijnen en bubbels

Domaine St. Felix 2007, sauvignon en vermentino, Frankrijk	€ 15,50
Domaine St. Felix 2007, rosé, Frankrijk	€ 15,50
Domaine St. Felix 2007, merlot en cabernet sauvignon, Frankrijk	€ 15,50
Prosecco delle Venezie, Frizzante, Toso, Italië	€ 22,00
Crémant de Loire "Carte turquoise", Baumard, Loire, Frankrijk	€ 23,00
Spumante Rosé "Il Grigio", Collavini, Friuli, Italië	€ 25,00
Champagne Billecart Salmon, brut réservé, Ay, Champagne, Frankrijk	€ 55,00
Champagne Billecart Salmon, brut rosé, Ay, Champagne, Frankrijk	€ 71,00

---

## Witte wijnen

Riesling Trocken 2007, Weingut Dr. Loosen, Mosel, Duitsland	€ 17,00
Zoet zijn Duitse Rieslings al lang niet meer; deze is knisperfris en droog	
Sauvignon Blanc "Vom Sand" 2007, Sattlerhof, Südsteiermark, Oostenrijk	€ 19,00
Strak droog, fruitig; het best te omschrijven als Loire ontmoet Nieuw-Zeeland	
Enate Chardonnay "234", 2007, Spanje	€ 20,50
Een bijzondere Chardonnay uit Spanje, lichte houtrijping	
Chablis 2007, Domaine Bernard Defaix, Bourgogne, Frankrijk	€ 27,50
Een romige Chardonnay en strak droog. Zeg maar gerust een Chablis "comme il faut"	

## Witte wijnen

Pinot Grigio "Benefizium Porer, Alois Lageder, Alto Adige, Italië Eén van de meest bijzondere Pinot Grigio. Fijn mineralig, licht hout, biologisch	€ 31,00
Chardonnay "Carneros" 2006, Schug Winery, Sonoma, Californië, U.S.A. Zeer verfijnd, rijping op Frans eikenhout; kan zich meten met de beste bourgognes	€ 36,00

---

## Rosé wijnen

Rosé Gris 2007, Domaine des Triennes, Vin de pays du Var, Provence, Frankrijk Druif: Cinsault. Verfijnder, droger en minder "limonade-achtig" dan veel andere rosé's	€ 19,50
Sancerre Rosé 2007, Domaine Bailly Reverdy, Loire, Frankrijk Druif: Pinot Noir. Sancerre in rosé uitvoering; een verfijnde rosé	€ 27,50

---

## Rode wijnen

Shiraz "Limestone Coast" 2006, Chapoutier-Tournon, Australië Vol en krachtig maar niet te zwaar; gemaakt door een Frans domein	€ 21,00
Chateau du Seuil 2005, Graves, Bordeaux, Frankrijk Soepeler dan de wijnen uit het hoger gelegen Médoc; een betaalbare Bordeaux	€ 27,00
Chianti Classico 2005, Badia a Coltibuono, Toscane, Italië Oh zo lekker bij de Toscaanse keuken; volledig biologisch geproduceerd	€ 29,00
Condado de Haza, "Crianza" 2005, Alejandro Fernandez, Ribero del Duero, Spanje Kruidig, Frans en Amerikaans eikenhout, vol, romig en zacht	€ 29,00
Pinot Noir 2005, Isabel Estate, Marlborough, Nieuw-Zeeland Een Bourgondische wijn: medium vol, een verfijnde houtrijping, aroma van rood fruit	€ 36,00
Chateau Musar 2000, Bekaa Valley, Libanon Uit één van de oudste wijnlanden; kan zich meten met de beste Bordeaux	€ 39,00

