



# HAPJES & SNACKS

## HARTIGE SNACKS

PRIJS p.p.

Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaastengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Groentenkroketjes	

## CROSTINI'S

Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. Per stuk	
~ Carpaccio met truffelmayonaise	1.75
~ Huis gerookte zalm met mierikswortelcrème	
~ Tomaat en basilicum	
~ Met producten van het seizoen	

## FINGERFOOD

Diverse fingerfood hapjes, per soort gepresenteerd. Per stuk	
~ Balletje gehakt in eigen jus	1.75
~ Ossenworst met piccalilly	
~ Edamame met maldon zout	
~ Garnalenkroketje met aioli	

## SNACK VOOR TUSSENDOR

Saucijzenbroodje	
Stokje saté van kippendijen met pindasaus en krokante uitjes	3.50
Puntzakje biofriet van Friethoes met huisgemaakte mayonaise	4.50
	2.75

## OP TAFEL

Gemengde nootjes	
Salt & pepper chips met aioli	0.75
Gemarineerde olijven	1.00
Landbrood met aioli, tappenade en boter	1.00
Batonettes van komkommer, wortel en bleekselderij met kruidendip	1.75
	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	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Groentenkroketjes	
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	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Groentenkroketjes	
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. (2 st. p.p.)	3.50
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Zalm met mierikswortelcreme	
~ Tomaat en basilicum	
~ Met producten van het seizoen	
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	
~ Landbrood met aioli, tapenade en boter	3.50
~ 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	
~ Crostini met zalm & mierikswortel crème	
~ Ossenworst met piccalilly	
~ Garnalenkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje	
~ Stokje saté van kippendijen met pindasaus en krokante uitjes	
	<hr/> 19.25
Begroting fingerfood inclusief stelpost dranken	
 <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	<hr/> 32.50

\*) 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Croissants met huisgemaakte jam</li> <li>~ Landbrood met jonge &amp; oude kaas, boeren ham, ossenworst</li> <li>~ Hangop, honing &amp; granola</li> <li>~ Wisselend eiergerecht; bv. Uitsmijter of roerei</li> <li>~ Wentelteefjes van briochebrood en gedroogd fruit</li> <li>~ Brownie</li> </ul>	
TIP!! het ontbijt arrangement is uit te breiden met een dranken arrangement, bestaande uit kannen verse jus d'orange, melk, koffie & thee	5.00
<b>LOSSE BROODJES**</b>	
** gemixt gepresenteerd op tafel, of gesorteerd op het buffet	
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Landbrood eenvoudig belegd:               <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Tonijnsalade met ei en kappertjes</li> <li>~ Oude kaas met gezouten boter</li> <li>~ Boerenham</li> </ul>               (advies 2 broodjes per persoon), per broodje             </li> </ul>	2.75
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Landbrood luxe belegd:               <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Carpaccio met truffelmayonaise en rucola</li> <li>~ Makreelsalade met appel, sla en komkommer</li> <li>~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart</li> </ul>               (advies twee broodjes per persoon), per broodje             </li> </ul>	4.00
<b>12 UURTJE, per persoon</b>	12.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ twee verschillend belegde landbroodjes (1 ½ p.p.)               <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Tonijnsalade met ei en kappertjes</li> <li>~ BLT: krokant spek, sla en tomaat</li> </ul> </li> <li>~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood</li> <li>~ Kopje Tomatensoep</li> </ul>	
<b>12 UURTJE LUXE, per persoon</b>	14.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.)               <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Carpaccio met truffelmayonaise</li> <li>~ Makreelsalade met appel, sla en komkommer</li> <li>~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart</li> </ul> </li> <li>~ Heeren van Loosdrecht rundvleeskroket met landbrood</li> <li>~ Kopje Tomatensoep</li> </ul>	

## ONTBIJT & LUNCH

PRIJS p.p.

**Luxe lunch Cornelia**

22.00

*Brood van Menno, IJsselstein*  
~ Divers brood van Menno

*Charcuterie van de Lindenhoff, Baambrugge*  
~ Hooibergham  
~ Pastrami van kalf  
~ Harde gedroogde worst van Brand & Levie  
~ Achterham

*Verse vangst*  
~ Huisgerookte zalm met kruidenolie  
~ Gerookte makreel

*Drie Kazen van de Lindenhoff, Baambrugge*

*Twee Salades (seizoenen)*

*Zoet*  
~ Huisgemaakte frambozenjam  
~ Bloemenhoning  
~ Appelstroop  
~ Roomboter

## HIGH TEA

De high tea wordt geserveerd vanaf 2 personen, tussen 12:00 en 15:00. Alleen op reservering. De high tea's zijn inclusief potten thee en koffie naar keuze.

**PRIJS p.p.**

22.95

### High tea 'Royale'

*Deze high tea wordt in 1 gang geserveerd op een feestelijke etagère.*

- Verschillende soorten belegde broodjes
  - o Parmaham, Parmezaan en rucola
  - o Ricotta met geroosterde biet
  - o Zalm, komkommer en mierikswortel
- Scones met cottage cheese en huisgemaakte jam
  - Bokkepootje & macaron
  - Friandises, chocolade en brownie

of

27.95

### High tea 'CornelisZ'

*Deze high tea wordt in 3 gangen geserveerd.*

*1<sup>e</sup> gang:*

*Mini dagsoep*

*2<sup>e</sup> gang: (etagère)*

- Verschillende soorten belegde broodjes
  - o Parmaham, Parmezaan en rucola
  - o Ricotta met geroosterde biet
  - o Zalm, komkommer en mierikswortel
- Scones met cottage cheese en huisgemaakte jam
  - Bokkepootje & macaron
  - Friandises, chocolade en brownie

*3<sup>e</sup> gang:*

Luxe warme hapjes, de gerechtjes zijn seizoensgebonden

TIP!! Maakt de high tea extra feestelijk door te beginnen met een glaasje bubbels! Ook alcohol vrij te krijgen. Vanaf €4.25 per glas.



## VERGADEREN

Voor bijeenkomsten vanaf 10 personen bieden wij arrangementen met een vaste prijs per persoon.

**PRIJS p.p.**

De vergaderarrangementen zijn inclusief:

- Kannen koffie, thee, verse jus d'orange en karaffen water
- Wifi
- Flipover/tv-scherm

### Vergadering één dagdeel (4-uur)

*Good morning meeting (09:00-11:00)* 20.50

- Croissants met huisgemaakte jam
- Landbrood met kaas/ham
- Hangop met granola
- Verse smoothie

*Short day meeting* 20.50

- Handfruit
- Tussendoor keuze uit:
  - o Femkes appeltaart met slagroom
  - o Huisgemaakte cheesecake met frambozen

### Vergadering twee dagdelen (8-uur)

*Easy day deal* 35.50

- 09:00-12:00 meeting
- Handfruit op tafel
- 12:00-13:00 lunch
- 12 uurtje (ook vegetarisch te krijgen)
- 13:00-17:00 meeting
- Koeken op tafel

*Better day deal* 40.00

- 09:00-12:00 meeting
- Handfruit op tafel
  - Verse smoothie
- 12:00-13:00 lunch
- 12 uurtje luxe (ook vegetarisch te krijgen)
- 13:00-17:00 meeting
- Tussendoor keuze uit:
    - o Femkes appeltaart met slagroom
    - o Huisgemaakte cheesecake met frambozen



## VERGADEREN

**PRIJS p.p.**

<i>Best day deal</i>	50.00
09:00-12:00 meeting	
- Croissants met huisgemaakte jam	
- Vers fruitsalade	
- Hangop met granola	
12:00-13:00 lunch	
- Luxe lunch Cornelia	
13:00-17:00 meeting	
- Patisserieplank	

TIP!! Check ook onze selectie hartige snacks!

\*Beamer en scherm per dag te huur

## 3 GANGEN BUFFET

Vanaf 30 personen

Een feestelijk en rijkelijk gepresenteerd drie gangen buffet.

**PRIJS p.p.**

Nadat iedereen heeft gegeten van de voorgerechten,

zal het hoofdgerecht erbij gepresenteerd worden.

44.50

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
- ~ Huisgerookte zalm met mierikswortelcrème
- ~ Charcuterie: gedroogde worst, prociutto, rillette, boerenpaté & crostini
- ~ Bietjes, ingelegde meiknol, geiten hangop, hazelnoot, waterkers puree
- ~ Caesar salade & krokante kippendijen

Diverse soorten brood aioli, kruidenboter & tapenade

TIP!! uit te breiden met salade riche (+€6,-)

### Hoofdgerechten:

- ~ Roast van ribeye & bearnaise in zijn geheel gebraden en aan het buffet gesneden
- ~ Vis van het seizoen & beurre blanc
- ~ Gegrilde gamba, tomaat, knoflook & chilipeper
- ~ Aardappelgratin & Franse friet
- ~ Ravioli, tuinbonen, knolselderij, room, bonenkruid, koningszwam
- ~ Diverse soorten groenten van het seizoen

### Dessert:

Grand dessert op tafel gepresenteerd

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Ganache
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Slagroom

# MENU

Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren.  
 Het onderstaande menu is gebaseerd op gerechten van de  
 menukaart. Wij werken met seizoensgebonden produkten waardoor  
 het keuzemenu mee verandert.

**PRIJS p.p.**

28.00

## MENU

### *Voorgerecht*

Soep van de dag

of

Geroosterde biet  
 met geiten-hangop, ingelegde meiknol, hazelnoot en waterkers

~

### *Hoofdgerecht*

Geroosterde groenten  
 Met haloumi, hummus, dukkah en gepofte kikkererwten

of

Classic hamburger van de Lindenhoff  
 met kaas, salade en friet (medium geserveerd)

~

### *Dessert*

Dame blanche  
 vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom

of

Blanke stoofpeer  
 creme anglaise, vanilleijs, tuille

# MENU

Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren.  
 Het onderstaande menu is gebaseerd op gerechten van de  
 menukaart. Wij werken met seizoensgebonden produkten waardoor  
 het keuzemenu mee verandert.

**PRIJS p.p.**

34.00

## MENU

### *Voorgerecht*

Proeverij van voorgerechten  
 Een combinatie van een vis, vlees en  
 vegetarisch gerechtje met een soepje

~

### *Hoofdgerecht*

Ribeye met jus de veau  
 (*Tournedos supplement 3.00*)

of

vis van de dag

of

Ravioli

Met tuinbonen, knolselderij, room, bonenkruid, koningszwam

*Hoofdgerechten worden geserveerd met  
 groenten- en aardappelgarnituur*

~

### *Dessert*

Grand dessert op tafel gepresenteerd

~ Huisgemaakt ijs

~ Ganache

~ Frambozen cheesecake

~ Brownie

~ Slagroom