



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**

**€ 29,50 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****€ 36,50 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****€ 29,50 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** € 1,85 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 & kaastengels

**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:**

Lauwarme 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, havermout 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