

GROEPSARRANGEMENTEN

vanaf 8 personen

GROEPSONTBIJT 7.50

tot 12:00 uur - zondag tot 15:00 uur

Roerei | bacon | vers fruit

Griekse yoghurt | granola | wentelteefje | toast

GROEPSLUNCH 12.50

Koffie of thee naar keuze

Glas vers sap

Soep van de chef

Rustiek stokbrood, wit of bruin

Keuze uit:

Krabsalade

Franse geitenkaas

Carpaccio

Wenst u een uitgebreidere lunch voor uw groep stellen we graag een arrangement op maat voor u samen aan de hand van door u opgegeven budget en wensen.

Mail uw verzoek naar info@grandcafevanbuuren.nl

We willen graag tenminste **5 dagen** vooraf geïnformeerd worden over de **keuzes**, eventuele uitbreiding van het luncharrangement, plus **dieetwensen en/of allergieën**

VAN BUUREN

NIEUWSTALGISCH GRAND CAFÉ

Vanaf 2 personen | alleen op reservering | o.v.v. de high van uw keuze
plus vermelding eventuele dieetwensen en/of allergieën

HIGH TEA 17.50

Carrot cake
Bonbon lolly
Shortbread | karamel | chocolade
Scones | crème fraiche | jam
Muffin | bakkersroom
Canapé | zalm | avocado | rode ui
Mini quiche | groenten | spek | kip
Caesar | wrap | cajun kip | ei | Parmezaanse kaas
Canapé | carpaccio | rucola | truffelmayo
Sandwich | komkommer | crème | cress

De High Tea duurt 1,5 uur
Helaas kan de High Tea niet glutenvrij geserveerd worden.

HIGH WINE · HIGH BEER 19.50

HIGH WHISKY · HIGH GIN 22.50

Deze high's zijn onderling met elkaar te combineren

Italiaanse olijven
Iberico fuet | Spaanse worst
Huisgemaakte sushi | vis | Kikoman sojasaus | wasabi | gember
Risotto bitterbal | truffeldip

Entrecote | tataki style | srirachamayo
Gyoza van eend | hoisinsaus | bosui
Mini quiche | groenten | spek | kip

Shortbread | karamel | chocolade
Bonbon lolly
Muffin | bakkersroom

VAN BUUREN

NIEUWSTALGISCH GRAND CAFÉ

MIMOSA'S ON SUNDAY

19.50

Onbeperkt Mimosa's en/of Bubbels
gedurende 3 uur

Italiaanse olijven

Iberico fuet | Spaanse worst

Sushi | vis | sojasaus | wasabi | gember

Risotto bitterbal | truffeldip

Entrecote | tataki style | srirachamayo

Gyoza van eend | hoisinsaus | bosui

Mini quiche | groenten | spek | kip

Shortbread | karamel | chocolade

Bonbon lolly

Muffin | bakkersroom



mimosa

Vanaf 2 personen | alleen op reservering | o.v.v. MOS
plus vermelding eventuele dieetwensen en/of allergieën

B

VAN BUUREN

NIEUWSTALGISCH GRAND CAFÉ

BORRELARRANGEMENTEN

vanaf 10 personen

BORRELARRANGEMENT VAN BUUREN

5.50 per persoon

Tafelgarnituur: olijven en luxe notenmelange
Iberico fuet | Spaanse worst
Belegen kaas

In de mix, 2 hapjes per persoon:
Bourgondische bitterballen
Chicken bites
Oude kaastengels
Mini loempia

BORRELARRANGEMENT VAN BUUREN DELUXE

(bestelbaar tot 1 dag vooraf) 9.50 per persoon

Tafelgarnituur: olijven en brood met dips
Canapé | carpaccio | rucola | truffelmayo
Bruschetta klassiek | tomaat | knoflook | basilicum
Sushi | vis en vega | Kikkoman sojasaus | wasabi | gember
Bourgondische bitterballen | mosterd
Risotto bitterbal | truffeldip

OESTERS

Favier | 3 stuks | citroen | rode uitjes vinaigrette

7.50

We willen graag tenminste **5 dagen** vooraf geïnformeerd worden over de **keuzes** plus **dieetwensen en/of allergieën**

VAN BUUREN

NIEUWSTALGISCH GRAND CAFÉ

GROEPSMENU

29,50 vanaf 8 personen

Extra te bestellen:

rustiek brood | kruidenboter +2.00

VOORGERECHT

Sushi tonijn

roomkaas | Kikkoman sojasaus | wasabi | gember
of

Pompensoep

geroosterde kikkererwten
of

Carpaccio van rund

truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pittenmix

HOOFDGERECHT

Tandoori ananas

tofu | zwarte knoflook | gebrande avocado | pinda's
of

Heilbotfilet

oosterse bouillon | bosui | wortel
of

Argentijnse entrecote

salsa van ui en Padrón pepers | geroosterde bospeen

DESSERT

Tiramisu

chocolade | huisgemaakt
of

Kaasplankje

3 kazen | vijgenbrood | vijgenchutney +2.00

We willen graag tenminste **5 dagen** vooraf geïnformeerd worden over de **keuzes** plus **dieetwensen en/of allergieën**

VAN BUUREN

NIEUWSTALGISCH GRAND CAFÉ

GROUP MENU

29.50 from 8 people

To start with :

rustic bread | herb butter +2.00

STARTER

Tuna sushi

cream cheese | Kikkoman soy sauce | wasabi | ginger

or

Pumpkin soup

roasted chickpeas

or

Beef carpaccio

truffle mayonnaise | Parmesan cheese | kernels

MAIN DISH

Tandoori pineapple

tofu | black garlic | roasted avocado | peanuts

or

Halibut fillet

oriental broth | spring onion | carrot

or

Argentinian prime rib

salsa of onion and Padrón peppers | roasted carrots

DESSERT

Tiramisu

Chocolate | Home-made

or

Cheese board

3 cheeses | fig bread | fig chutney +2.00

We would like to be informed at least **5 days** in advance
about the choices plus **dietary requirements and / or allergies**

B