

· DE ·

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Vergader Arrangement € 13,50 p.p.p. dagdeel

Zaalhuur inclusief koffie, thee, water, flipover, scherm en iets lekkers

Draadloos internet aanwezig.

Neemt u contact met ons op voor specifieke wensen van beeld, geluid en licht en overige wensen.

Lunchvoorstellen i.c.m. vergaderarrangement

Lunch standaard p.p.p. €12,50

2 zacht (bruin en wit) bolletjes belegd met kaas of boeren achterham, een van Dobben kroket, salade

melk en jus d'orange

Lunch luxe p.p.p. €16,50

Diverse lux belegde mini broodjes, een van Dobben kroket, mini saucijzenbroodjes, salade, melk en jus d'orange

Lunch Plein6 p.p.p. €19,50

Een kopje soep,

diverse lux belegde mini broodjes, een van Dobben kroket, mini saucijzenbroodjes, fruitsalade

melk en jus d'orange

Dranken en toevoegingen

Frisdranken	€ 1,95
Glas huiswijn (wit, rood of rosé)	€ 2,95
Jus d'orange	€ 2,75
Verse jus d'orange	€ 3,50
Heineken pilsener	€ 2,25
Kan Thee	€ 10,00
Kan Koffie	€ 17,50
Koffie / Thee / Cappuccino	v.a. € 2,00
Gebak / zoetigheden	op aanvraag
Soep	€ 3,50
Belegd broodjes	v.a. € 2,85

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Zaalverhuur: voor bijvoorbeeld workshops of bijeenkomsten inclusief scherm

Per dagdeel van 4uur

€ 75,00

Zaalhuur betaald u alleen als u niet gebruikt maakt van de bestaande arrangementen maar alleen als u de zaal nodig heeft.

Voor het aantal personen en de mogelijkheden neemt u alstublieft contact met ons op

Brunch: wordt geserveerd vanaf 10 personen van 12:00 tot 14:30

Standaard p.p.p. €22,50

een kopje soep,

croissants, krentenbrood, pasteitje met ragout, groene salade, mini saucijzenbroodje, wit/bruin pistolet, boeren achterham, jonge Goudse kaas, gerookte zalm

koffie, thee, melk

Luxe p.p.p. €29,50

een kopje soep of bouillon, en jus d'orange

carpaccio, gerookte zalm, warm beenham met honingmosterd saus, wit/bruin pistolet, mono verpakt confituur en honing, boeren achterham, jonge Goudse kaas, krenten brood, fruitsalade diverse ijstaarten en quiche lorraine

koffie, thee, melk, en jus d'orange

Neemt u voor meer suggesties contact met ons op.

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Diner

Diner uitgeserveerd aan tafel:

dan kunt een keuze maken van twee voorgerechten twee hoofdgerechten en twee nagerechten van onze menukaart. De menukaart is te vinden op ons website www.bistrodeoverkant.nl

Vegetarische menu's en/of diëten zijn uiteraard mogelijk, mits dit tijdig is aangegeven. Natuurlijk kunnen wij aan uw individuele wensen voldoen. Neem daarom gerust contact met ons op.

Diner in buffetvorm verzorgen wij bij een minimale groepsgrootte van 20 personen

Buffetsuggesties - Hollands

Winters stamppotten buffet: p.p.p: € 22,50

*Stamppotje van boerenkool
Hutspot, Stamppotje van winterpeen en ui
Stamppotje zuurkool met varkensschouder*

*Ouderwetse slagers gehaktbal
Originele Gelderse rookworst*

Rundersucade in grootmoeders jus

Piccalilly

Amsterdamse uitjes

Zilveruitjes

Doesburgse mosterd

Neemt u voor meer suggesties contact met ons op.

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Traditioneel Hollands buffet : p.p.p: € 24,50

Koud:

*Hollandse kaassalade met Goudse kaas, sperziebonen, champignons,
spekjes en appel met een dressing van appelstroop*

Soep:

Erwtensoep met roggebrood en katenspek

Warm:

Zuurkoolstamppot met krokant gebraden varkensschouder

Hachee met rode kool, appeltjes, gekookte krieltjes en zure room

Stamppot boerenkool met rookworst

Hutspot met rundersucade

Brood:

Grof volkoren vloerbrood, wit vloerbrood

Garnituur:

Piccalilly, zilveruitjes, augurken, gefrituurde uien en Zaanse mosterd

Hollandse toetjes: p.p.p: € 7,25

Bavaroise van noten crème met een dakje van gemengde noten

Bitterkoekjesbavaroise met marasquinsaus

Griesmeelpudding met rode vruchtensaus

Frambozentaart met witte chocolade

Hollandse fruitsalade

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Buffetsuggesties - Aziatisch

Rijsttafel buffet Bali: p.p.p: € 25,50

Nasi Putih:

Witte rijst

Mihun Goreng:

Gebakken rijstvermicelli met groenten en omelet

Daging Rudjak:

Gestoofd rundvlees in pittige lomboksaus

Sambal Goreng Telor Kuning:

Hardgekookte eieren in pikante kerriesaus

Sambal Goreng Boncis:

Sperzieboontjes in een vlammeende saus van paprika

Ajam Saté:

Stukjes gemarineerde kipfilet in Oriëntaalse pindasaus

Babi Kecap:

Stukjes varkensvlees in zoete kruidige ketjapsaus

Kip Panggang:

Kipgehaktballetjes in zoetzure saus

Atjar Tjampoer:

Ingemaakt zure groenten

Krupuk:

Garnalenkroepoek

Neemt u voor meer suggesties contact met ons op.

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Thais buffet: p.p.p: € 26,50

Tom Khaa Kai:

Kokossoep met limoen en koriander

Pandan rijst:

Witte rijst met pandanblad gearomatiseerd

Phak Phad Ruam Mit:

Roergebakken groenten met ketjap

Kaeng Khiao Waan Moo:

Varkensfilet met aubergine in een pittige rode currysaus

Neua Phad Prik:

Reepjes biefstuk in een ketjapsaus met ui, rode en groene paprika

Kaeng Karii Karii:

Stukjes kipfilet met aardappel in een pittige currysaus

Dau hu kho nuoc dua:

Groentencurry met kokos

Atjar Tjampoer:

Ingemaakt zure groenten

Krupuk:

Garnalenkroepoek

Sambal Badjak

Asian Sweet delights: p.p.p: € 6,50

Chocolade kokostaart

Spekkoek

Saté van tropisch fruit

Sorbet van mango en papaja

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Buffetsuggesties – Mediterraan

Pasta buffet: p.p.p: € 25,50

Voorgerechten:

Macaroni met kip en pesto salade

Toscaanse tortellinialade met tonijn

Conchiglioni (schelp pasta) met gedroogde pommedori, basilicum, Parmezaan,

rucola en geroosterde pijnboompitten

Soep:

Minestrone soep

Ciabatta, Focaccia, gemarineerde olijven, tapenade, olijfolie en Parmezaan

Warme gerechten:

Vegetarische lasagne

Geroosterde kip met salie en citroen

Ravioli met een saus van Gorgonzola en walnoot

Spaghetti carbonara

Italiaanse desserts: p.p.p: € 6,75

Tiramisu

Amandeltaart met Amaretto

Panna Cotta met rode vruchten

Gelati: diverse smaken Italiaans ijs

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Buffetsuggesties – Mediterraan

Mediterraans festival: p.p.p: € 24,50

Koude gerechten:

Bruchetta: knoflookbrood

Tapenade van tomaat

Italiaans Foccacia

Turkse komkommer met yoghurt

Griekse herderssalade

Chorizo picante

Olivas marinera

Vitello tonato; kalbsfricandeau met tonijnmayonaise

Warme gerechten:

Zarzuela: Catalaanse stoofschotel met vis- en schelpdieren

Marokkaanse gekruide kip met tomaat en honing

Geroosterde aardappelen

Provençalse groenteschotel

Mediterraanse desserts: p.p.p: € 6,25

Tapas van fruit met choco dip

Crema Catalana

Bombe van limoen

IJstruffels in diverse smaken

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Afrikaans buffet: p.p.p: € 29,75

Koude gerechten:

Salade van geroosterde groenten met olijfolie en jonge sla

Tabuleh met paprika, courgette en tomaat

Linzensalade met champignons, omelet, sesam en tahine

Aubergine puree, hummus en yoghurtkomkommersaus

Marokkaans brood, tortillas en pita's

Soep:

Vissoep met dun gesneden venkel en anijsolie

Warme gerechten:

Geroosterde kip met een jus van citroen, kaneel en mint

Kebab van lam met een yoghurtkomkommersaus

Couscous met rozijnen, abrikozen, pruimen, amandelen en Afrikaanse kruiden

Gebraden aardappeltjes met knoflook, uien en peterselie

Gesmoorde groenteschotel van maïs, doperwtten, bonen en tomaat

Tropisch zoete desserts: p.p.p: € 7,75

Zoete dadelgebakjes

Kataifa; gevulde gebakjes met notenpasta

Sorbetijs van sinaasappel

Lokum; gesorteerd gezoet fruit

Tropische fruitsalade

Neemt u voor meer suggesties contact met ons op.

• DE •

OVER KANT

→ B I S T R O ←
Buffet "De smaak van de Overkant"

p.p.p: € 39,75

Uw gasten worden ontvangen met een feestelijke champagnecocktail

Voorgerechten:

Lichtgerookte damhertham met een frambozen compote

Gerookte tonijn op een bedje van waterkers met peterselie vinaigrette

Glaasjes met salade van kreeftgarnalen, frisse appel en komkommer met kruidenmayonaise

Carpaccio van zalmfilet gemarineerd in dille, wodka en grof zeezout, met citroen en basilicum

Vitello tonato -kalfsfricandeau met lichte tonijnmayonaise en kappertjes

Salade van krielaardappeltjes met zure room en panchetta

Hoofdgerechten:

Op de huid gebakken Zeebaars afgeblust met witte wijn, met een saus van peterselie, ui en kappertjes

Zacht gegaarde kalfssucade met couscous en snijboontjes en een frisse saus van limoen

Getrancheerde runderlende met morilles en room

Geroosterde Rozeval aardappeltjes met rozemarijn en thijm

Gemengde groenteschotel van,rode paprika, tomaat, artisjok, bospeen, zilverui en haricots verts

Nagerechten:

White delights

Witte chocolade taart

Mini Bombe van witte chocolade mousse

Mini appelbombe met poedersuiker

Profiteroltaart; soesjes gevuld met slagroom

Champagne Mousse

Roomijs bereid met boerenjongens

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Klassiek Italiaans: p.p.p: € 37,25

Uw gasten worden ontvangen met een feestelijke glas prosecco

Salades:

Toscaanse salade: een gemengde salade met bleekselderij, broccoli, pommedori tomat, cashewnoten, paddenstoelen, olijven en peccorino kaas met een dressing van balsamico azijn, olijfolie en verse kruiden.

Pastasalade: tagliatelle pasta met zongedroogde tomaatjes, verse venkel, rode uitjes, ossentong en courgette met een dressing van olijf- en notenolie.

Soep:

Pommedorisoep met basilicum en room

Vleesgerechtjes:

Carpaccio: flinterdun gesneden gemarineerde ossenhaas gekruid met pesto en bestrooid met Parmezaanse kaas.

Parmaham: overheerlijke originele Parmaham met zongedroogde tomaatjes en amandelen.

Orginele pastrami met gemarineerde mozzarella

Alle koude gerechten worden geserveerd met diverse soorten Italiaans brood en olijvenboter.

Warme gerechten:

Toscaanse stoofschotel met heerlijk gestoofd rundvlees, olijven, pommedori tomat,

artisjokken, aubergines en verse Italiaanse kruiden met penne pasta

Huisgemaakte vegetarische lasagne met spinazie, broccoli, paprika, uien, tomaten, bechamelsaus en tomatensaus

Italiaans vispotje met zalm, kabeljauw, garnaltjes, wortel en dille in een visroomsaus geserveerd met zwarte tagliatelle

Dessert:

Tiramisu

Panna cotta met sinaasappelzeste en bramencoulis

Panetone met slagroom

Ijsbombe

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Luxe Hollands buffet: p.p.p: € 34,50

Uw gasten worden ontvangen met een glaasje Cava Red Spritz

Koude gerechten:

Salade van Opperdoes aardappel, kaantjes en tulpjes van scharrelkip

Taartje van gerookte zalm en groene kruiden op radijs en veldsla

Hollandse garnalensalade gepresenteerd in kleine glaasjes

Flinterdun gesneden gerookte eendenborst met een compote van veenbessen

Carpaccio van Fries rund en kruidensla met grof gemalen Old Alkmaar

Warme gerechten:

Mootjes op de huid gebakken zalm op Hollands spinazie en een basilicum saus

Getrancheerde runderlende met een saus van Limburgse wijn

Plakjes in room gegaarde aardappel met rozemarijn en oude boerenkaas gegratineerd

Broccoli met amandelschaafsel Prinsessen boontjes en kastomaatjes

Desserts:

Mousse van melkchocolade met een vulling van witte chocolade

Chipolata pudding met bitterkoekjes

Griesmeelpudding met bessensaus

Kersentaart met chocolade

Haagsche bluf

Boerenjongensijs met advocaat

Hollandse fruitsalade met geslagen boerenroom

• DE •

OVER KANT

→ B I S T R O ←

Receptie - en borrelsuggesties

Dranken

Frisdranken	€ 1,95
Glas huiswijn (wit, rood of rosé)	€ 2,95
Jus d'orange	€ 2,75
Verse jus d'orange	€ 3,50
Heineken pilsener	€ 2,25
Champagne per glas	€ 7,50
Champagnoise/Prosecco per glas	€ 3,95
Kir Royal per glas (champagnoise met Crème de Cassis)	€ 4,95
Feestelijke fruitcocktail (alcohol vrij)	€ 3,45

Bovenstaande prijzen zijn prijzen dranken per glas.

Onbeperkt Hollands dranken assortiment:

Tijdsduur 1 uur € 9,95

Het Hollands dranken assortiment bestaat uit tapbier, witte, rode en rosé huiswijnen, jus d'orange en frisdranken.

Buitenlands dranken assortiment:

Voor prijzen en mogelijkheden neemt u gerust contact met ons op

Het buitenlandse dranken assortiment bestaat uit alle dranken wat niet onder de Nederlandse dranken assortiment valt.

Bovenstaande prijzen zijn per persoon per uur.

Feestavond van 20:30 – 00:30 uur (tijdsduur 4uur) € 23,50

Onbeperkt Hollands dranken assortiment en iets lekkers voor bij de borrel

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←

Tafelgarnituur

Luxe notenmelange	€ 1,75
Crispy kaasstengels en kaasvlinders	€ 2,00
Mix van cashew en pistache nootjes	€ 2,00
Kaasplankje met Hollandse kazen	€ 5,50
Assortiment Italiaanse gedroogde vleeswaren	€ 3,50
Taco chips met quacamole dip	€ 2,00
Gemarineerde olijven	€ 0,90

Bovenstaande prijzen tafelgarnituur zijn per persoon.

Borrel- en bittergarnituren

Assortiment de Luxe € 7,75

- pikante notenmix
- gemarineerde olijven
- zwarte olijventapenade
- tomaten – knoflook tapenade
- gekruide kalfsgehaktballetjes
- pittig gemarineerde kipspiesjes

Assortiment Hollands bittergarnituur € 7,45

- rundvlees bitterballen
- pikante vlammetjes
- mini frikandellen
- kipnuggets
- mini kaassoufflés

• DE •

OVER KANT

..... → B I S T R O ←
Assortiment Dim Sum € 8,45

- Cha Ha Yun – gefrituurde garnalenballetjes
- Szechuan Khun – gefrituurde mini loempia's met varkensvlees
- Chi Ma Kai – gefrituurde pittige kip / sesamballetjes
- Har Kau – gestoomde garnalen dumpling
- Hsiao Long Pao – gefrituurde varkensvlees / gember dumpling
- Niu Jou Mai – gestoomd rundvlees in een deeglapje

Mini sandwiches € 8,75

- Minisandwich mozzarella, rucola, tomatenpesto, basilicum en kerstomaat
- Minisandwich gerookte zalm met tuinkers, mierikswortelmayonaise en rode ui
- Minisandwich Vitello tomaat, tonijnmayonaise met kalfsfricandeau en kappertjes
- Mini sandwich met eiersalade, bieslook en kwartelei (vegetarisch)