

# PAVILJOEN UIT & MEER

Uitermeer 5, 1381 HP, Weesp, [info@paviljoenuitenmeer.nl](mailto:info@paviljoenuitenmeer.nl),  
[www.paviljoenuitenmeer.nl](http://www.paviljoenuitenmeer.nl) 0294-416973



## DINER

Vanaf 17.00 uur

Een ontmoeting tussen watersport en natuurschoon, tussen historie en moderne ontwikkeling, tussen een fort uit 1875 en lichte maaltijden uit 2014.

Dat is te vinden in **Paviljoen Uit & Meer** te Weesp bij Amsterdam, op een plek aan de Vecht met een geweldig uitzicht op het deels in de oude luister herstelde torenfort Uitermeer. Het uitzicht aan de andere zijde biedt het beeld van de rivier, waar alles in beweging is. Dat zijn bijzondere ingrediënten, dat is het ervaren van de rust aan een waterkant, midden in de natuur, waar sinds 30 september 2011 ons paviljoen Uit en Meer is gevestigd.

### VOORGERECHTEN

<b>Broodplankje</b> met tapenade en aioli.	€ 5,00
<b>Rundercarpaccio</b> met o.a. truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas.	€ 13,00
<b>Gemarineerde Zalm</b> In bietensap gemarineerde rauwe zalm met kerriemayonaise.	€ 13,50
<b>Butternut</b> Gegrilde fles pompoen met pittige hummus.	€ 10,50
<b>Pomodori soep</b> Huisgemaakte verse tomatensoep met een vleugje room, verse basilicum en Parmezaanse kaas.	€ 7,00
<b>Soep van de Chef</b> Wisselende soep naar invulling van de Chef.	€ 7,00

### MAALTIJDSALADES

<b>Griekse salade</b> Sla met Feta, olijven, tomaatjes, komkommer, rode ui met een dressing van zongedroogde tomaten dressing.	€ 16,00
<b>Poké bowl met gemarineerde zalm,</b> Mesclun sla, met in bietensap gemarineerde zalm, komkommer, sojabonen, wakame, mango, kokosrijst en avocado.	€ 16,50
<b>Poké bowl met gemarineerde tempé</b> Mesclun sla, tempé, komkommer, sojabonen, wakame, mango, kokosrijst en avocado.	€ 16,00
<b>Rundercarpaccio</b> met rucola, gebrande pittenmelange, kappertjes, truffelmayonaise en geschaafde Parmigiano,	€ 16,50

### HOOFDGERECHTEN

<b>Vechtburger</b> Australian hamburger van 100 % rundvlees op bruin boerenbrood met kropsla, gesmoorde ui, uitgebakken bacon, tomaat, augurk, huisgemaakte hamburgersaus en verse frites. Met Cheddar + € 0,50 <i>De hamburger wordt medium rare geserveerd.</i>	€ 17,00
<b>Vegan burger</b> Burger op basis van soja en biet op bruin boerenbrood met tomaat, augurk, sla, hamburgersaus en zoete aardappel frites.	€ 17,00
<b>Runder Entrecôte</b> Gegrilde entrecôte, geserveerd met geroosterde Mediterrane groenten en rode wijnsaus. <i>De entrecôte wordt medium rare geserveerd.</i>	€ 24,75
<b>Vis van de dag</b> Wekelijks wisselende vis geserveerd met groenten uit het seizoen.	€ 23,75
<b>Vegetarische Risotto</b> Risotto met paddenstoelen en verse zomertruffel.	€ 19,75
<b>Veganistische Dahl</b> Uit de Indiase keuken, gemaakt van rode linzen geserveerd met pappadum, rijst en mango chutney.	€ 17,50
<b>Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade.</b>	
<b>Extra te bestellen</b>	
Verse frites	€ 4,50
Gemengde salade	€ 4,50
<b>Heeft u een dieetwens of allergie meld het ons !</b>	

### SHARED DINING

**Gezellig met elkaar genieten van diverse gerechtjes** naar invulling van de Chef en gerelateerd aan de huidige menukaart.

Op tafel plaatsen wij een broodplank met smeersels.

Daarna plaatsen wij houten planken met diverse voorgerechtjes in het midden van de tafel, aansluitend serveren wij u een combinatie van vis-, vlees- en vegetarische hoofdgerechten aangevuld met verse frites en salade.

Het dessert bestaat uit diverse huisbereide lekkernijen.  
€ 35,00 per persoon

Alléén op reservering vanaf 2 personen  
De reservering is alleen per tafel mogelijk



### NAGERECHTEN

<b>Chocolade mousse</b> Huisbereide witte chocolade kokos mousse.	€ 7,25
<b>Oreo Parfait</b> Parfait met salted caramel.	€ 8,50
<b>Appeltaart</b> Ambachtelijk bereid met vanille-ijs en slagroom.	€ 7,00
<b>Crème brûlée</b>	€ 7,25

### De vergaderhuiskamer

Het "PLOFHUIS" van  
Paviljoen Uit&Meer

Voor o.a. uw vergadering, bedrijfsfeest, borrel, receptie, condoleance, bridgeavond, familiefeest.  
Voor informatie stuur een e-mail naar:  
[info@paviljoenuitenmeer.nl](mailto:info@paviljoenuitenmeer.nl)



**Paviljoen Uit & Meer** is gedeeltelijk te reserveren voor uw eigen gezelschap. In de **wintermaanden** kunt u het **hele** paviljoen afhuren. Bijvoorbeeld voor een: borrel, high tea, diner, feest op personeel feest.

Vraag ook naar mogelijkheden van het "Plofhuys" **onze huiskamer vergader- en feestlocatie!**

Graag maken wij een afspraak met u om de vele mogelijkheden die wij u kunnen bieden te bespreken.



Dit was een originele RWS boot met vaargebied de IJssel. Nu is dit schip **te huur** voor een gezelschap van maximaal 12 personen. Aan boord kunt u onbeperkt gebruik maken van de Hollandse bar met bijvoorbeeld een uitgebreide borrelplank of een shared dining in het Paviljoen. (uitsluitend inclusief schipper)  
Voor informatie kunt u mailen naar:  
[Info@paviljoenuitenmeer.nl](mailto:Info@paviljoenuitenmeer.nl)



### Warme dranken

Koffie	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Dubbele espresso	€ 3,65
Cappuccino	€ 2,95
Koffie verkeerd	€ 2,95
Latte Macchiato	€ 3,35
Decafé koffie	€ 2,60
Decafé espresso	€ 2,60
Decafé cappuccino	€ 2,95
Decafé koffie verkeerd	€ 2,95
Thee	€ 2,50
Verse munt thee	€ 3,15
Warme chocomel	€ 3,00
Warme chocomel met slagroom	€ 3,50
Irish coffee	€ 7,50
Spanish coffee	€ 7,50
Italian coffee	€ 7,50
French coffee	€ 7,50

### Koude dranken

Frisdranken flesje	€ 2,75
Chocomel	€ 3,00
Fristi	€ 3,00
Bronwater Blauw of Rood (70 cl)	€ 4,95
Verse Jus d'orange	€ 3,25
<b>'s Lands beste verse sappen</b>	
Appelsap	€ 3,15
Appel, ananas, perzik	€ 3,35
Bio appel, cranberry	€ 3,60
Bio appel, rabarber	€ 3,60
Bio appel, peer	€ 3,60

### Bieren van de tap

Bavaria 25 cl	€ 2,90
Bavaria fluitje	€ 2,60
Swinkels Volmaakt	€ 3,85
Witte Trappist	€ 3,85

### Bieren op fles

Wispe Bier Blonde	€ 4,25
La Trappe Dubbel	€ 4,50
La Trappe Trippl	€ 4,50
Bavaria 0%	€ 2,95
Bavaria wit 0%	€ 2,95
Rosé bier	€ 3,25
Radler Lemon	€ 3,25
Duvel	€ 4,75
Swinkels 0%	€ 3,50

### Binnen- & buitenlandse gedestilleerd

Port Ruby	€ 3,85
White port	€ 3,85
Sherry	€ 3,85
Martini Vermouth	€ 3,60
Jonge jenever	€ 3,75
Oude jenever	€ 3,75
Bessen jenever	€ 3,75
Corenwijn	€ 4,60
Berenburg	€ 4,25
Likeuren vanaf	€ 4,95
Whisky vanaf	€ 4,95
Cognac vanaf	€ 5,15
Armagnac vanaf	€ 5,25
Calvados vanaf	€ 5,25



### Wijnen

**GOED** **Glas € 4,35 / Fles € 23,50**

#### WIT

**Monterre, Languedoc, Frankrijk**

Druivensoort: **Chardonnay**

Het wijnproductieproces onder lage temperaturen zorgt voor een licht gele, briljant-achtige kleur met een fijn, droog maar fruitig bouquet

**Monterre, Languedoc, Frankrijk**

Druivensoort: **Sauvignon Blanc**

De Monterre Sauvignon Blanc is een droge, frisse wijn met intense aroma's van limoen, passievruchten en grapefruit

#### ROOD

**Pasqua, Verona, Italië**

Druivensoort: **Montepulciano**

Deze diep donkerrode wijn is mild droog, makkelijk, zacht en lekker vlezig. Aanrader bij pasta en rood vlees.

**Palombe Glas € 4,25 / Fles € 25,00**

#### ROSÉ

**Languedoc/ Roussillon, Frankrijk**

Druivensoort: **Cinsault**

Uiterst fris en een elegant boeket met aroma's van cassis

**BETER** **Glas € 4,55 / Fles € 24,50**

#### WIT

**Pasqua Colori, Pinot Grigio, Italië**

Druivensoort: **Pinot Grigio**

Deze droge, licht fruitige wijn is levendig en verfrissend.

#### ROOD

**Goedverwacht, Great Expectations Merlot, Zuid-Afrika**

Druivensoort: **Merlot**

Bouquet van rode bessen, gedroogde pruimen, met donkere chocolade en een vleugje koffie.

**BEST** **Fles € 27,50**

#### WIT

**Wisdom wines, Madam Wisdom, Verenigde staten van Amerika**

Druivensoort: **Chardonnay**

Rijpe appelgeuren, verleidelijke citrus aroma's en een vleugje vanille ronden de smaak af.

#### ROOD

**Luigi Bosca, Mendoza, Argentinië**

Druivensoort: **Malbec**

Deze robijnrode wijn is vol, krachtig en robuust maar dan wel in een zwoele, verleidelijk lekkere, fruitige stijl.

**Springbok, Zuid-afrika**

Druivensoort: **Shiraz en Cabernet Sauvignon**

Een volle, rijke, donkerrode wijn met aroma's van bramen en kersen.

