

# PAVILJOEN UIT & MEER

## *Food & Drinks*



## *Inhoudsopgave*

Inleiding.....	3
Reddingsloep.....	4
Borrelgarnituur.....	5
Lunch & High tea.....	6
Shared lunch .....	6
Taartbrodenbuffet.....	6
Lunchbuffet Uit & Meer .....	7
High Tea .....	7
Diner.....	8
Shared dining .....	8
BBQ Uit & Meer .....	9
Buffet Uit & Meer .....	10
Dessert.....	11
Dessert buffet .....	11
Dessert suggesties .....	11
Dranken .....	12
Drankenarrangement .....	12
Warme dranken .....	12
Koude dranken .....	12
Bieren op fles .....	13
Bieren van de tap.....	13
Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken .....	13
Wijnen .....	14
Overige informatie .....	15

## Inleiding

---

In Paviljoen Uit & Meer maken wij samen met u van uw lunch, borrel of diner een fantastische en onvergetelijke dag.

Een professioneel team en een hoge dosis aan gastvrijheid staan hiervoor garant. Deze unieke locatie is gelegen in het hart van Nederland aan de prachtige rivier de Vecht.

Vanaf 25 personen kunt u in de wintermaanden exclusief gebruik maken van ons paviljoen.

In de zomermaanden reserveren wij graag voor bijvoorbeeld uw borrel, BBQ, Shared dining (uitgeserveerd aan tafel of in buffetvorm) of buffet, een deel van het paviljoen voor u.

In deze brochure vindt u een aantal culinaire suggesties die natuurlijk zijn aan te passen aan uw wensen.

Wij maken graag een afspraak met u om uw wensen te bespreken en aansluitend een offerte op maat voor u te maken.



## Reddingsloep

---

De grote reddingsloep is een open originele reddingsloep van 11,50 meter lang en 4,30 meter breed. De scheepvaartinspectie heeft haar goedkeuring gegeven om met 60 gasten te mogen varen.

Geniet samen met uw gezelschap van al het moois dat de Vecht te bieden heeft.

Aan boord kunnen wij u een hapje en een drankje serveren.

Bijvoorbeeld:

- Er kunnen bootplanken geserveerd worden met diverse lekkernijen, Bijvoorbeeld; brood met tapenade en pesto, salami, caprese salade en ham met meloen.

### Tarieven

- |  |          |
|--|----------|
| - Eerste 1,5 uur                               | € 350,00 |
| Ieder half uur volgend                         | € 75,00  |
| Ieder uur volgend extra                        | € 150,00 |
|  |          |
| - Dagdeel ochtend 4 uur van 9.00 tot 13.00 uur | € 600,00 |
| Dagdeel middag 4 uur van 13.00 tot 17.00 uur   | € 600,00 |
| Dagdeel avond 4 uur van 18.00 tot 22.00 uur    | € 600,00 |
|  |          |
| - Gehele dag euro 1000,-                       |          |



## Borrelgarnituur

---

### Knabbelgarnituur

Zoutjes en nootjes € 1,80 p.p.  
Aangevuld met staafjes kaas en worst € 1,80 extra

**Nacho's** (per portie) € 8,75  
met gesmolten Cheddar, crème fraîche, chimichurri en guacamole

### Frituur hapje:

Ambachtelijke Oma Bob's bitterballen € 0,90 p.st.  
Mixed bittergarnituur € 0,90 p.st.  
Portie Inktvisringen met aioli € 0,80 p.st.  
Portie mini Loempia's € 0,80 p.st.  
Garnalen in filodeeg € 1,30 p.st.

**Yaktori saté** met bijpassend garnituur € 1,60 p.st.

**Wraps** gevuld met vis, vlees of vegetarisch item € 1,30 p.p.

**Zeewiercracker** belegd met tonijn of zalm € 2,55 p.st.

**Crostini** € 2,85 p.st.

Huisgemaakte crostini belegd met bijvoorbeeld:  
Gerookte zalm met mierikswortelmayonaise  
Serranoham met truffelcrème  
Buffelmozzarella, basilicum, tomaatje en balsamico

**Amuseglaasjes** € 2,85 p.st.  
Kleine amuse glaasjes gevuld met een vegetarisch-, vlees- en vis gerechtje

**Mini hamburger** met truffelmayonaise € 5,75 p.st.

**Borrelplank** (prijs per plank) € 14,95

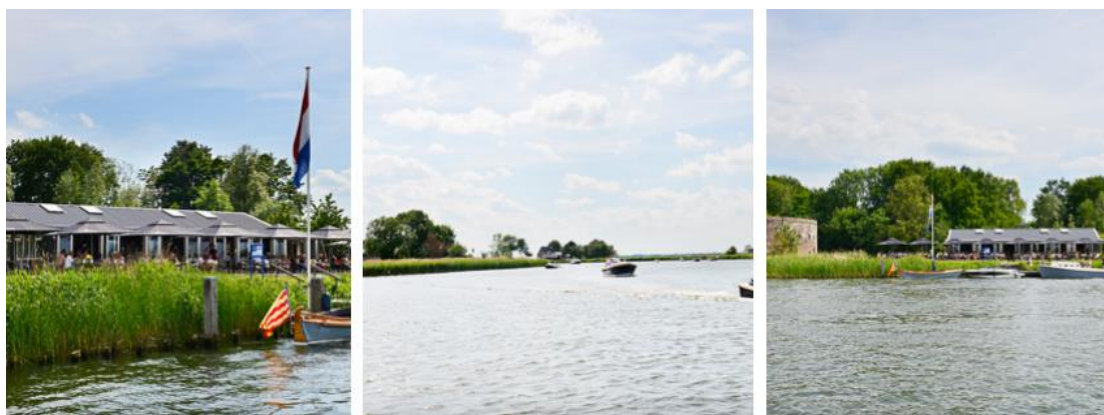
Op de borrelplank serveren wij u de volgende items:

Zoutjes, nootjes en zoute stengels

Cruditée met kruidendip

Nacho's met gesmolten Cheddar, crème fraîche, chimichurri en guacamole

*Eén plank is geschikt voor 4 personen*



## Lunch & High tea

---

### *Shared lunch*

Kopje huisbereide soep van de dag

\*\*\*

*Aansluitend plaatsen wij de volgende items op tafel:*

Brood met smeersels (wit en bruin)

Kaas

Serranoham

Scharrelei truffel salade

Kroket

#### **Pokebowl**

verse zalm, mango, komkommer, zeewier, salade en sushi rijst

#### **Salade uit het land:**

Lauw warme geitenkaas, appelcompote en gebrande hazelnootjes

#### **Salade uit de wei**

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

*Prijs per couvert € 19,00*

### *Taartbrodenbuffet*

Deze bestaat uit luxe belegde 'broodtaarten'

(broodpunten in twee lagen geserveerd

met divers luxe beleg),

kopje soep,

een hartige snack,

handfruit,

filter koffie, thee

en melk.

*Prijs per couvert € 18,00*

Aangevuld met een groene salade

met passend garnituur:

Tomaten,

Diverse zuren,

Olijven,

Mozzarella,

2 soorten dressing etc.

*Prijs per couvert € 21,50*

## *Lunchbuffet Uit & Meer*

Diverse broodsoorten  
met tapenade en kruidenboter

\*\*

Duralex glaasje huisbereide soep

*Royale keuze uit diverse koude gerechten bestaande uit:*

Amuseglaasje gevuld met Hollandse garnalen en  
Rivierkreeftenstaartjes.

\*

Een amuseglaasje gevuld met een prikker met gerookte zalm

\*

Bruschetta met carpaccio van ossenhaas met balsamicodressing,  
geroosterde nootjes en Parmezaanse kaas

\*

Een schaalte met gerookte Coburgerham met suiker meloen.

\*

Amuseglaasje caprese

\*

Een rijk gevulde huzaren- en zalmsalade,

\*

Een koude pastasalade (kaas),

*Prijs per persoon € 24,75*

## *High Tea*

Diverse zoete lekkernijen waaronder:

Banketbakkerskoekjes

Mini muffins

Brownies

Bonbons

Mini chocolate croissant

Ambachtelijk bereid stukje appeltaart

Sandwiches met diverse luxe beleg

Klein glaasje huisbereide dagsoep

Amuseglaasje Caprese

Scones met jam en zure room

Quiche

Saucijzensnack

Geserveerd met onbeperkt diverse soorten thee voor 2,5 uur

Prijs per couvert € 22,50

Uitgebreid met 1 glas Prosecco per persoon € 24,75

*Te reserveren voor groepen vanaf 25 personen*

## Diner

---

### *Shared dining*

**Gezellig met elkaar genieten van diverse gerechten.**

Op de tafel plaatsen wij een broodplank met smeersels

\*

Daarna worden voorgerechten geserveerd op een plank in het midden van de tafel

\*

Als tussengerecht serveren wij u een glaasje huisgemaakte soep van de dag

\*

Aansluitend serveren wij u het hoofdgerecht welke bestaat uit een vis, vlees en vegetarisch gerecht aangevuld met een groene salade en aardappelgarnituur

\*

Het dessert bestaat uit een combinatie van huis bereide lekkernijen

\*

*De voor- en hoofdgerechten bestaan uit vlees-, vis en vegetarische gerechten.*

*Prijs per persoon € 31,50*



Toch liever een buffet of een combinatie daarvan?

Het shared dining kan ook (deels) in buffetvorm geserveerd worden.

*Bijvoorbeeld:*

Broodplankjes met diverse smeersels op tafel

\*

Aansluitend wordt u uitgenodigd om het voorgerechtenbuffet te openen

\*

Het huisgemaakte soepje wordt u staand uitgeserveerd

\*

Vervolgd door een overheerlijk hoofdgerechtenbuffet

\*

En als afsluiter een dessertplank op tafel of in buffetvorm

*Prijs per persoon € 31,50*

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



## *BBQ Uit & Meer*

Op het buffet plaatsen wij

### ***Koude gerechten:***

Brood met diverse soorten smeersels

#### **Griekse salade**

Feta, olijven, komkommer, tomaat en kappertjes

#### **Couscous salade**

Goed gevulde couscoussalade

#### **Groene salade**

met passend garnituur o.a.:

Tomaten,

Diverse zuren,

Olijven,

Mozzarella,

2 soorten dressing etc.

#### **Aardappelsalade**

van Hollandse krieltjes in de schil met crème fraîche, bosui, sjalot en augurk van Kesbeke

### ***Diverse sauzen:***

Cocktailsaus

Mayonaise

Knoflooksaus

Satesaus

### ***Warme gerechten:***

Ratatouille

### ***Geserveerd vanaf de BBQ:***

Rundersteak

Kipsaté oosters gemarineerd

Merquez worstje

Hamburger

Papillot van dagverse vis

### **Dessert**

A la minuut handgeschept ijsje

*Prijs per couvert € 31,50*

Uw BBQ uitbreiden kan bijvoorbeeld met:  
Italiaanse tomatensalade á € 1,75 per persoon  
Gepofte aardappel á € 1,50 per persoon  
Maiskolf á € 1,00 per persoon

## *Buffet Uit & Meer*

### **Koude gerechten**

Brood met diverse soorten smeersels

#### **Aardappelsalade**

met bieslook crème fraîche en uitgebakken spekjes

#### **Waldorfsalade**

Bleekselderij, walnoten, rozijnen, honing, Elstar appel en mayonaise

#### **Pasta salade**

met tonijn, kappertjes, augurk en zilveruitjes

#### **Caprese salade**

Buffelmozzarella, pomodori, basilicum, olijfolie en balsamico

#### **Rundercarpaccio**

met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

#### **Ham met meloen**

Parmaham met suiker meloen en extra vergin olijfolie

#### **Gerookte zalm**

met mierikswortelmayonaise

### **Warme gerechten**

#### **Runderlende**

met romige pepersaus

#### **Kipsaté**

van kippendijen en huis bereide satésaus

#### **Warme beenham**

met honing-mosterd mayonaise

#### **Gegrilde zalm**

met remoulade saus

#### **Bretonse visschotel**

met diverse soorten vis, schaal-en schelpdieren

Gepofte roseval aardappels

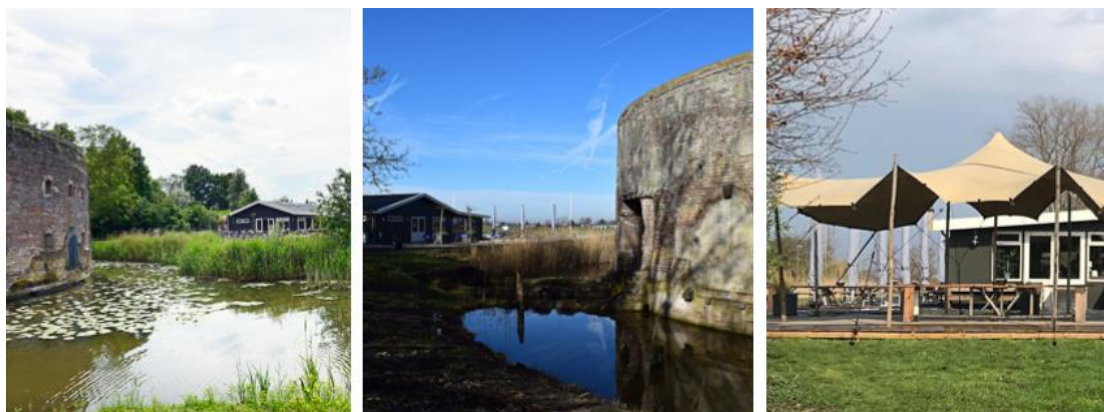
Frites

Seizoensgroenten

### **Dessert**

A la minuut handgeschept ijsje

Prijs per couvert € 39,75



## Dessert

---

### *Dessert buffet*

#### **Glaasje Hangop**

Hangop van boerenyoghurt met aardbeien en amandelkletsoppen

#### **Appeltaart**

Schoteltje met ambachtelijk gemaakte appeltaart met slagroom

#### **Glaasje pure chocolademousse**

met een brownie kruimel

#### **Hand geschept ijsje**

Wij lopen rond met een à la minute handgeschept ijsje

#### **Parfait van 'Weespermoppen'**

met caramelsaus en slagroom

#### **Panna Cotta**

met een vleugje limoen

*Prijs per persoon € 10,50*

### *Dessert suggesties*

#### **Brownie**

met gemarineerde ananas en witte chocolade-ijs

€ 6,95

#### **Crème brûlée**

geserveerd met vanille-ijs

€ 6,95

#### **Appeltaart**

Ambachtelijk bereide appeltaart met vanille-ijs en slagroom

€ 6,95

#### **Hangop**

met honing, roodfruit en een aardbeien coulie

€ 6,95

## Dranken

---

### *Drankenarrangement*

- *Borrel:*
  - Hollands drankenarrangement 2 uur. à € 12,00
  - Hollands drankenarrangement 3 uur. à € 17,50
- *Feestavond:*
  - Hollands drankenarrangement 4,5 uur. à € 25,50

### *Warme dranken*

Koffie	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Dubbele espresso	€ 3,60
Cappuccino	€ 2,80
Koffie verkeerd	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,25
Decafé koffie	€ 2,50
Decafé espresso	€ 2,50
Decafé cappuccino	€ 2,80
Decafé koffie verkeerd	€ 2,80
Thee	€ 2,35
Verse munt thee	€ 2,85
Verse gember thee	€ 2,85
Warme chocomel	€ 2,80
Warme chocomel met slagroom	€ 3,30
Speciale coffee (Irish, Spanish, Italian etc)	€ 7,50

### *Koude dranken*

Frisdranken flesje	€ 2,60
“Landsbeste vruchtensappen vanaf	€ 2,95
Verse Jus d’orange	€ 3,10
Chocomel	€ 2,60
Fristi	€ 2,60
Bronwater Rood (70 cl)	€ 4,60
Bronwater Blauw (70 cl)	€ 4,60

### *Bieren op fles*

La Trappe Dubbel	€ 4,10
La Trappe Trippel	€ 4,35
Bavaria 0%	€ 2,95
Bavaria wit 0%	€ 2,95
Rosé bier	€ 3,10
Radler Lemon	€ 3,10
Duvel	€ 4,60
Bavaria Hooghe Bock	€ 3,10
Wispe Bier Blonde	€ 3,85

### *Bieren van de tap*

Bavaria 25 cl	€ 2,60
Swinckels	€ 3,40
Witte trappist	€ 3,35

### *Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken*

Port Ruby	€ 3,90
White port	€ 3,90
Sherry	€ 3,90
Martini Vermouth	€ 3,60
Jonge jenever	€ 3,70
Oude jenever	€ 3,70
Bessen jenever	€ 3,70
Corenwijn	€ 4,60
Berenburg	€ 4,10
Likeuren vanaf	€ 4,80
Whisky vanaf	€ 4,80
Cognac vanaf	€ 4,80
Armagnac vanaf	€ 5,10
Calvados vanaf	€ 5,10

## *Wijnen*

### ***GOED***

*Glas € 4,15 / Fles € 20,00*

#### **Wit**

Palombe, Côtes Gascogne, Frankrijk  
Druivensoort: Colombard, Sauvignon blanc  
Aangename witte wijn met een frisse opwekkende smaak

Pasqua Le Collezioni Chardonnay  
Druivensoort: Chardonnay  
Italiaanse Chardonnay zonderhoutlagering. Toegankelijk en ingetogen, met een opwekkende afdronk

#### **Rosé**

Palombe, Languedoc/ Roussillon, Frankrijk  
Druivensoort: Cinsault  
Uiterst fris en een elegant boeket met aroma's van casis

#### **Rood**

Palombe, Pays d'Herault, Frankrijk  
Druivensoort: Carignan  
Robijn rode kleur. De druivensoort zorgt voor aroma's van kersen en een soepele smaak.

### ***BETER***

*Glas € 4,45 / Fles € 21,75*

#### **Wit**

Laroche Viognier  
Druivensoort: Viognier  
De Viognier druif staat bekend om zijn geurige florale aroma's.  
Verrukkelijk als droog aperitief en een aanrader bij lichte gerechten.

#### **Rood**

Laroche Merlot  
Druivensoort: Merlot  
Niet te zware maar genereuze fruitige wijn met een goede afdronk.

### ***BEST***

*Fles € 27,50*

#### **Wit**

Wild Rock Sauvignon Blanc  
Druivensoort: Sauvignon Blanc  
Een Sauvignon Blanc uit Marlborough, Nieuw Zeeland, met een hint van appel, perzik en citrus maakt deze wijn compleet.

#### **Rose**

Chateau Gassier Esprit de Gassier  
Druivensoort: o.a Cinsault en Grenache Noir  
Rosé uit de Provence. Licht roze van kleur, de smaak is fris en droog, met een geur van rood fruit en lychee aroma's.

#### **Rood**

Alvaro Palacios la Vendimia Rioja  
Druivensoort: Garnacha Tinta en Tempranillo  
Uitbundige wijn met rood en zwart fruit, aardse tonen en zachte tanine.

## Overige informatie

---

### Routebeschrijving

Een uitgebreide route beschrijving naar onze locatie sturen wij u graag per mail. Paviljoen Uit & Meer is ook per bus goed te bereiken vanaf Station Weesp. Vanaf Station Weesp neemt u buslijn 106 richting Hilversum. U stapt uit bij halte Rundervreugd en loopt vanaf daar in  $\pm$  10 minuten naar het paviljoen. De busrit duurt  $\pm$  10 minuten.

### Parkeerfaciliteiten

Paviljoen Uit & Meer beschikt over een eigen parkeer terrein waar voor  $\pm$  100 auto's plaats is. Uiteraard kunnen uw gasten hier gratis gebruik van maken.

### Hotel accommodaties

Graag geven wij u uitgebreide informatie over alle overnachting mogelijkheden in de buurt van Paviljoen Uit & Meer. Deze informatie kunt u aanvragen per email.

### Uniforme Voorwaarden Horeca

Paviljoen Uit & Meer hanteert de Uniforme Voorwaarden Horeca. Op verzoek sturen wij u onze uitgebreide Algemene Voorwaarden.

### NAW

Paviljoen Uit & Meer  
Uitermeer 5  
1381 HP Weesp

0294-416973

[www.paviljoenuitenmeer.nl](http://www.paviljoenuitenmeer.nl)  
[info@paviljoenuitenmeer.nl](mailto:info@paviljoenuitenmeer.nl)

