

PAVILJOEN UIT & MEER

Food & Drinks



Inhoudsopgave

Inleiding.....	3
Borrelgarnituur	4
Lunch	
Uit&Meertje.....	5
Taartbrodenbuffet	5
High Tea.....	5
Shared Lunch	6
Diner	
Shared dining	7
BBQ Uit & Meer	8
BYOB (Build Your Own Burger)	9
Vaartocht.....	10
Dessert.....	
Dessert	11
Dranken	
Drankenarrangement.....	12
Warme dranken	12
Koude dranken	12
Bieren op fles en tap.....	13
Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken.....	14
Wijnen	15
Overige informatie	16

Inleiding

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

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.

In de wintermaanden kunt u **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) een deel van het paviljoen voor u. U kunt **exclusief** gebruik maken van ons **lounge terras met stretch tent**, minder dan 50 gasten vragen wij € 100,- vanaf 50 gasten is het kosteloos. Voor het reserveren van een buffet is het aantal minimaal 25 gasten. Voor een Shared dining is dat 2 gasten.

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.



Borrelgarnituur

Knabbelgarnituur

Zoutjes en nootjes	€ 1,95 p.p.
Aangevuld met kaas en worst	€ 2,50 p.p.

Frituur hapje

Ambachtelijke Oma Bob's bitterballen	€ 0,95 p.st.
Mixed bittergarnituur	€ 0,95 p.st.
Calamaris met aioli	€ 0,95 p.st.
Portie mini Loempia's	€ 0,95 p.st.
Kaasstengels met chili saus	€ 0,95 p.st.

Huisgemaakte Crostini's

Gerookte zalm met dillemayonaise	€ 3,50 p.st.
Gerookte kip kerriemayonaise	
Geroosterde paprika en Humus	
Carpaccio met truffelmayonaise	

Amuseglaasjes

Amuse glaasjes gevuld met een vegetarisch-, vlees- en vis gerechtje	€ 3,25 p.st.
---	--------------

Mini hamburger met truffelmayonaise

€ 6,25 p.st.

Borrelplank

€ 6,50 p.p.

Op de borrelplank serveren wij u de volgende items:

Humus met gegrilde groenten, tapenade en aioli, Molensteenbrood, gerookte zalm, Parma ham, Caprese en kaasstengels.

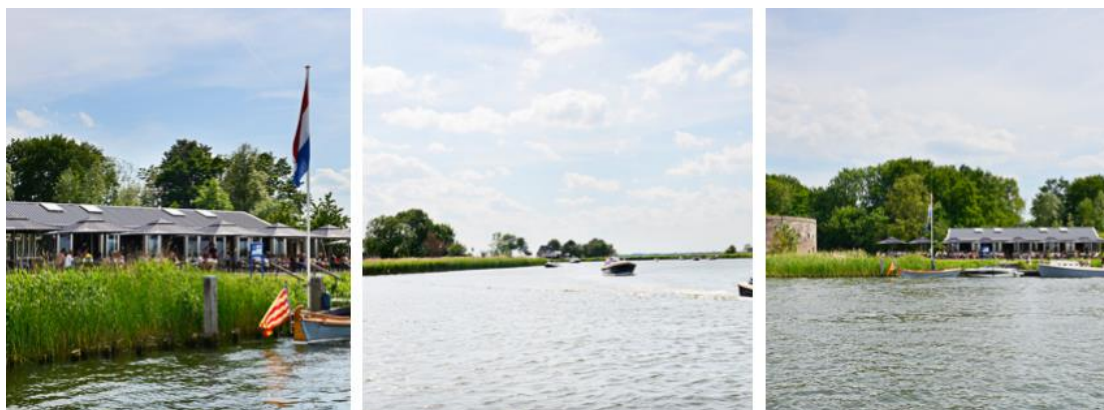
Of

Kaasplankje Uit&Meer

€ 14,95

Laat u verrassen!

Selectie van diverse kazen, vijgenbrood, walnoten en appelstroop



Lunch

Uit&Meertje vanaf 1 persoon

Glaasje huisbereide dagsoep, Oma Bob`s kroket op bruin brood en snee bruin brood met beleg naar invulling van de chef en een kleine salade (ook vegetarisch mogelijk)

Prijs per persoon € 14,95

Taartbrodenbuffet vanaf 25 personen

broodpunten in twee lagen geserveerd met divers luxe beleg, kopje soep, een hartige snack, handfruit, filter koffie, thee en melk. (voor 2 uren)

Prijs per persoon € 19,50

Aangevuld met een groene salade met passend garnituur: tomaten, diverse zuren, olijven, Mozzarella, 2 soorten dressing etc.

Extra Prijs per persoon € 5,00

High Tea vanaf 25 personen



Diverse zoete lekkernijen waaronder:

Banketbakkers koekjes

Mini muffins

Brownies

Bonbons

Mini chocolade croissant

Ambachtelijk bereid stukje appeltaart

Hartige lekkernijen waaronder:

Sandwiches met diverse luxe beleg

Klein glaasje huisbereide dagsoep

Amuseglaasje Caprese

Scones met jam en zure room

Quiche

Warme snack

Geserveerd met onbeperkt diverse soorten thee voor 2,5 uur

Prijs per couvert € 24,50

Uitgebreid met 1 glas Prosecco per persoon € 27,50

Shared Lunch vanaf 8 personen

U heeft de keuze uit huisbereide **dagsoep** of **huisbereide tomatensoep**.

#

Aansluitend plaatsen wij etagères op tafel voorzien

Sandwiches belegd met o.a.:

Oude kaas, rucola, honingmosterdmayonaise

Carpaccio met o.a. rucola en truffelmayonaise

Tonijnsalade met o.a. kappertje, rode ui, komkommer
en zongedroogde tomaat

#

Rijk gevulde **Wraps** en belegde kleine **broodjes**

#

Glaasje gevuld met o.a.:

Caprese, **Mozzarella**, **Basilicum**, **cherrytomaatje** en **Pesto**

Rivierkreeften staartjes, **Hollandse garnaltjes** en **salade**

#

**Broodje met
Oma Bob's kroket**

#

Dessert:

Appeltaart,

En kleine glaasje met:

een lekkernij naar invulling van de chef

Prijs per couvert € 23,50

Invulling van deze shared lunch is afhankelijk van de lunchkaart die ten tijde van uw shared lunch wordt gehanteerd.

Deze lunch kan in één keer op de tafel geplaatst worden of wij serveren u deze lunch in diverse gangen.



Diner

Shared dining vanaf 2 personen

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 € 35,00



Toch liever een buffet of een combinatie daarvan?

Shared dineren kan ook vanaf 20 personen (deels)
in buffetvorm geserveerd worden

Bijvoorbeeld:

Broodplankjes met diverse smeersels **op tafel**
Aansluitend wordt u uitgenodigd om het voorgerechten**buffet** te openen
Het huisgemaakte soepje wordt u **staand** uitgeserveerd
Vervolgd door een overheerlijk hoofdgerechten**buffet**

Het dessert op een plank midden op **tafel** of in **buffetvorm**

Prijs per persoon € 35,00

BBQ Uit & Meer vanaf 25 personen

Op het buffet plaatsen wij

Brood met diverse soorten smeersels

Koude gerechten

Groene Salade met diverse garnituur (salade door u zelf samen te stellen)

In aparte schaaltes geserveerd

Selderij salade

Rodekool salade

Aardappelsalade

Diverse sauzen

Cocktailsaus

Mayonaise

Knoflooksaus

Satesaus

Warme gerechten

Groenten gerelateerd aan het seizoen

Geserveerd vanaf de BBQ

Runder steak

Kipsaté Oosters gemarineerd

BBQ worstje

Hamburger

Vegetarische hamburger

Visspies

Dessert

A la minute handgeschept ijsje

Prijs per couvert € 35,00

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

BYOB (Build Your Own Burger) vanaf 12 personen

De topping op uw hamburger zelf bepalen!

Uw hamburger wordt op de BBQ bereid,
u heeft de keuze uit een Runder hamburger of Vegan hamburger

We plaatsen etagères met ingrediënten en sauzen op tafel
zodat u zelf uw hamburger compleet kunt maken.

De ingrediënten bestaan o.a. uit: bacon, uitjes, tomaten, augurk,
gebakken ui, sla, kaas, komkommer en mais

Geserveerd met frites

Prijs per couvert € 19,50



Dessert

Hand geschept ijsje

Wij lopen rond en scheppen à la minute een handgeschept ijsje € 4,50

Chocolademousse

Bruine chocolade mousse met slagroom € 7,75

Appeltaart

Ambachtelijk bereide appeltaart met vanille-ijs en slagroom € 7,75

Creme Brulee

€ 8,50

Panna Cotta

€ 8,00

Kaasplankje

€ 14,95

Diverse kaassoorten. Laat u verrassen!!
Met vijgenbrood, walnoot, druiven en appelstroop

Dranken

Drankenarrangement

- Borrel:
 - Hollands drankenarrangement 2 uur à € 14,00
 - Hollands drankenarrangement 3 uur à € 20,50
 - Hollands drankenarrangement 4 uur á € 27,00
- Feestavond:
 - Hollands drankenarrangement 4,5 uur à € 31,00

Warme dranken

Koffie	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,25
Espresso	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Flat White	€ 4,00
Decafé koffie	€ 3,00
Decafé espresso	€ 3,00
Decafé cappuccino	€ 3,50
Decafé koffie verkeerd	€ 3,50
Thee	€ 3,00
Verse munt thee	€ 3,50
Verse gember thee	€ 3,50
Warme chocomel	€ 3,25
Warme chocomel met slagroom	€ 3,75
Speciale coffee (Irish, Spanish, Italian etc) vanaf	€ 8,50

Koude dranken

Frisdranken flesje	€ 3,00
's Lands Beste vruchtensappen vanaf	€ 3,45
Verse Jus d'orange	€ 3,95
Chocomel	€ 3,25
Fristi	€ 3,25
Bronwater Rood (70 cl)	€ 5,50
Bronwater Blauw (70 cl)	€ 5,50

Bieren op fles

La Trappe Dubbel	€ 4,50
La Trappe Trippel	€ 4,75
Bavaria 0%	€ 3,25
Bavaria wit 0%	€ 3,25
Rosé bier	€ 3,50
Radler Lemon	€ 3,50
Duvel	€ 5,00
Wispe Bier Blonde	€ 4,25

Bieren van de tap

Bavaria 25 cl	€ 3,25
Swinckels	€ 4,00
Witte trappist	€ 4,00

Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken

Port Ruby	€ 4,25
White port	€ 4,25
Sherry	€ 4,05
Martini Vermouth	€ 3,80
Jonge jenever	€ 3,95
Oude jenever	€ 3,95
Bessen jenever	€ 3,95
Corenwijn	€ 4,80
Berenburg	€ 4,45
Likeuren vanaf	€ 5,00
Whisky vanaf	€ 5,00
Cognac vanaf	€ 5,40
Armagnac vanaf	€ 5,50
Calvados vanaf	€ 5,50

Wijnen

WIT

Monterre, Languedoc, Frankrijk Glas € 4,50 / Fles € 23,50
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 Glas € 4,50 / Fles € 23,50
Druivensoort: Sauvignon Blanc
De Monterre Sauvignon Blanc is een droge, frisse wijn met intense aroma's van limoen, passievruchten en grapefruit

Pasqua Colori, Pinot Grigio, Italië Glas € 4,75 / Fles € 24,75
Druivensoort: Pinot Grigio
Deze droge, licht fruitige wijn is levendig en verfrissend.

Wisdom wines, Madam Wisdom, Verenigde staten van Amerika Fles € 29,50
Druivensoort: Chardonnay
Rijpe appelgeuren, verleidelijke citrus aroma's en een vleugje vanille ronden de smaak af.

ROSÉ

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

ROOD

Pasqua, Verona, Italië Glas € 4,50 / Fles € 23,50
Druivensoort: Montepulciano
Deze diep donkerrode wijn is mild droog, makkelijk, zacht en lekker vlezig. Aanrader bij pasta en rood vlees.

Goedverwacht, Great Expectations Merlot, Zuid-Afrika Glas € 4,75 / Fles € 24,75
Druivensoort: Merlot
Bouquet van rode bessen, gedroogde pruimen, met donkere chocolade en een vleugje koffie.
Glas € 5,50

Luiqi Bosca, Mendoza, Argentinië

Per fles € 29,50

Druivensoort: Malbec

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

Springbok, Zuid-afrika

Per fles € 29,50

Druivensoort: Shiraz en Cabernet Sauvignon

PROSECCO

Martini (200ml)

Fles € 6,75

Prosecco MIA Trevigniana, Val d Oca

Fles € 26,50

Glas € 5,25

WISSELWIJN

Vraag uw gastvrouw/gastheer naar onze wisselwijn

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 ± 10 minuten naar het paviljoen. De busrit duurt ± 10 minuten.

Parkeerfaciliteiten

Paviljoen Uit & Meer beschikt over een eigen parkeer terrein waar voor ± 75 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

info@paviljoenuitenmeer.nl

