

# PAVILJOEN UIT & MEER

## *Food & Drinks*



## Inhoudsopgave

Inleiding.....	3
Borrelgarnituur .....	4
Lunch .....	
Uit&Meertje.....	5
Sandwich buffet .....	5
Taartbrodenbuffet .....	5
Lunchbuffet Uit & Meer .....	5
Shared Lunch .....	6
High Tea.....	7
Diner .....	
Shared dining .....	8
BBQ Uit & Meer .....	9
BYOB (Build Your Own Burger) 10	
Dessert.....	
Dessert buffet .....	11
Dessert suggesties .....	11
Vaartocht	12
Dranken .....	
Drankenarrangement.....	13
Warme dranken .....	13
Koude dranken .....	13
Bieren op fles en tap.....	14
Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken.....	14
Wijnen	15 en 16
Overige informatie.....	17

## 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.

Sinds kort beschikken wij over een Vergader Huiskamer. Een "Plofhuis" (vroegere munitie opslag) waar u een feest en vergadering zou kunnen houden.

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	€ 1,80 p.p.
Aangevuld met kaas en worst	€ 2,00 p.p.

### **Frituur hapje**

Ambachtelijke Oma Bob's bitterballen	€ 0,90 p.st.
Mixed bittergarnituur	€ 0,90 p.st.
Calamaris met aioli	€ 0,90 p.st.
Portie mini Loempia's	€ 0,80 p.st.
Tsatsuta kip met chili saus	€ 1,40 p.st.
Kaasstengels met chili saus	€ 0,90 p.st.

### **Huisgemaakte Crostini's**

Gerookte zalm met dillemayonaise	€ 3,00 p.st.
Gerookte kip kerriemayonaise	
Geroosterde paprika en Humus	
Carpaccio met truffelmayonaise	

### **Amuseglaasjes**

Amuse glaasjes gevuld met een vegetarisch-, vlees- en vis gerechtje	€ 3,00 p.st.
---	--------------

### **Mini hamburger met truffelmayonaise**

€ 5,75 p.st.

### **Borrelplank**

€ 5,95 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.

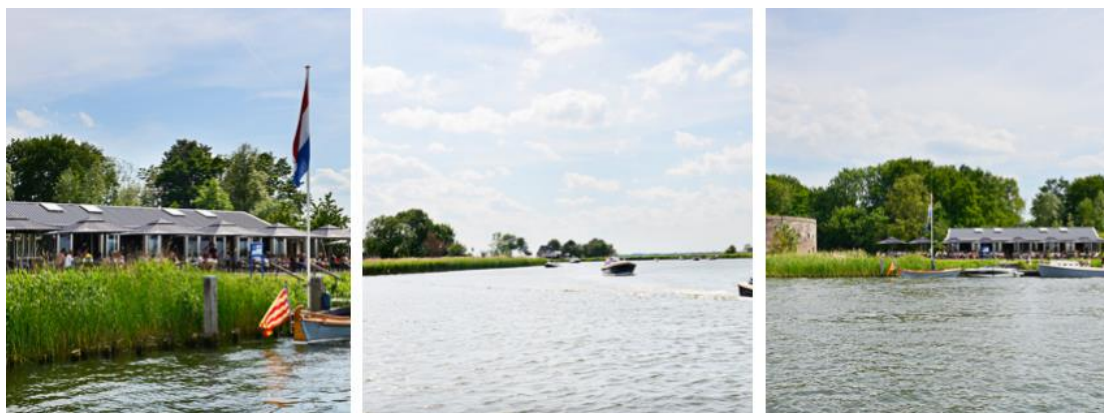
### **Of**

Kaasplankje Uit&Meer

€ 7,50 p.p.

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 € 11,75*

### Sandwichbuffet vanaf 12 gasten

Deze bestaat uit luxe belegde Sandwiches, kopje soep, een hartige snack, handfruit, filter koffie, thee en melk.

*Prijs per persoon € 18,00*

### Taartbrodenbuffet vanaf 25 personen

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

*Prijs per persoon € 18,00*

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

*Extra Prijs per persoon € 4,50*

### Lunchbuffet Uit & Meer vanaf 25 personen

Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter en een glaasje huisbereide soep

*Royale keuze uit diverse koude gerechten bestaande uit:*

Amuseglaasje gevuld met Hollandse garnalen en Rivierkreeftenstaartjes.

Een amuseglaasje gevuld met gerookte zalm

Kleine carpaccio van ossenhaas met balsamico dressing, geroosterde nootjes en Parmezaanse kaas

Amuseglaasje met gerookte kip, bleekselderij en kerriemayonaise

Amuseglaasje Caprese

Een rijk aangeklede Waldorfsalade

Een vegetarische Quinoa salade

*Prijs per persoon € 25,50*



## 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.:

**Gerookte kip met kerriemayonaise**

**Gerookte zalm met dille crème**

#

Boeren **bruinbrood** met smeersels

**Oma Bob's kroketje**

#

Dessert:

**Appeltaart,**

Klein glaasje met:

**Oreo parfait met salted caramel,**

**Witte chocolade kokos mousse**

Prijs per couvert € 23,50

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



## 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 € 22,50

Uitgebreid met 1 glas Prosecco per persoon € 24,75

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***

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 € 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

## BYOB (Build Your Own Burger) vanaf 4 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 een punt zakje frites

Prijs per couvert € 17,50



## Dessert

---

### Dessert buffet

#### **Glaasje Hangop**

Hangop van boerenyoghurt met aardbeien en amandelschaafsel

#### **Appeltaart**

Schoteltje met ambachtelijk gemaakte appeltaart met slagroom

#### **Glaasje witte chocolademousse met kokos**

Met mango coulis

#### **Hand geschept ijsje**

Wij lopen rond en scheppen à la minute een handgeschept ijsje

#### **Oreo parfait**

*Prijs per persoon € 10,50*

### Dessert suggesties

#### **Chocolademousse**

Witte chocolade mousse met kokos

€ 8,50

#### **Appeltaart**

Ambachtelijk bereide appeltaart met vanille-ijs en slagroom

€ 6,95

#### **Oreo parfait**

Heerlijk huisbereid Oreo-ijs met salted caramelsaus

€ 7,50

#### **Kaasplankje**

Diverse kaassoorten. Laat u verrassen!!

Met vijgenbrood, walnoot, druiven en appelstroop

€ 12,50

## Vaartocht

---



### Vaar tarieven

- Eerste 1,5 uur € 350,-  
  Ieder half uur volgend € 100,-
- Dagdeel ochtend 4 uur van 9.00 tot 13.00 uur € 600,-  
  Dagdeel middag 4 uur van 13.00 tot 17.00 uur € 600,-
- Gehele dag euro € 1000,-

### Vaar-diner arrangement

Vaartocht 1,5 uur op een voormalig Rijkswaterstaatvaartuig uit 1963 € 350,00  
(Interieur nog in originele staat)

Onbepert drankjes Hollands assortiment voor 4,5 uur á € 25,50

\*Shared dining in Paviljoen Uit & Meer á € 35,00 (beschrijving vindt u op pagina 8)  
Bij 12 gasten arrangementprijs á € 85,00



## Dranken

---

### Drankenarrangement

- Borrel:
  - Hollands drankenarrangement 2 uur à € 12,50
  - Hollands drankenarrangement 3 uur à € 18,75
- Feestavond:
  - Hollands drankenarrangement 4,5 uur à € 25,50

### 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
Verse gember thee	€ 3,15
Warme chocomel	€ 3,00
Warme chocomel met slagroom	€ 3,50
Speciale coffee (Irish, Spanish, Italian etc)	€ 7,50

### Koude dranken

Frisdranken flesje	€ 2,75
's Lands Beste vruchtensappen vanaf	€ 3,20
Verse Jus d'orange	€ 3,25
Chocomel	€ 2,95
Fristi	€ 2,95
Bronwater Rood (70 cl)	€ 4,95
Bronwater Blauw (70 cl)	€ 4,95



### Bieren op fles

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

### Bieren van de tap

Bavaria 25 cl	€ 2,90
Swinckels	€ 3,50
Witte trappist	€ 3,50

### Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken

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.

### ROSÉ

Palombe, Languedoc/ Roussillon, Frankrijk

Druivensoort: Cinsault

Uiterst fris en een elegant bouquet 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.

Glas € 5,15

### ROOD

Goedverwacht, Great Expectations Merlot, Zuid-Afrika

Druivensoort: Merlot

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

Glas € 5,50

## **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**

Coto Mayor, Rioja-Navarra, Spanje

Druivensoort: Tempranillo

Kersenrode Rioja Crianza met de geurige aroma's van bes en kers. Het rode fruit wordt op subtiele wijze aangevuld met houttonen. Die houtlagering geeft de wijn body en een ronde, zachte afdronk.

## **PROSECCO**

Martini (200ml)

Fles € 6,75

Cornora

Fles € 24,50

## **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 ± 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)

