

PAVILJOEN UIT & MEER

Food & Drinks



Inhoudsopgave

Inleiding.....	2
Borrelgarnituur	3
Lunch & High tea.....	4
Taartbrodenbuffet	4
Lunchbuffet Uit & Meer	5
High Tea.....	5
Diner	6
Shared dining	7
BBQ Uit & Meer	8
Buffet Uit & Meer	9
Dessert.....	10
Dessert buffet	10
Dessert suggesties	10
Dranken	11
Drankenarrangement.....	11
Warme dranken	11
Koude dranken	11
Bieren op fles.....	12
Bieren van de tap.....	12
Binnen- & Buitenlands gedistilleerde dranken.....	12
Wijnen	13
Overige informatie	14

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) of buffet, 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.

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	€ 1,80 p.p.

Frituur hapje:

Ambachtelijke Oma Bob's bitterballen	€ 0,90 p.st
Mixed bittergarnituur	€ 0,90 p.st.
Calamaris met aioli per portie	€ 6,75
Portie mini Loempia's	€ 0,80 p.st.
Tsatsuta kip met chili saus (6 stuks)	€ 8,50
Kaastengels met chili saus (8 stuks)	€ 6,50

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

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

Crostini

Huisgemaakte crostini belegd met bijvoorbeeld: Gerookte zalm met mierikswortelmayonaise Serranoham met truffelcrème Humus met gegrilde groenten	€ 2,85 p.st.
--	--------------

Amuseglaasjes

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

Mini hamburger met truffel mayonaise	€ 5,75 p.st.
---	--------------

Borrelplank (prijs per plank)	€ 19,95
--------------------------------------	---------

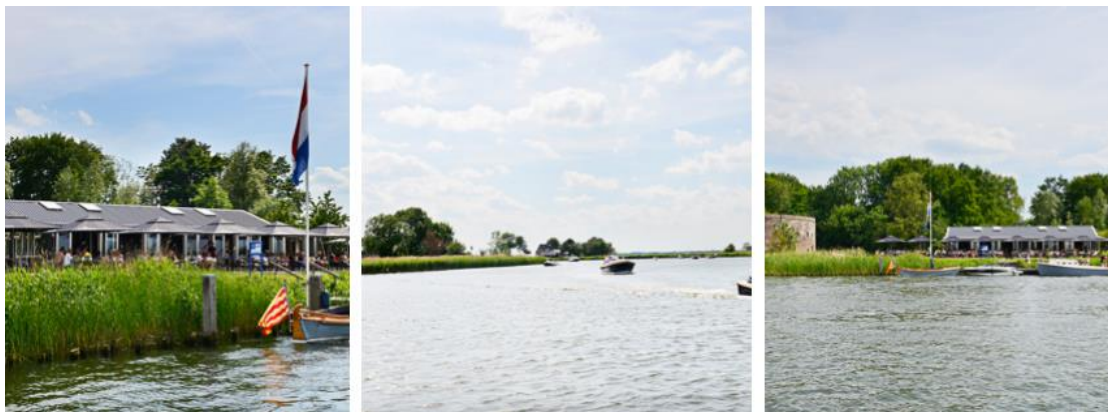
Op de borrelplank serveren wij u de volgende items:

Humus met gegrilde groenten, gerookte zalm, burrata met tomaat en pesto, tapenade en naanbrood en stengels.

Of

Charcuterie, selectie van verschillende fuet worstjes, olijven en tapenade met diverse broodsoorten en crackers. € 16,95

Eén plank is geschikt voor 4 personen



Lunch & High tea

Op een “plank” geserveerd

Duralex glaasje huissoep,
Op boerenbrood geserveerd Oma “Bob” kroket
en een klein bakje salade.

Prijs per couvert € 10,75

Taartbrodenbuffet vanaf 25 gasten

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 gerookte zalm

*

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

*

Een schaalpje met gerookte Coburgerham met suiker meloen.

*

Amuseglaasje caprese

*

Een rijk gevulde huzaren- en zalmsalade,

*

Een vegetarische pastasalade.

Prijs per persoon € 24,75



High Tea

Diverse zoete lekkernijen waaronder:

Banketbakkers koekjes

Mini muffins

Brownies

Bonbons

Mini chocolade croissant

Ambachtelijk bereid stukje appeltaart

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

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
glasje 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 € 33,50



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 voorgerechten **buffet** te openen

*

Het huisgemaakte soepje wordt u **stand** uitgeserveerd

*

Vervolgd door een overheerlijk hoofdgerechten **buffet**

*

En als afsluiter een dessertplank op **tafel** of in **buffetvorm**

Prijs per persoon € 33,50

BBQ Uit & Meer

Op het buffet plaatsen wij

Koude gerechten:

Brood met diverse soorten smeersels

Griekse salade

Feta, olijven, komkommer, tomaat en kappertjes

Pasta salade

Goed gevulde vegetarische ssalade

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 fraiche, bosui, sjalot en augurk van Kesbeke

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

Visspies

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
Maiskolff á € 1,00 per persoon

Buffet Uit & Meer

Koude gerechten

Brood met diverse soorten smeersels

Aardappelsalade

met bieslook crème fraîche en uitgebakken spekjes

Couscous salade

Goed gevulde couscous salade

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 dille mayonaise

Warme gerechten

Runderlende

met romige pepersaus

Kipsaté

van kippendijen en huis bereide satésaus

Warme beenham

met honing-mosterd saus

Gegrilde zalm

met remoulade saus

Bretonse visschotel

met diverse soorten vis, schaal-en schelpdieren

Gepofte roseval aardappels

Frites

Seizoen groenten

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 en scheppen à la minute een handgeschept ijsje

Tiramisu

Een van oorsprong Italiaans dessert met koffie en cacao

Panna Cotta

met een vleugje limoen

Prijs per persoon € 10,50

Dessert suggesties

Panna Cotta

met vruchtensaus, geroosterde pistache nootjes
en slagroom

€ 7,00

Choco festival

Chocolade mouse, browni, witte chocolade-ijs
en geroosterde kokos

€ 8,50

Appeltaart

Ambachtelijk bereide appeltaart met vanille-ijs en slagroom

€ 6,95

Coupe Uit&Meer

Selectie van sorbetijs en vers fruit met heerlijke
vruchten saus

€ 7,50

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	€ 2,95
Warme chocomel met slagroom	€ 3,50
Speciale coffee (Irish, Spanish, Italian etc)	€ 7,15

Koude dranken

Frisdranken flesje	€ 2,75
“Landsbeste vruchtensappen vanaf	€ 3,15
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	€ 3,20
Radler Lemon	€ 3,20
Duvel	€ 4,75
Bavaria Hooghe Bock	€ 3,25
Wispe Bier Blonde	€ 3,95

Bieren van de tap

Bavaria 25 cl	€ 2,85
Swinckels	€ 3,35
Witte trappist	€ 3,40

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 € 4,25 / Fles € 25,00

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 milddroog, makkelijk, zacht en lekker vlezig. Aanrader bij pasta en rood vlees.

BETER

glas € 4,55 / Fles € 26,75

WIT

Nederburg, Western Cape, Zuid Afrika

Druivensoort: **Chardonnay**

Het bouquet kenmerkt zich met limoen, abrikoos met een hint van vanille. De smaak is fris, aromatisch met een rijpe structuur en mondvullende afdronk.

ROOD

Nederburg, Western Cape, Zuid Afrika

Druivensoort: **Shiraz**

In de geur pruimen en kersen met aroma's van kruidig eiken. In de smaak geuren van rijpe pruimen, kersen en donkere chocolade.

BEST

Fles € 29,50

WIT

Luigi Bosca, Mendoza, Argentinië

Druivensoort: **Viognier**

Full-bodied Viognier met florale tonen en perzik.

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.

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
info@paviljoenuitenmeer.nl

