

# *the* PLAYING CIRCLE

## ONTBIJT

### VERS FRUIT | €3,00

Selectie van seizoensfruit

### ONTBIJT PASTRY VAN KUYT | €3,75

Selectie van croissants & pain au chocolat

### BESCHEIDEN ONTBIJT | €12,50

Fruitsap van het seizoen, croissants van patisserie Kuyt met jam en boter & seizoensfruit

### UITGEBREID ONTBIJT | €15,00

Fruitsap van het seizoen, croissants van patisserie Kuyt met jam en boter, seizoensfruit, biologische yoghurt & heerlijke granola

## LUNCH

### THE SIMPLE LUNCH VAN DIS | €19,00

Heerlijk vers brood, rijkelijk belegd met bijzondere combinaties van duurzame ingrediënten. Frisse, licht gevulde groene salade met kruiden & cressen en huisgemaakte dressing

### UITGEBREIDE LUNCH | €29,75

Warme soep, heerlijk vers brood rijkelijk belegd met bijzondere combinaties van duurzame ingrediënten, huisgemaakte quiche, een licht gevulde groene salade met kruiden & cressen en een dessert

---

## ZOET & HARTIG

### SELECTIE VAN VERSGEBAKKEN CAKES |

€3,75

Een selectie van versgebakken cakes van het seizoen

### APPEL CARRÉ VAN KUYT | €4,25

Een heerlijke appel carré met appel, krenten, rozijnen, amandelen en kaneel

### TAARTJE VAN KUYT (6 PERSONEN)

€30,00

Selectie van zoete taartjes van Patisserie Kuyt

### MINI TAARTJE VAN WALDO | €5,75

Selectie van mini taartjes van Waldo in verschillende smaken (vegan mogelijk)

### DADELTRUFFELS VAN SUE (2 SMAKEN PER PERSOON) | €4,00

Een variatie van de smaken cacao nibs, choco pistache en kokos. Alles is vrij van geraffineerde suikers, gluten en lactose en is vegan.

### SEIZOENS FRITTATA | €7,50

Een frittata met seizoensgroenten

### SEIZOENS QUICHE | €7,50

Een quiche met seizoensgroenten

### WARME CULINAIRE SOEP VAN DIS |

€6,50

Warme culinaire soep met verschillende garnituren

# the PLAYING CIRCLE

## BORRELHAPJES

### TAFELZOUTJES | €4,00 P.P.

Verschillende soorten chips en gezouten notenmix

### 'TPC' BORRELPLANK | €7,00 P.P.

Gedroogde worst, gezouten notenmix, groentechips, zeezout chips & olijven (per zes personen)

### SAVORY PLATTER VAN DIS | €70,00

Een mix van heerlijke hartige pastries, druiven, cherry tomaten & radijs (geschikt voor 12 personen)

### CRUDITÉ PLATTER VAN DIS | €105,00

Een klassiek handgesneden crudité platter van Nederlandse groenten, geserveerd met dip & sweet-spicy notenmix (geschikt voor 12 personen)

### AFTERNOON PLATTER VAN DIS | €125,00

Hartige snacks, druiven, huisgemaakte sweet-spicy noten mix, Amsterdams tafelzuur, cherry tomaten & radijs (geschikt voor 12 personen)

## DINER

### EASY DINNER VAN STERK STAALTJE | €27,50

Overheerlijke vegetarische lasagne met een groene salade en versgebakken brood met gezouten boter van Sterk Staaltje.

### UITGEBREID DINNER VAN STERK STAALTJE | €37,75

Dit heerlijke diner van Sterk Staaltje bestaat uit een seizoenssoep, een hoofdgerecht en een dessert.

### VEGETARISCHE MEZZA BUFFET | €31,50

Een vegetarische mezza buffet van The Lebanse Sajeria bestaande uit zes verschillende gerechten (vanaf 20 personen)

### MEZZA BUFFET | €33,50

Een mezza buffet van The Lebanse Sajeria bestaande uit zes verschillende gerechten waaronder ook vleesgerechten (vanaf 20 personen)

### PRIVATE DINING | PRIJS OP AANVRAAG

Private dining van een van onze cateraars

---

## DRANKEN

### DRANKARRANGEMENT | DAGDEEL | €12,50

Onbeperkt Nespresso, havermelk & volle koemelk, TheeCultuur, bruiswater, mineraal water, een selectie van biologische frisdranken en koekjes

### DRANKARRANGEMENT | HELE DAG | €17,50

Onbeperkt Nespresso, havermelk & volle koemelk, TheeCultuur, bruiswater, mineraal water, geselecteerde frisdranken en koekjes

### ALCOHOLISCHE DRANKEN | O.B.V. NACALCULATIE

Crément de Limoux: Luc Pirlet, Brut reserve à € 37,50 per fles

Witte wijn: Il Corzanello Bianco, Chardonnay & Sauvignon blanc à € 29,50 per fles

Rode wijn: El Mozo Herrigoia Tinto, Tempranillo à € 29,50 per fles

Birra Moretti per fles €3,60, Birra Moretti 0.0 per fles €3,60, Speciaal bier per fles €4,30, Speciaal bier 0.0 per fles €4,30