

CULINAIR OP PAMPUS

Eten met een verhaal

Op Pampus is eten meer dan catering. Wat er op tafel komt, vertelt het verhaal van het eiland: een historisch fort midden in het IJmeer, omringd door natuur en volledig off-grid.

Onze keuken werkt vanuit het seizoen en de mogelijkheden van het eiland. In de moestuin verbouwen we jaarrond groenten, kruiden en eetbare bloemen. Deze vormen de basis van onze gerechten en geven de Pampuskeuken haar eigen karakter.

We koken volgens het 80/20-principe: 80% plantaardige eiwitten en 20% dierlijke. Zo maken we bewuste keuzes zonder in te leveren op smaak of beleving. Onze menu's bewegen mee met het seizoen: licht en fris in de lente en zomer, warm en aards in de herfst en winter.

Van ontvangst tot diner

- Koffie, thee en lokaal zoet
- Seizoenslunches - plantaardig en hartverwarmend
- Borrelplanken en eilandhapjes
- Eilandeten als diner



Eten is altijd afgestemd op het programma en het ritme van de dag. Een lichte lunch na een actieve ochtend, een borrel na een inhoudelijke sessie of een uitgebreid diner als feestelijke afsluiting.

Door te kiezen voor Pampus kies je bewust. We zijn aangesloten bij Dutch Cuisine, Biodiversiteit op je Bord en Slow Food. Op Pampus zijn we groen — niet als belofte, maar als dagelijkse praktijk.

