

the PLAYING CIRCLE

BREAKFAST

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 | €17,00

Brood van bakkerij Niemeijer, rijkelijk belegd met bijzondere combinaties van duurzame ingrediënten. Frisse, licht gevulde groene salade met kruiden & cressen en huisgemaakte dressing

UITGEBREIDE LUNCH | €26,00

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

ZOET & HARTIG

BANANENBROOD | €3,50

Vers gebakken bananenbrood van Baked In Amsterdam

APPEL & PASTINAAK CAKE | €3,50

Vers gebakken appel & pastinaak cake van Baked In Amsterdam

APPEL CARRÉ VAN KUYT | €4,25

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

MINI TAARTJE VAN WALDO | €4,95

Mini taartje van Waldo, verschillende smaken (vegan mogelijk)

TAARTJE VAN KUYT | €5,00

Selectie van zoete taartjes

WARME SOEP VAN DIS | €6,50

Een huisgemaakte soep met seizoensgroenten

SEIZOENS FRITTATA | €7,50

Een frittata met seizoensgroenten

SEIZOENS QUICHE | €7,50

Een quiche met seizoensgroenten

the PLAYING CIRCLE

BORRELHAPJES

TAFELZOUTJES | €4,00 P.P.

Verschillende soorten chips en gezouten notenmix

'TPC' BORRELPLANK | €7,00 P.P.

Brandt & Levie worstje, gezouten notenmix, hand cooked groentechips, zeezout chips & olijven (per zes personen)

CRUDITÉ PLATTER VAN DIS | €88,50

Een klassiek handgesneden crudité van Nederlandse groenten, geserveerd met eetbare bloemen, huisgemaakte hummus van witte bonen, sumak en frisse kruiden (geschikt tot 15 personen)

DELUXE BORRELPLANK | €150,00

Vijf Nederlandse kazen, rillettes en charcuterie van diverse soorten wild, gedroogde muskaatdruiven, handgemaakt brood met vijgen en walnoten, huisgemaakte chutney & gezouten biologische boter, opgemaakt met kruiden en gebrande noten (geschikt tot 15 personen)

DINNER

EASY ITALIAN DINNER | €25,50

Huisgemaakte Melanzane alla Parmigiana van langzaam gegaarde aubergines, tomaten en Nederlandse schapenkaas, een lichtgevulde groene salade & huisgemaakt brood met gezouten boter

EXTENSIVE ITALIAN DINNER | €35,50

Warme soep, Melanzane alla Parmigiana van langzaam gegaarde aubergines, tomaten en Nederlandse schapenkaas, een lichtgevulde groene salade, huisgemaakt brood met gezouten boter & een dessert van eigen patisserie (deze drie gangen dinner wordt in buffetstijl geserveerd)

VEGETARISCHE MEZZA BUFFET | €31,50

Een vegetarische mezza buffet van The Lebanse Sajeria bestaande uit zes verschillende gerechten (vanaf 25 personen)

MEZZA BUFFET | €33,50

Een mezza buffet van The Lebanse Sajeria bestaande uit zes verschillende gerechten waaronder ook vleesgerechten (vanaf 25 personen)

PRIVATE DINING | PRIJS OP AANVRAAG

Private dining van een van onze cateraars

DRANKEN

DRANKARRANGEMENT DAGDEEL | €10,00

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

DRANKARRANGEMENT 09:00 - 17:00 UUR | €15,00

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

DRANKARRANGEMENT 09:00 - 22:00 UUR | €20,00

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

ALCOHOLISCHE DRANK | NACALCULATIE

Crément de Limoux: Luc Pirlet, Brut reserve à € 42,50 per fles

Witte wijn: Il Corzanello Bianco, Chardonnay & Sauvignon blanc à € 32,50 per fles

Rode wijn: El Mozo Herrigoia Tinto, Tempranillo à € 32,50 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