



### **Koude hapjes:**

Stokje met mozzarella/tomaat/basilicum  
Stokje met Mozzarella/Proscuitto/Basilicum  
Gevulde eitje met een knipoog  
Bruchetta met tomatensalsa  
Bruchetta met brie en noot  
Bruchetta met rosbief of Carpaccio  
Bruchetta geitenkaas en balsamico-biet  
Bruchetta parma, blauwe kaas en aardbei  
Bruchetta met rivierkreeftje  
Glaasje Carpaccio met Citroenmayonaise  
Glaasje Garnaltjes en rivierkreeftjes met limoendressing  
Glaasje met sushirijst, pickles en Japans Dipje

**Kosten € 2,95 per hapje**

### **Warme hapjes:**

Thaise kippendij stokje met pimento  
Mini quiche, vis/vlees of Vega  
Wonton met varkensgehakt en garnaal  
Loempia met gekonfijte eend, Foie gras en veenbes  
Loempia met ricotta, sinaasappel en gember  
Loempia met oma's stoofvlees  
Fritatta met courgette, pecorino kaas en munt  
Schuitje parmigiana met aubergine en paddenstoelen

**Kosten € 3,50 per hapje**

### De Borrelplanken:

#### Italiaanse borrelplank:

Diverse Italiaanse vleeswaren, taleggio kaas, olijven en ansjovis/octopus in mooie olijfolie en granaatappel.

#### Hollandse borrelplank:

Beemster kaas/grillworst/ossenvorst en zuur en een gevuld eitje met een knipoog.

#### Oriëntale borrelplank:

Thaise Wontons, Japanse bun met krokante schnitzel Katsu sando, Koreaanse kip, mini yakatori, krokante tofu met wakame en gember.

#### Vegetarische borrelplank:

Krokante tofu met balsamico-biet, gegrilde groente en geroosterde amandel, parmigiana met paddenstoelen. Frittata met gegrilde courgette en pecorino en een loempia met ricotta, sinaasappel en gember.

**De borrelplanken gaan vanaf 2 personen: € 12.50 per persoon**

#### Beemster buns met een Japanse twist:

Gegrilde geitenkaas en balsamico-biet  
Parmaham, blauwe kaas en medjoul dadel  
Beemster kaas, mosterdkruid en marmelade  
Koreaanse kip met pittige saus en Pickels  
krokant Japanse schnitzel Katsu sando met zoetzuur  
Oma's stoofvlees  
Pulled chicken met verse tzatziki

**Kosten € 4,50 per stuk**

#### Huisgemaakte Soep:

Kastanje-Porcini-soep  
Pastinaaksoep  
Pittige pompoensoep met Kokos  
Marokkaanse Harira soep

**Kosten € 6.50 per persoon**

*Wij werken zo veel mogelijk met lokale en biologische producten. Graag houden we rekening met allergieën en of dieetwensen. We passen graag het menu op maat aan. Wist u dat alle gerechten halal en of Vegan gemaakt kunnen worden.*