



Lunchkaart 1/2



Lunch A

Soepje van pomodori en geroosterde pastinaak

Rijk belegde open sandwiches van biologisch zuurdesembrood van Meneer Leffers met o.a.:

- Roast beef van Hoeve Biesland | Truffel Parmezaan | Rucola
- Makreel | Zeekraal | Appel | Chioggia Rode ui
- Fritatta | Wilde spinazie | Feta Zongedroogde tomaten

Zoete mondvermaakjes
van Rode Rozen & Taartjes

Schulpsapjes – Acqua Panna – San Pellegrino

€ 12,50 p.p.*

Lunch B

Soepje van zoete aardappel
met kokos en Oosterse kruiden

Rijk belegde open sandwiches van biologische zuurdesembrood van Meneer Leffers met o.a.:

- Huisgemaakte Ham van de Holy Hoeve Pastinaakcreme | Roodlof | Kervel
- Kabeljauw | Dragonmayo | Diverse gerooste groenten
- Gegrilde groenten | Rode uiencompote Romesco | Kruidensla

Wraps met:

- Cavolo nero | Huisgemaakte bacon Pijnboompitjes | Parmezaan
- Pompoenhummmus | Waterkers | Tomaat

Zoete mondvermaakjes
van Rode Rozen & Taartjes

Schulpsapjes – Acqua Panna – San Pellegrino

€ 14,50 p.p.*

*Prijzen exclusief btw



Lunchkaart 2/2

Lunch C

- Soepje van geroosterde pompoen met salie en Parmezaan
- Rijk belegde open sandwiches van biologische zuurdesembrood van Meneer Leffers met o.a.:
 - Pastrami van Hoeve Biesland | Piccalilly Tuinkers
 - Huisgerookte zalm | Gemarineerde venkel Mesclun
 - Pompoenhummus | Geroosterde groenten Gerookte amandelen
- Wraps met:
 - Gerookte makreel | Appel | Rode ui Frisse salade
 - Gegrilde groenten | Granaatappel | Romesco Rode uiencompote
- Salades:
 - Geroosterde knolselderij | Hokkaido pompoen | Bulgur | Waterkers | Yoghurt Granaatappel
 - Gepofte rode biet | Witlof | Ricotta Bloedsinaasappel | Kiemgroenten
- Zoete mondvermaakjes van Rode Rozen & Taartjes
- Stukje fruit
- Schulpapjes – Acqua Panna – San Pellegrino

€ 18,50 p.p.*

Lunch Vega

- Soepje van geroosterde pompoen met salie en Parmezaan
- Rijk belegde open sandwiches van biologische zuurdesembrood van Meneer Leffers met o.a.:
 - Cavolo Nero | Zongedroogde tomaatjes Pistache | Geroosterde sjalotjes Kiemgroenten | Parmezaan
 - Aardpeer toffee | Chioggia | Pastinaak Hazelnoot
 - Pompoenhummus | Geroosterde groenten Gerookte amandelen
- Salades:
 - Gepofte rode biet | Witlof | Ricotta Bloedsinaasappel | Kiemgroenten
 - Bulgur | Munt | Paprika | Tomaat Komkommer | Rode ui
- Zoete mondvermaakjes van Rode Rozen & Taartjes
- Schulpapjes • Acqua Panna • San Pellegrino

€ 18,50 p.p.*



Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en voorstel op maat.

*Prijzen exclusief btw



Dinerkaart 1/2



Flamenco buffet

- Spaanse aardappeltortilla met pittige uitjes
- Kip piri piri
- Beenham, mosterd-honingdressing, limoen, peper en basilicum
- Garnaaltjes in een kruidige tomatensaus
- Caponata met berlottiboontjes
- Salade met gegrilde groene asperges, kappertjes, Taggia olijven, feta en vijgjes
- Broden met diverse smeersels

€ 21,50 p.p.*

Tapas buffet

- Soepje van pomodori en gegrilde pastinaak
- Aardappeltortilla | Jambon serrano Romesco | Olijfje
- Roast beef | Chimichurri | Parmezaan | Rucola
- Gevulde champignon | Paksoy | Enoki | Sesam
- Buffelmozzarella | Vijgen | Gegrilde groene asperge | Taggia olijf | Pistache
- Roodlof | Ricotta | Basilicum | Pistache Kiemgroenten
- Gamba | Chorizo | Paprika | Taggia olijf
- Spiesje met gegrilde Jerk chicken
- Zoete aardappel | honingtomaat | taggia olijf groene asperge

4 hapjes p.p..

- Lasagne met wilde spinazie en oesterzwammen
- Mediterrane kip met knoflook en citroen
- Garnaaltjes in puttanesca
- Salade van gepofte rode biet met roodlof, citrus en ricotta
- Broden met diverse smeersels

€ 25,50 p.p.*

*Prijzen exclusief btw



Dinerkaart 2/2

Pinchobuffet

- Gegrilde groenten | Rode uiencompote
Feta | Granaatappel | Salsa verde
- Roast beef | Truffelmayo | Parmezaanse kaas
Rucola
- Geitenkaas | Gekarameliseerde perzik
Hazelnoot | Eetbare viool
- Markreel | Lente ui | Zeekraal
- Basilicum | Buffelricotta | Gepofte druif
Pistache
- Aardpeer toffee | Chioggia | Pastinaak
Hazelnoot
- Cavolo Nero | Zongedroogde tomaatjes
Pistache | Geroosterde sjalotjes
Kiemgroenten

(3 pinchos p.p.)

- Zoete aardappelsoepje met salie en Parmezaan
- Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
- Gamba's met peultjes en een Spaans pepertje
- Geroosterde aardappeltjes met mediterrane
kruiden
- Salade met tomaat, olijfjes, zwarte bonen,
rode uitjes, komkommer, feta en koriander
- Broden met diverse smeersels

€ 27,50 p.p.*

Passie & Hartstocht

- Lasagne met wilde spinazie en oesterzwammen
- Mediterraan gekruide kippendijtes
- Kabeljauwfilet met een romige saus van citroen,
kappertjes en dragon
- Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
- Pasta crema verde
- Geroosterde bloemkool met Parmezaan,
olijfjes, paprika en venkel
- Salade van veldsla met gorgonzola, abrikoos
en pecan
- Panzanella
- Broden met diverse smeersels

€ 29,50 p.p.*

Walking- of sitting dinner

Voor een walking- of sitting dinner bestaande uit amuses en/of 3, 4 of 5 gangen maken wij graag een persoonlijk voorstel. We kunnen dit compleet vegetarisch verzorgen met groenten uit de regio of met lokale vis- en vleesgerechten.



Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en voorstel op maat.

*Prijzen exclusief btw



Drankenkaart



Wijnen

Rood

NITTNAUS PINOR NOIR SELECTION

De wijngaarden van de familie Nittnaus liggen in Gold, de grootste wijnbouw gemeente van Oostenrijk. Bijna geen ander gebied bidet een zulk grote verscheidenheid aan verschillende wijnen zoals de omgeving van de Neusiedlersee.

Deze mooie wijn van Nittnaus heeft een verleidelijke geuren van warme kersen, herfstbos en zoethout. Opvallend rond en zacht met tonen van karamel en een fijne tannine structuur.

Wit

WEINGUT EYMANN RIESLING

Het wijngoed Eymann ligt in het centrum van het Duitse wijnbouwgebied Pfalz in het zuidwesten van Duitsland. De wijngaarden liggen op de bovenste terrassen van de Rijn. Sinds 1983 wordt hier wijn op biologische wijze geproduceerd.

De Pfalz is de regio waar uitmuntende Duitse wijnen worden gemaakt. Deze Riesling is halfdroog, fris, fruitig met bloemige aroma's.

[Volledige wijnkaart >>](#)

Bier

- Heineken twist off
- Heineken 0.0

Non alcoholisch

- Diverse soorten Fritz Bio Lemondes
- Acqua Panna & San Pellegrino
- Diverse Schulp vruchtensappen

Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en voorstel op maat.

*Prijzen op aanvraag



Borrelkaart

Borrelhapjes

- Aardappeltortilla | Jambon serrano
Romesco | Olijfje
- Roast beef | Chimichurri | Parmezaan | Rucola
- Gevulde champignon | Paksoy | Enoki | Sesam
- Buffelmozzarella | Vijgje | Gegrilde groene
asperge | Taggia olijf | Pistache
- Gevulde champignon | Wilde spinazie
Zongedroogde tomaat | Pijnboompitjes
- Roodlof | Ricotta | Basilicum | Pistache
Kiemgroenten
- Gamba | Chorizo | Paprika | Taggia olijf
- Wrap met chorizo | Kip | Kaas | Koriander
- Spiesje met gegrilde Jerk chicken
- Zoete aardappel | honingtomaat | taggia olijf
groene asperge
- Gegrilde aubergine | Salsa Verde
Granaatappel | Ricotta

4 hapjes p.p. € 7,-

6 hapjes p.p. € 9,-

Fruit de mer

Krabscharen | creuses | mosseltjes | sardientjes
vongole | gegrilde gamba

€ 17,50 p.p.*

Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden
en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij
ook met alle liefde een menu en voorstel
op maat.

Pinchos

*Pinchos zijn hapjes van meerdere ingrediënten die
bij elkaar worden gehouden door een stokje op een
zuurdesem stokbroodje van Meneer Leffers*

- Gegrilde groenten | Rode uiencompote
Feta | Granaatappel | Salsa verde
- Roast beef | Truffelmayo | Parmezaanse kaas
Rucola
- Eendenborst | Cranberries | Oesterzwam
Kervel | Gerookte amandelen
- Geitenkaas | Gekarameliseerde perzik
Hazelnot | Eetbare viool
- Markreel | Lente ui | Zeekraal
- Basilicum | Buffel ricotta | Gepofte druif
Pistache
- Gekarameliseerde biet | Bloedsinaasappel
Pistache
- Gegrilde roodlof | Flowersprouts | Sjalotjes
Gerookte amandelen
- Aardpeer toffee | Chioggia | Pastinaak
Hazelnot
- Cavolo Nero | Zongedroogde tomaatjes
Pistache | Geroosterde sjalotjes
Kiemgroenten

€ 2,75 p.st*

Tafelgarnituur

- Crudité met hummus
- Groenten chips met aioli
- Gemarineerde olijfjes

€ 1,50 p.p.*

*Prijzen exclusief btw



Wijnkaart ^{1/3}



Wit

WEINGUT EYMANN RIESLING

Het wijngoed Eymann ligt in het centrum van het Duitse wijnbouwgebied Pfalz in het zuidwesten van Duitsland. De wijngaarden liggen op de bovenste terrassen van de Rijn. Sinds 1983 wordt hier wijn op biologische wijze geproduceerd.

De Pfalz is de regio waar uitmuntende Duitse wijnen worden gemaakt. Deze Riesling is halfdroog, fris, fruitig met bloemige aroma's.

NIUS RUEDA VERDEJO – SAUVIGNON BLANC

Deze schitterende wijn wordt gemaakt door de Nederlander Rudolf Nipius. Hij startte een 15 jaar geleden met het maken van een mooie Rueda, daarna volgde een Rioja Roble en een Ribera del Duero. Authentieke, eerlijk en modern gemaakte wijnen uit klassieke wijngebieden.

Voor de NIUS Rueda Verdejo • Sauvignon Blanc koos Rudolf voor een vrouwelijke touch. En niet zomaar een, want Pilar Garcia is een gerenommeerd wijnmaakster. Rudolf: 'Steeds meer vrouwen kiezen voor het wijnmakersvak. Vrouwen proeven over het algemeen beter dan mannen en dat is zeker voor witte wijnen – die vaak wat geraffineerder en eleganter zijn – waardevol. Samen met Pilar heeft NIUS deze witte wijn tot in detail gefinetuned.'

DOMAINE BEGUDE ETOILLE CHARDONNAY

Fraai biologisch Domaine net buiten Limoux van Catharine en James Kinglake. Zij kochten in 2003 Domaine Begude (400m hoogte) wat tot die tijd zijn druiven produceerde voor de coöperatie van Limoux. Inmiddels werken zij al vele jaren biologisch op hun 29 hectare tellende cool-climate wijngaarden. Al met al spat zuivere wijnen met een zeer frisse en elegante stijl.

De liefde voor hun grond en de unieke ligging zorgen voor een wijn op met een prachtige expressie van het terrior. De frisse zuren worden mooi in toom gehouden door het fruit.

Deze mooie volle Limoux Chardonnay met hints van rijp geel fruit zoals perzik en heeft ook mooie zuren en je proeft ook appel en peer. In de afdronk een mooie balans tussen fruit en het geïntegreerde houtgebruik van voornamelijk gebruikte Franse eikenhouten vaten.

WEINGUT EYMANN SILVANER FUME TOREYE

Het wijngoed Eymann ligt in het centrum van het Duitse wijnbouwgebied Pfalz in het zuidwesten van Duitsland. De wijngaarden liggen op de bovenste terrassen van de Rijn. Sinds 1983 wordt hier wijn op biologische wijze geproduceerd.

Mooie Silvaner Fumè, compact fruit en een goede minerale, zilte afdronk. Lichte houtlagering op alleen gebruikt eikenhout zorgt voor micro oxidatie waardoor je een levendige wijn krijgt met een zachte zuurgraad. Mooie verfrissende smaak met zachte geel fruit elementen en lange afdronk.



Wijnkaart 2/3



Rood

NITTNAUS PINOR NOIR SELECTION

De wijngaarden van de familie Nittnaus liggen in Gold, de grootste wijnbouw gemeente van Oostenrijk. Bijna geen ander gebied bidet een zulk grote verscheidenheid aan verschillende wijnen zoals de omgeving van de Neusiedlersee.

Deze mooie wijn van Nittnaus heeft een verleidelijke geuren van warme kersen, herfstbos en zoethout. Opvallend rond en zacht met tonen van karamel en een fijne tannine structuur.

BODEGAS AZUL Y GARANZA – GARCIANO

Bodegas Azul y Garanza is in handen van de oenologen María Barrena en Dani Sánchez Nogué. In het jaar 2000 hebben zij de wijngaarden van María's vader overgenomen. Daarnaast kochten zij voor een habbekrats de oude bodega van de coöperatie. Beide oenologen hebben uitgebreide ervaring opgedaan in verschillende wijnggebieden in de wereld: Bourgogne, Catalonië, Priorat, Australië, Argentinië en Zuid-Afrika en hebben gekozen voor biologische wijnbouw.

Van lokale helden graciano en garnacha. Garciano zodoende. Pruimen, een zwarte olijf, een rode kers, tevreden tannines en dito drinkers. Spannend. Er is lang geen wijnbouw geweest op het perceel Desierto. Jarenlang kuierden hier schapen rond. Tot Daní Sanchez Nogue en María Barrena van Azul y Garanza ontdekten dat dit geweldig terroir was voor lokale helden graciano en garnacha. En daar hebben ze gelijk in. Stoer, sappig en bitterig donker

fruit. Lekker bij lamskoteletjes met tijm en rozemarijn overigens. Zal die beesten leren de boel al die jaren bezet te houden. Kort omschrijving: Een lekkere stoere iets boerse wijn met veel sap en kracht.

AVONDALE JONTY'S DUCKS PEKIN RED

Avondale is één van de oudste wijnhuizen in Paarl. Wijnmaker Jonathan Grieve maakt wijnen met behulp van de natuurlijke eco-systemen. Bij Avondale wordt duurzame en natuurlijke wijnbouw uitgevoerd in overeenstemming met de gedachte Terra Est Vita • 'Soil is Life': Voor het land en het bedrijf om te kunnen gedijen, moet elk aspect van het levende systeem ook gedijen. Avondale inspireert door biologisch gemaakte wijnen van topkwaliteit te produceren, zodat uiteindelijke consumenten een buitengewone ervaring geboden wordt die is goedgekeurd door Moeder Natuur.

Een wijn in Rhône • Bordeaux stijl met veel kleur, erg geurig met aroma's van zwart fruit, laurier, gegrilde paprika's. De smaak is verrassend sappig, maar tegelijk ook veel fruitintensiteit. In de afdronk komt het kruidige karakter weer naar voren. Gemaakt van Shiraz (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (10%), Merlot (9%), Petit Verdot (6%) en Malbec (5%).



Wijnkaart 3/3



FASOLI GINO VALPOLICELLA RIPASSO LA CORTE
DEL POZZO

Wederom een pionier op biologisch gebied, ditmaal uit de regio Veneto. De familie Fasoli is sinds 1925 eigenaar van het gelijknamige wijnbedrijf en sinds 1984 werkt men biologisch.

Het was grootvader Amadio die de wijnstokken aanplante en hier zelf goede kwaliteit wijn van maakte. Destijds verkocht hij dit aan de beste eetgelegenheden in steden als Verona, Vicenza en Padova. Hij vervoerde dit in kleine houten vaten per paard en wagen. Zoon Gino en broer Gigi bouwen voort op hun vaders kennis en ervaring en zetten de goede reputatie voort. In 1980 is de familie Fasoli begonnen met biologische wijnbouw en sinds 1984 zijn alle wijngaarden biologisch, welke in 1990 officieel biologisch gecertificeerd zijn.

Deze Ripasso heeft een sterk fruitige smaak van kersen, pruimen en amerene, droog, maar zeer soepel en zacht, met duidelijk omschreven zuurgraad en goed uitgebalanceerde tannine.

**Prijzen op aanvraag*



Personeelskosten



Personeel is handig. Goed personeel is waardevol. Ons personeel is (on)betaalbaar. Stuw je event naar een nog hoger level. Geen zorgen over het uitserveren van gerechten, drankjes, afruimen, afwas... Onze medewerkers nemen alles uit handen. Met kennis, plezier, ervaring en met alle liefde.

Onze alleskunnende medewerkers serveren je event met sfeer en karakter. Professionele en representatieve gastvrijheid ten top.

Medewerker: 28,50 per uur*

Leun maar achterover, ontspan. Onze eventmanagers nemen alles met zorg uit handen. Van eventplanner tot aanspreekpunt. Servicegerichte regelaars met inzicht.

Eventmanager: 32,50 per uur *

(* = onze uurtarieven zijn exclusief btw.)

**Prijzen exclusief btw*



Rode Rozen en Taartjes ^{1/2}



High tea

Een overheerlijke selectie van de volgende zoete mondvermaken:

- Blondies
- Brownies
- Pinkies
- Dadeltaart met kokos
- Citroentaart
- Haagse hopjes cake met karamel
- Cheesecake
- Kokosmakron met stukjes framboos
- Rocky roads (goddelijke chocolade brokken)
- Chocolade taart
- Red velvet hart

Deze lekkernijen worden aangevuld met een hartige hapjes uit de keuken van Rode Rozen & Tortilla's, zoals soepjes, wraps, dukkah dip en een croque monsieur met vijgen chutney.

Prijs € 19,50 p.p.*

Feestelijke bubbel met of zonder alcohol € 4,50 p.p..

High tea op locatie vanaf 15 personen € 29,• p.p..
Inclusief vintage servies, bubbels, afwas, bezorgen en ophalen.

Guilty pleasures

Een box met een overheerlijke selectie van:

- Brownies
- Cheesecake
- Blondies
- Chocoladetaart
- Pinkies
- Kokosmakron met stukjes framboos
- Dadeltaart met kokos
- Haagse hopjes cake met karamel

Doosje met 16 stukjes € 20,•

Doosje met 25 stukjes € 31,25

Doosje met 9 red velvet hartjes € 11,25

Doosje met 25 red velvet hartjes € 31,25

Giftbox van 12 mega brownies met 3 soorten caramel, zeezout & chocodrip € 30,•

Vanaf 25 stuks krijg je een gratis toffe Rode Rozen & taartjes. Sweet!



Rode Rozen en Taartjes ^{2/2}

Dripcakes

Groot 15 personen € 50,•

Groter 20 personen € 65,•

Grootst 30 personen € 95,•

Candy land cake € 50,•
sprinkels all over en spekjes & snoep on top

Bijpassende cupcakes € 2,75 p.s.

Kies uit de volgende super smaken:
red velvet, vanille, chocolade, wortel

Taarten

Red velvet taart • 12 punten • € 30,•

Wortel • noten taart • 12 punten • € 32,50

Chocolade taart • 16 punten • € 35,•

Bruidstaarten

Jullie bruidstaart maken we natuurlijk helemaal naar wens, smaak en thema. Daarom stellen we jullie ultieme bruidstaart graag in overleg samen. Laten we een afspraak maken om te kletsen en te proeven!

Prijsindicatie van € 4,50 p.p..



Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en voorstel op maat.