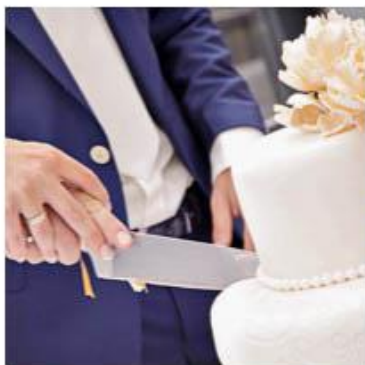


Foodbook de Olifant



Inhoudsopgave

Bruidstaart en Borrelgarnituur	3
Diner suggesties	4
Shared dining	4
Echt Hollands.....	4
Menu Italiano	5
Een reis door het Oosten.....	5
Traditioneel uit Frankrijk.....	5
Lekker uitgebreid	6
Extra uitgebreid	6
Voor u samengestelde hapjes arrangementen	8
Echt Hollands.....	8
Op z'n Belgisch	8
Pacchetto antipasto Italiano.....	9
Een reis door het Oosten.....	9
Real American	10
Bij ons uit de PC	10
Drankenkaart	11
Frisdranken en sappen.....	11
Bieren.....	11
Koffie en thee.....	11
Likeuren.....	11
Wijnkaart	12
Huiswijnen	12
Witte wijnen	12
Rode wijnen	13
Dessert wijnen.....	14

Bruidstaart en Borrelgarnituur

Bruidstaart gemaakt door onze chefkok	€ 7,50 p.p.
Serveerkosten bruidstaart (door u zelf geregeld)	€ 1,95 p.p.
Brood met tapenade en pesto	€ 2,55 p.p.
Knabbel garnituur	€ 0,95 p.p.
<i>Karafjes pinda's, Japanse mix en tijgernootjes</i>	
Luxe banketbakkers koekjes	€ 1,80 p.p.
<i>Kaasvlinders, maanzaad stengels en sesam stengels</i>	
Combinatie van knabbelgarnituur en banketbakkers zoutjes	€ 1,55 p.p.
Assortiment Van Dobben warm bittergarnituur	€ 0,95 p.st.
<i>Gemixt bittergarnituur of alleen bitterballen</i>	
Bitterbal van Parmezaanse kaas	€ 1,75 p.st.
Amuse glaasje	€ 2,75 p.p.
<i>Gevuld met bijvoorbeeld: Pomodori salade met mozzarella Parmaham met meloen, Gerookte zalmtartaar met saffraan mayonaise Verrassings amuse van de Chef</i>	
Huisbereide Bruschetta	€ 3,00 p.st.
<i>Belegd met bijvoorbeeld: Ossenhaas carpaccio met truffel mayonaise, Vitello tonnato, huisgerookte zalm of Taleggio met appelstroop</i>	
'Automatiek' oud Hollandse snackcar	€ 2,80 p.p.
<i>Gevuld met: Kroketten, frikadellen, kaassoufflé of een snack naar keuze</i>	
Puntzakje friet	€ 3,10 p.p.
<i>Geserveerd met mayonaise, mosterd, curry of satésaus</i>	
Kipsaté (100 gram)	€ 4,35 p.p.
<i>Geserveerd met huisbereide satésaus, atjar en kroepoek</i>	
Belegde broodjes	€ 3,25 p.st.
<i>Zachte broodjes belegd met bijvoorbeeld: Kaas, ham, ham en kaas of ei truffelsalade</i>	
Luxe belegde broodjes	€ 4,25 p.st.
<i>Luxe harde broodjes belegd met: Carpaccio met truffel mayonaise en pijnboompitjes Vitello tonato Huis gerookte zal met saffraan mayonaise Martino</i>	
Pistolet warme beenham	€ 4,65 p.st.
<i>Warme beenham met honingmosterd dressing</i>	

Diner suggesties

Shared dining

Samen met uw gezelschap genieten van een driegangen Italiaanse proeverij naar invulling van de chef en gerelateerd aan de huidige menu kaart.

Als voorgerecht worden planken met diverse warme en koude voorgerechtjes in het midden van tafel geserveerd.

Aansluitend worden er enkele vis, vlees en vegetarische hoofdgerechten geserveerd.

Als dessert word er een 'Dolci Misti'plank geserveerd met diverse Italiaanse lekkernijen.

Prijs per persoon € 38,00

Echt Hollands

Visserspalet

Gerookte zalm, Hollandse garnalen bavaoise, gemarineerde mosselen en gefrituurde inktvisringen

óf

Carpaccio van Veluwe eend

Gekonfijte eendenbout, gebrande hazelnoten en gemarineerde rozijnen

Zeebaars

Op de huid gebakken met aardappel mousseline, spinazie en doperwten

óf

Maishoender

Gepofte aardappel, botermais en zoute uien jus

Appeltaart

Warm geserveerd met slagroom en vanille ijs

Prijs per persoon € 40,00

Menu Italiano

Stel zelf uw eigen driegangen keuze menu samen gebaseerd op de huidige menu kaart van het restaurant

Prijs per persoon vanaf € 39,95

Een reis door het Oosten

'Anti pasti' op z'n oosters

Tom kha kai, mini loempia's, sushi, dim sum en yakitori

Ossenhaas teriyaki

óf

Dorade

Krokant gebakken met een kokos-kerrie saus

'Dolci misti' op z'n oosters

Spekkoek, zwarte sesam ijs, tropisch fruit salade en een kokos bavaroise

Prijs per persoon € 43,50

Traditioneel uit Frankrijk

Crème brûlée van eendelever

croutons van brioche en appelcompote

óf

Kreeftenbisque

met een room van cognac

óf

Steaktartaar

geserveerd met truffelmayonaise en een gepocheerd kwartelei

Cocquilles Saint Jacques

beurre blanc, zeekraal en aardappel mousseline

óf

Graan gevoerde runder entrecôte

haricots verts en pommes frites

Tarte tartin

óf

Moelleux

Prijs per persoon € 49,95

Lekker uitgebreid

Salmone affumicato

Huisgerookte zalm met een saffraan risotto bitterbal met scampi en saffraan mayonaise

Zuppa di funghi

Paddenstoelensoep met gebakken bospaddenstoelen, truffelolie en fijn gesneden peterselie

Saltimbocca di maiale

Varkenhaas met parmaham en salie, gegrilde groenten, geroosterde aardappels en een jus van salie

Tortini

Warm geserveerde luchtige cake met Amarene kersen, pistache, witte chocolade en yoghurt roomijs

Prijs per persoon € 45,00

Extra uitgebreid

Vitello Tonnato

Gebraden kalfsmuis met tonijn-mayonaise, kappertjes en ansjovis

Stracciatella alla Romana

Kippensoep met reepjes ei, kaas en fijn gesneden kervel

Risotto ai gamberetti

Risotto met Hollandse garnalen en verse doperwten

Medaglioni di filetto di manzo

Ossenhaas medaillons met gegrilde groente, geroosterde aardappels en rode wijn jus

Tortini

Warm geserveerde luchtige cake met Amarene kersen, pistache, witte chocolade en yoghurt roomijs

Prijs per persoon € 49,95

Walking diner

Carpaccio

Dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola sla, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

Zuppa di zucca con patatine pancetta

Huisgemaakte pompoensoep met pancetta chips

Risotto ai funghi

Kommetje paddenstoelen risotto

Branzino alla Livornese

Gebakken zeebaarsfilet met o.a. kappertjes, olijven, rode peper, peterselie en pomodori saus

Tiramisú

In koffie en Amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarpone crème

Prijs per persoon € 45,00

Voor u samengestelde hapjes arrangementen

Echt Hollands

Bestaande uit:

Luxe zoute banketbakkers koekjes

Op tafel plaatsen wij kaasvlinders, maanzaad stengels en sesam stengels

Blokjes oude en jonge kaas, leverworst, ossenworst en fockingworst

Een rondgang met een combinatie van oude en jonge kaas, leverworst, ossenworst en fockingworst

Gevuld eitje

Een heerlijk gevuld eitje met een kerriecrème

Van Dobben bitterbal

De enige echt van Dobben bitterballen met zaanse mosterd

'Automatiek' oud Hollandse snackcar

Gevuld met bijvoorbeeld:

Kroketten, frikadellen, kaassoufflés of een snack naar keuze

à € 9,75 per persoon

Op z'n Belgisch

Bestaande uit:

Belgische praline

Bij ontvangst serveren wij een Belgische Praline

Brusselse wafel

Een echte traditionele Brusselse wafel

Meloen met Ardennerham

Een prikker met meloen met Ardennerham

Bouletten met kriekensaus

Een rondgang met gehaktballetjes in kersensaus

Garnalen- en kaaskroketjes

Huisgemaakte garnalen- en kaaskroketjes

Toast met martino

Echt Belgisch! Heerlijke huisgemaakte martino geserveerd op toast

Vlaamse friet

Een bakje Vlaamse friet geserveerd met mayonaise, mosterd of curry

à € 11,75 per persoon

Pacchetto antipasto Italiano

Bestaande uit

Diverse broodsoorten met pesto en olijven tapenade

Op tafel plaatsen diverse broodsoorten met huisgemaakte pesto en olijven tapenade

Bruschetta

Huisgemaakte bruschetta belegd met bijvoorbeeld:

Ossenhaas carpaccio met truffel mayonaise,

Vitello tonnato ,

Huis gerookte zalm

Taleggio met appelstroop

Bitterbal van Parmezaanse kaas

Een rondgang met een bitterbal van Parmezaanse kaas met truffelmayonaise

Charcuterie

Diverse soorten salami en ham geserveerd op een plank

Arancini

Een bitterbal gevuld met een risotto naar invulling van het seizoen

Inktvis ringen

geserveerd met saffraan mayonaise en Italiaanse peterselie

à € 13,50 per persoon

Een reis door het Oosten

Bestaande uit:

Knabbelgarnituur

Op tafel plaatsen wij Japanse mix, wasabi nootjes en casave kroepoek

Mini kipsaté

geserveerd met atjar en kroepoek

Mini loempia's

geserveerd met chilisaus

Dim sum

Een rondgang met Dim sum stoomhapjes

Sushi met verse zalm, tonijn en avocado

Huisgemaakte sushi geserveerd met sojasaus en wasabi

Scampi in filodeeg

Een rondgang met gefrituurde scampi in filodeeg

Noodles in een 'take out box'

Een lekkere afsluiter van de avond. Wij serveren u een 'take out box' huisgemaakte noodles

à € 14,75 per persoon

Real American

Bestaande uit:

Popcorn en chips

Op verschillende tafels plaatsen wij schaaltes met popcorn en chips

Cheeseburger

Huisgemaakte mini cheeseburger met bijpassend garnituur

Mini Oreo banaan milkshake

Een rondgang met een mini milkshake met de smaak van banaan en oreo

Chicken wings

Overheerlijke chicken wings met barbecue saus

Ribs

Spareribs gemarineerd in pikante saus

Mini Hotdog

Mini hotdog geserveerd met mosterd uit de Automatiek

à € 15,75 per persoon

Bij ons uit de PC

Bestaande uit:

Brioche met foie gras

Gegrild brioche brood met een krul van eendelever en fleur de sel

Steaktartaar

Amuse glaasje met steaktartaar met een gepocheerd kwarteleitje

Toast met Hollandse garnalen

Hollandse garnalen geserveerd met toast en cocktailsaus

Pata Negra

Een rondgang met dungseden Pata Negra ham

Van Dobben bitterbal

Heerlijke van Dobben bitterballen

Coquilles met saffraan risotto

Een gegrilde coquille geserveerd met saffraan risotto

Ossenhaas carpaccio

Carpaccio van ossenhaas met truffel mayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Oester

Een oester geserveerd met rode wijnazijn en een gesnipperd sjalotje

à € 24,95 per persoon

Drankenkaart

Frisdranken en sappen

Frisdranken		€ 2,50
Diverse vruchtensappen	v.a.	€ 2,50
Diverse waters per fles		€ 5,65

Bieren

Tapbier (25cl)		€ 2,75
Swinckels		€ 3,30
Peroni		€ 3,75
Witte trapist		€ 3,25
La Trappe dubbel		€ 3,25
La Trappe triple		€ 3,50
Radler 0%		€ 3,00
Bavaria 0%		€ 2,85

Koffie en thee

Koffie		€ 2,65
Espresso		€ 2,65
Dubbele espresso		€ 3,85
Cappuccino		€ 2,80
Koffie verkeerd		€ 2,80
Latte macchiato		€ 2,95
Espresso macchiato		€ 2,85
Thee		€ 2,55
Verse muntthee		€ 2,85

Italian coffee		€ 7,95
Irish coffee		€ 7,95
Spanish coffee		€ 7,95
French coffee		€ 7,95

Likeuren

Huisgemaakte limoncello		€ 5,00
Amaretto		€ 4,50
Baileys		€ 4,50
Tia Maria		€ 4,50
Cointreau		€ 4,50
Grand Marnier		€ 4,50
Liqor 43		€ 4,50
Frangelico		€ 4,50

Wijnkaart

Huiswijnen

	Glas	Fles
Cielo Pinot Grigio / Trebbiano	€ 4,25	€ 23,50
Een prachtige wijn uit Puglia, gemaakt van Trebbiano en Pinot Grigio. Een prachtige strogele kleur en een bouquet van bloemen en rijpe perziken. Dit is de zomer in een glas.		

Pergolino Rosato, IGT Veronese	€ 4,25	€ 23,50
Deze rosé gemaakt van Corvina, Rondinella en Molinar combineert de delicate en fruitige geur met een droge en frisse smaak. Aangenaam en toegankelijk, veel sap met een licht botertje en een mooie afdronk.		

Primo Sangiovese / Merlot	€ 4,25	€ 23,50
Deze wijn is gemaakt van ongeveer 70% Sangiovese en 30% Merlot. Diep robijnrood, intens en persistent in de smaak. Fruitig met hints van kersen, pruimen en vanille. Een medium-bodied wijn met lichte tannine en mooi in balans.		

Borgo Palazzi Pinot Grigio Blush	€ 4,25	€ 23,50
De pinot Grigio Blush is een licht heldere roze kleurige wijn met een heerlijke bloemig aroma met notities van citrus en rood fruit. Het is een frisse sappige wijn met een fruitige smaak. De wijn krijgt zijn kleur door de schillen van de druif mee te laten vergisten. Als de pinot grigio goed rijp is, verkleurd de schil naar oranje roze.		

Frizzante, La Gioiosa	€ 4,75	€ 27,50
Licht mousserende witte wijn. De geur is fris met elementen van wit fruit. De smaak is sappig en verfrissend, een feestelijk goed begin!		

Witte wijnen

	Glas	Fles
Boira, Pinot Grigio	€ 4,50	€ 25,50
Biologische Pinot Grigio uit de lage heuvels van de Veneto. Kruidig en zwoel.		

Villa di Mare, Cataratto, Chardonnay, Sicilië	€ 4,75	€ 26,00
Fraaie blend van de inheemse Siciliaanse druif Cataratto met de wereldburger Chardonnay levert een zeer breed inzetbaar glas wijn op. Waar de Cataratto de wijn een exotische toets en een lichte kruidigheid schenkt, zorgt de Chardonnay voor vulling en 'rondeur'.		

Ciro Bianco	€ 5,25	€ 29,00
Enthousiaste, patriarchale producent uit Calabria, waar Italië Sicilië raakt. De wijngaarden liggen nabij Crotona aan de Ionische Zee. Inheemse druifsoorten, gecombineerd met moderne technieken. <i>Ciro</i> is de naam van de DOC. De Bianco wordt gemaakt van Greco bianco. Rijk en exotisch met lichte houttoets.		

Fles

Cantina Bolzano, Pinot Bianco, Alto Adige € 29,00

Noord-Italië, tegen de grens met Oostenrijk. Dit Duitstalige gedeelte van Italië staat niet alleen bekend om de mooie skipistes maar ook vanwege de frisse wijnen. Doordat de wijngaarden hier hooggelegen zijn ontwikkelt zich een heerlijke fraîcheur.

Le Colture Fagher Prosecco di Valdobbiadene € 35,00

Al jaren behoort Le Colture tot de beste producenten van Prosecco. Deze feestelijke wijn met een stevige mousse is niet alleen erg lekker als begin van de maaltijd, maar heeft ook voldoende 'body' om door te drinken tijdens het eten.

Rode wijnen

Glas

Fles

Il Sole, Nero d'Avola, Merlot, Sicilië, € 4,75 € 26,00

Een niet alledaagse combinatie. Zowel de Nero d'Avola als de Merlot zijn krachtige druiven.

Maar zie hier, in Sicilië is met de juiste begeleiding alles mogelijk.

Zeer doordrinkbare wijn met aangename structuur. Aards en stevig met fruit van zwarte bessen.

Il Sole Orizon Syrah € 4,75 € 26,00

In de eerste plaats komt in de geur vol, donker rood fruit naar voren, vervolgens evenaart u een krachtige smaak. Ook komt het kruidige tintje van de Syrah mooi naar voren in deze karakteristieke Italiaan.

Boira, Sangiovese Bio Marche € 30,00

In het algemeen is de Sangiovese druif uit de Marken een stuk zachter en minder tannine in de neus dan in Toscane. Ook bij deze wijn valt de zachte smaak op. De lichte houtrijping maakt deze wijn nog ronder. Een soepele wijn met behoud van robuust karakter.

Sammarco, Nero di Troia, Puglia € 32,00

Deze heerlijke jong drinkbare zwoele rode wijn uit Puglia, vol met hints van vanille en kaneel. Maar vooral het kersenfruit wat de boventoon voert.

Montepulciano d'Abruzzo Bucaro Bio € 35,50

Kruidige volle rode wijn uit Abruzzo, midden Italië. Montepulciano komt in vele versies voor, hier is één met veel materie, krachtig, van biologisch geproduceerde druiven. Zwart fruit en allerlei lauriersoorten vechten om de eer. Mooi middelzware wijn, met barrique rijping.

Valpolicella Classico, Domeni Veneti € 35,50

Gemaakt van de druiven Corvina, Corvinone en Rondinella. Deze wijn is een alles kunner. Een beetje gekoeld gaat de wijn zelfs goed met stevige visgerechten, maar ook niet gekoeld bij vlees is dit een zeer smaakvolle wijn.

Zironda, Amarone € 57,50

Klassieker uit Veneto. De druiven worden na de oogst eerst gedroogd om zo nog meer concentraat te behalen. De wijn is rijk en krachtig en een ideale kompaan van vleesgerechten.

Dessert wijnen

	Glas	Fles
Passito Baccadoro, Fondo Antico, Sicilië	€ 5,50	€ 29,00
Baccadoro, de wijn klinkt bijna zo mooi als deze smaakt. Een passito gemaakt van laat geogste Grillo en Zibbibo druiven. Een lichte gekleurde wijn vol amandel smaak en fijn gedroogd fruit. Nergens plakkend.		