

# *Grand Café Restaurant 1<sup>e</sup>Klas*



GRAND CAFE  
RESTAURANT  
AMSTERDAM  
SPOOR 2B

## **1<sup>e</sup>Klas *Arrangementen***

**Vanaf 10 personen**

## Gebak inclusief koffie of thee naar keuze

- Brownie met slagroom €6,50 per persoon
- Assortiment bakkerskoekjes €7,50 per persoon
- Gebak naar keuze (keuze uit appelgebak, cheesecake, chipolataart, citroen meringuetaart of chocoladetaart) €8,00 per persoon
- Apfelstrudel met vanillesaus en slagroom €9,00 per persoon

## Ontbijt

- Croissant met jam €3,50 per persoon
- Croissant met kaas en ham uit de oven €4,50 per persoon
- Boerenyoghurt met granola, fruit en honing €7,00 per persoon
- Croissant, gekookt eitje, jam & toast met verse jus d'orange en koffie of thee €8,50 per persoon

## Broodjes lunch

- Inclusief 1 uur onbeperkt koffie, thee, melk en tapwater €17,50 per persoon
- Frisse, groene salade met vinaigrette
  - Broodje Oma Bobs kroket of Runderbouillon met bieslook en bospaddenstoelen
  - Twee bolletjes per persoon met diverse kaas- en vleeswaren

(De lunch kan op schalen of als buffet worden geserveerd)

## Broodjes lunch deluxe

- Inclusief 1 uur onbeperkt koffie, thee, melk en tapwater €22,50 per persoon
- Frisse, groene salade met vinaigrette
  - Broodje Oma Bobs kroket
  - Runderbouillon met bieslook en bospaddenstoelen
  - Diverse soorten broodjes; twee bolletjes per persoon met diverse kaas- en vleeswaren en zoet beleg, krentenbrood en mini chocoladebroodjes
  - Verse fruitsalade

(De lunch kan op schalen of als buffet worden geserveerd)

## Drankarrangementen

- Glas prosecco €4,75 per glas
- Glas champagne 'Moët et Chandon, Brut Impériale' €10,50 per glas
  
- 2 glazen wijn of 2 bier + 1 frisdrank + 1 kop koffie of thee €12,00 per persoon
  
- Hollands assortiment €15,00 p.p. 1e uur,  
*Inclusief Heineken pilsener, huiswijn, frisdrank, water en koffie of thee* daaropvolgend  
€12,50 p.p. per uur
  
- Internationaal assortiment €25,00 p.p. 1e uur,  
*Inclusief buitenlands gedestilleerd, Heineken pilsener, huiswijn, frisdrank, water en koffie of thee* daaropvolgend  
€22,50 p.p. per uur

## Borrelarrangementen

- Portie bitterballen van Oma Bobs , 6 stuks €6,25 per portie
  
- Hollands bittergarnituur warm en koud €14,75 per schaal  
*Inclusief Oma Bobs bitterballen, kaasstengels, kipkrokant, Hollandse kaas en Amsterdamse ossenworst*  
*Wordt geserveerd met chilisaus, mosterd en mayonaise*  
*(De schaal is gebaseerd op 14 stuks, gebaseerd op 3 personen)*
  
- Puntzak friet €5,00 per persoon
  
- Hollandse snackgroenten €12,50 per schaal  
*Inclusief groenten met dip en vers fruit*
  
- Luxe canapés, 3 per persoon €10,50 per persoon

## Dinerarrangementen

### 3-gangen keuze diner

€34.00 per persoon

Bij groepen spreken we vooraf graag 1 menu af.

U mag een voorselectie maken van 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 desserts.

De uiteindelijke keuze per persoon ontvangen wij graag 1 week voorafgaand van de reservering i.v.m. bestellingen.

Wij houden rekening met eventuele diëten en uitzonderingen zoals vegetarisch, gluten vrij e.d.

\*Bij elk menu wordt brood geserveerd met room- en kruidenboter

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin, frietjes, salade en groenten

### Voorgerechten

- Italiaanse brie met honing uit de oven, geserveerd op rucola
- Terrine van vis en schaaldieren met toast
- Klassieke Caprese: tomaat, Mozzarella en olijfolie
- Ceasar salade met (biologische) kip van Tante Door, spekjes en Parmezaan
- Salade vegetarian met paprika, komkommer, ui, feta, avocado, doperwten en walnoten
- Carpaccio met pesto, kappertjes en Parmezaanse kaas
- Drie gebakken XL Gamba's in olie en knoflook
- Salade van gerookte forel met appel, walnoten en gorgonzola
- Hollandse garnalencocktail met toast
- Salade met gerookte zalm, Hollandse garnalen en croûtons
- Visplatter 1e Klas: Gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel, forel, gemarineerde haring, visterrine & toast (meerprijs in menu a € 7,50)

### Soepen

- Soep van de dag
- Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddenstoelen en bieslook
- Bretonse vissoep

### Hoofdgerechten vis

- Zes XL Gamba's in olijfolie en knoflook
- Sardines filets
- Kabeljauwfilet met mosterdsaus
- Zalmfilet met kruidensalsa
- Zeebaars met botersaus

## Hoofdgerechten vlees

- Vlaamse stoof (runderstoof) geserveerd met aardappelpuree en rode kool
- Getrancheerde eendenborstfilet met sinaasappel-Grand Marniersaus
- Indian Curry met kip, erwten, gember, Atjar, rijst, yoghurt-muntsaus en salade
- Varkenshaas met champignonsaus
- Kogelbiefstuk met pepersaus
- Spareribs
- BBQ schotel, hamburger 250gr Angus beef, stokje saté en spareribs met knoflook- en BBQ saus
- Ribeye (ca. 275 gr.) met kruidenboter
- Nieuw-Zeelands lamsfilet met honing-tijm saus
- Ossenhaasbiefstuk met honing-tijm saus
- Surf en turf, Ossenhaasbiefstuk met twee gamba's

## Hoofdgerechten vegetarisch

- Vega. curry met doperwt, cashewnoten, yoghurt-muntsaus, koriander, rijst en salade
- Verse pasta met champignon- roomsaus, rucola, Parmezaan en salade
- Verse pasta quattro formaggi met rucola, Parmezaan en salade

## Nagerechten

- Cheesecake
- Citroen meringuetaart
- Pure chocoladetaart met karamelsaus en slagroom
- Panna cotta met karamelsaus en slagroom
- Dame Blanche "traditionel"
- Tiramisu
- Vers fruit met slagroom
- Vanille ijs met vers fruit en slagroom

## Walking lunch of diner

€35,00 per persoon

4-gangen menu met keuze uit de onderstaande gerechten.

De definitieve keuze per gang ontvangen wij graag 1 week voorafgaand van de reservering i.v.m. bestellingen.

- Gemengde salade met eend en frambozendressing
- Cocktail van Hollandse garnalen
- Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddestoelen en bieslook
- Italiaanse Pomodori soep
- Indian curry met kip, erwten, gember, Atjar, rijst, yoghurt-muntsaus en salade
- Angus hamburger 1<sup>e</sup>Klas
- Biologische kippenragout met kastanje champignons, lente uit en witte rijst
- Cheesecake
- Citroen meringue taart
- Tiramisu

## Buffetten (let op vanaf 20 personen)

### Hollandse Stamppot

€17,50 per persoon

Keuze vooraf uit 2 stampotten en 2 soorten vlees

- |                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| • Stampot zuurkool               | Rookworst       |
| • Stampot boerenkool (seizoen)   | Runderworst     |
| • Stampot rauwe andijvie         | Speklapjes      |
| • Stampot hutspot (wortels+uien) | Ribbetjes       |
| • Stampot snijbonen              | Stoofvlees      |
| • Stampot hete bliksem (appels)  | Gehaktballetjes |

### Grand Italiaans Buffet

€35,00 per persoon

Met o.a. olijfolie, tapenades en pesto's, olijven en Italiaans brood

- Gemengde groene salade met vinaigrette
- Caprese: salade met mozzarella, basilicum en olijfolie
- Anti pasti: diverse soorten Italiaanse vleeswaren
- Diverse gegrilde Italiaanse groenten
- Carpaccio met Parmezaanse kaas, pesto en rucola
- Vitello tonato (rundermuis met tonijnmayonaise en rucola)
- Kippedijen (Tante Door, biologisch) in een jus de veau van rozemarijn, tijm en knoflook
- Gebakken zeebaarsfilet met een kruidensalsa saus
- Pasta Carbonara (ei, roomsaus en spekjes)
- Pasta Bolognese (rundvlees in tomatensaus)

### Dessert buffet

€14,50 per persoon

- Drie kleuren cassata ijs
- Profiterolles met chocolade saus
- Tiramisu
- Brownie
- Cheesecake
- Citroen meringuetaart
- Verse fruitsalade

### BBQ Grill Buffet

€24,50 per persoon

#### Warm

- Gegrilde runderhamburger
- Kipsaté met pindasaus
- Spareribs

Geserveerd met frietjes en mayonaise

#### Koud

- Pastasalade
- Groene salade

Geserveerd met diverse broodsoorten met kruidenboter