

---

# FOOD & BEVERAGE

---



---

# DRANKEN

---

Koffie, thee  
Koffie, thee en Romeinse cake  
Koffie, thee en Romeinse muffin  
Koffie, thee en Romeins appeltaart met honingnotensaus

## **Open bar**

*Onbeperkt bier, wijn, fris en vruchtensappen*

1 uur open bar  
2 uur open bar  
3 uur open bar  
4 uur open bar

## **Uitbreiden met:**

Breezers en likeuren  
Buitenlands gedistilleerd met o.a. Bacardi en cognac

---

# FEESTELIJK GELAG

---

## **Keizer Nero**

Pompeijaans brood en kruidige boter

## **Keizer Augustus**

Romeinse notenmix, Griekse olijvenmix, Pittige kaas, Beemster kaas, Lucaanse worst

## **Keizer Claudius**

Romeinse notenmix, Griekse olijvenmix, Pittige kaas, Beemster kaas, Lucaanse worst en peper- en naturelmakreel

## **Keizer Antonius**

Romeinse notenmix, Griekse olijvenmix, Pittige kaas, Beemster kaas, Lucaanse worst, Numische kip, Romeinse balletjes, Kaasstick

## **High tea** (duur 2 uur) tot 17.00 uur

Met verschillende soorten thee, uitgebreid buffet met zoetwaren, Petit fours, bonbons, muffins, scones met clotted cream, diverse soorten sandwiches, warme hartige quiche

---

# LUXE GARNITUREN

---

## **Vader abt**

Ciabatta brood met kruidenboter, tapenade, gemarineerde olijven en aioli

## **Vader Franciscus**

Noten, gemarineerde olijven, ciabatta met: gerookte zalm, haring, roompaté en filet américain.  
Lucaanse worstjes, kruidige gehaktballetjes en kippenboutjes

## **Claudius II**

Roompaté, tuinkruidenpaté, champignonpaté, Hollandse kaas, boeren brie, kernhemmer,  
kruidenkaas gemarineerde olijven, Romeins brood en boter

## **Pluto de luxe**

Mini glaasjes met: gerookte kipfilet met mango, beenham met asperges, zalm met crème fraîche,  
gemarineerde garnalen, meloen met Italiaanse ham en mozzarella met tomaat

## **Julius**

Peper-, noten- en paprikamakreel, haring en rolmops, paling, gerookte zalm, vis salade en  
tonijnsalade. Romeins brood, kruidenboter, tapenade en gemarineerde olijven

## **Tapas Barcelona**

Olijven, dadels, vijgen, verschillende soorten kaas; Beemster, pittige, verschillende soorten worst;  
chorizo, fuet, salami, Romeins brood met kruidige boter, Spaanse ham met meloen en pittige  
garnaaltjes

## **Cesar**

Noten, gemarineerde olijven, gevulde dadels, tapenade, gevulde eieren, Romeins brood met zalm en  
paling, Romeinse gehaktballetjes, beenham en minisaté



---

# DINER

---

## **Menu Gravin van Buuren**

Garnizoenssoep met oerbrood en kruidenboter, kip met honing en vruchten of varkensvlees met tutti frutti, warme groenten, aardappeltaart, salade van Buuren en een feestelijk ijsdessert met room

## **Menu Graaf Floris**

Bouillon met oerbrood en kruidenboter, stoofschotel van Vader Abt met fijne groenten of middeleeuwse vispot, warme groenten, aardappeltaart, salade van de Schout en een feestelijk ijsdessert met room

## **Menu Germanicus**

Beenham met vijgensaus, vissalade: gerookte zalm, met oerbrood en kruidenboter, gevuld Romeins Poulet, warme groenten, aardappeltaart, salade van de Herbergier en griesmeel met bessensaus of feestelijk ijsdessert met room

## **Menu van Cicero (3 gangen diner)**

Vis en vlees: luxe schalen met gerookte zalm, makreel, garnalen Toscaanse ham met meloen, brood en kruidenboter, varkensoester met tutti frutti of zalmfilet in witte wijnsaus - warme groenten, aardappeltaart, salade van Gravendam en een dessert van mousse, ijs, vruchten en luchtig geslagen room

Ook mogelijk: parelhoen i.p.v. varkensoester

## **Menu van Gravendam**

Versmoorde zalm: gesmoorde zalm in bouillon met peterselie, brood en kruidenboter, furmentey: boerengroentebouillon van gebroken tarwe en kruiden, Syve van Runtvleys: stoofpot van rundvlees met uien, pruimen en specerijen of Bruiet d'Almayne: kip met honing, groente uit de kloostertuin, aardappeltaart en konkavelitte: amandelpudding bereid met witte wijn en kersen



---

# BUFFETTEN

---

(vanaf 40 personen)

## **Italiaans buffet Di Roma**

Ciabatta, kruidenboter en tapenade, Italiaanse charcutterie, pommodori tomaat met mozzarella en basilicum, salade met zeevruchten, Italiaanse pastasalade, tagliatelle met zalm-roomsaus, entrecote met rode wijnsaus, Italiaanse groenteschotel, gebakken aardappelen met rozemarijn, tiramisu, luchtig geslagen room, soesjes en cassata-ijs

## **Romeins buffet Marsala**

Ciabatta, tapenade, olijven, kruidenboter, carpaccio, parmaham met meloen, Italiaanse vissalade, tagliatelle met zalm-roomsaus, kalfsvlees, marsala, Italiaanse groenteschotel, gebakken aardappelen met rozemarijn, Italiaanse salade, tiramisu en cassata-ijs met room en vruchten



---

# VURIG BACCHANAAL

---

Al in de Romeinse tijd werden de gerechten bereid op grote vuren, de voorloper van onze barbecue. De prijzen zijn gebaseerd op groepen van minimaal 30 personen. Bij kleinere gezelschappen berekenen wij een toeslag van € 5,00 p.p.

## **Vurig bacchanaal Bacchi**

Kruidige Lucaanse worstjes, Romeinse grillburgers, spareribs, pittige kip, vegetarische groentespies, groenteburgers en maïskolf. Geserveerd met oerbrood, kruidenboter en diverse sauzen.

Salade Niçoise, Griekse salade met fetakaas, aardappelsalade, huzarensalade en boerensalade

## **Vurig bacchanaal Olympiade**

Kruidige Lucaanse worstjes, Romeinse grillburgers, spareribs, entrecote, gemarineerde kipspies, zalmoot, vegetarische groentespies, Maïskolf en groenteburgers.

Geserveerd met oerbrood, kruidenboter en diverse sauzen. Salade Niçoise, Griekse salade met fetakaas, aardappelsalade, huzarensalade en boerensalade

## **Vurig bacchanaal uitbreiden met:**

Frites

Vers seizoen fruit; meloen, druiven

Feestelijk ijsdessert van verschillende soorten ijs met room

Verschillende soorten ijs, vers seizoen fruit en room

