

# Food & Beverage







# Lunch mogelijkheden



## Koffietafels

### Koffietafel Pompei

Romeins en oerbrood, vruchtenbrood – Beemsterkaas, pittige kaas, kruidige worst, Gallische ham, Caesar paté – zoetwaren, boter en becel, koffie, thee en melk – handfruit

### Koffietafel Brederode

Garnizoenssoep – oerbrood, maisbol, vruchtenbrood – Beemsterkaas, pittige kaas, kruidige worst, Gallische ham, Caesar paté – makreel en haring – salade van de Herbergier met fetakaas- zoetwaren, boter en Becel – koffie, thee, melk - salade van vers fruit

### Koffietafel Hypocomi

Kippensoep met oerbrood en kruidenboter – varkensvlees met tutti frutti- warme groenten, aardappeltaart en salade van Trajanus - Honingkwark met warme mulsumkersen

### Lunch uit het Groene Hart

Oerbollen en maisbollen met pittige kaas, boerenkaas, beenham, geitenkaas  
Oerbrood met salade, paté, kruidige worst en – koffie, thee- boerenmelk en karnemelk-  
Vers seizoensfruit zoals meloen, watermeloen, appel, peer, druiven, sinaasappel, ananas etc.  
Afhankelijk van het seizoen

Bovenstaande koffietafels kunt u uitbreiden met:

Saucijzenbroodje – garnizoenssoep of Romeins stoofvlees – vers fruit







# Diner mogelijkheden





## Chef menu's

### Menu van Cicero (3 gangen keuze menu)

Gerookte zalm met garnalen of Toscaanse ham met meloen  
Geserveerd met brood en kruidenboter

\*\*\*

Varkensoester met tutti-frutti of zalmfilet in witte wijnsaus  
Geserveerd met warme groenten, aardappeltaart en salade van Gravendam

\*\*\*

Dessert van ijs, vruchten en luchtig geslagen room

### Menu van Gravendam (4 gangen menu)

Versmoorde zalm: gesmoorde zalm in bouillonvocht met peterselie met brood en kruidenboter

\*\*\*

Furmentey: boeren groentebouillon 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

\*\*\*

Konkavelitte: amandelpudding bereid met witte wijn en kersen









## Diner buffetten

### Italiaans buffet Di Roma

Ciabatta – kruidenboter en tapenade - Italiaanse charcutterie – pommodori tomaat met mozzarella en basilicum – vissalade – Italiaanse pastasalade

Tagliatelle met zalm-roomsaus – entrecote met rode wijnsaus – Italiaanse groenteschotel – gebakken aardappelen met rozemarijn

Tiramisu - luchtig geslagen room - soesjes - cassata-ijs.

### Romeins buffet Marsala

Ciabatta – kruidenboter en tapenade – olijven- carpaccio – parmaham met meloen – vissalade – tagliatelle met zalm-roomsaus – kalfsvlees marsala – Italiaanse groenteschotel – gebakken aardappelen met rozemarijn – Italiaanse salade

Tiramisu – luchtig geslagen room – soesjes - cassata-ijs - seizoensfruit

### Buffet di Trajana

Oerbrood met kruidenboter – gevulde dadels – olijven – gevulde eieren – rauwe ham – meloen – mango

Zeevruchten zoals grote roze garnalen en kleine garnaaltjes – gerookte zalm – tonijnsalade -sla

Romeinse Visschotel met bouquet garni van oregano, ui, zwarte peper, witte wijn – Malse sappige kip met

Pesto – rundergehakt schotel - tagliatelle - venkelschotel – geroosterde courgette

Verskillende soorten Ijs met room en seizoen fruit zoals druiven







## Vurig Bacchanaal

Vanaf onze Hout gestookte oven – zoals de barbecue vroeger was

- Onze Best-of Archeon-Burger van 100% Rundvlees
- Romeinse gekruide kippendijfilet van de grill
- Diamanthaas, een prachtig stuk rundvlees, mooi gekruid en terplekke dun gesneden.
- 3 heerlijke salades van de Herbergier, oerbrood met kruidige boter en diverse sauzen.
- Voor uw vegetarische gasten: Vegetarische burgers, gegrilde paprika gevuld met rijst en groenten

### Naar wens uitgebreid met:

Vlaamse frites met biologische mayonaise

Maiskolven met roomboter en kruiden

Verse zalmzijde(s) gemarineerd met citroen en dille

Langzaam gegaarde spareribs uit de Smoker

### Dessert

Spetterend Grand dessert met ijs, vruchten, soesjes en bavarois met room

Aardbeien met vanille-ijs en vers geslagen room











# Feestelijk Gelag



## Dranken arrangementen

Wij schenken dranken vanuit het Hollands receptie assortiment, t.w. bier, wijn, fris, sappen en water. Wij maken graag een voorstel op maat op basis van het aantal uren.

Eventueel uit te breiden met buitenlands gedestilleerd met o.a. Bacardi en cognac.

## Borrelgarnituren

### 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





## Luxe borrelgarnituren / hapjes buffetten

### PLUTO DE LUXE

Mini glaasjes met:

Gerookte kipfilet met mango, beenham met asperges, zalm met crème fraîche, gemarineerde garnalen, meloen met Italiaanse ham, mozzarella met tomaat

### VADER FRANCISCUS

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

### CAESAR

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

### JULIUS

Peper-, paprika- en notenmakreel, haring en rolmops, paling, gerookte zalm, tonijn en vis-salade. Romeins brood met kruidenboter, tapenade en gemarineerde olijven.

