

Tafelhapjes

Het zoete goed:

Bonbons (2 p.p)	€ 4.20
Verse fruitsalade met roomijs en slagroom	€ 7.50
Vanille bomb met vruchtencoulis	€ 7.90
Creme bruleé met straciatella ijs	€ 8.10
Pana cotta met Amarene kersen	€ 8.40
Tartuffo Italiano	€ 6.50

Klein dessert defilé

Verschillende taarten en mouses, waaronder Tiramisu, bavaroisetaart, crème bruleé en chocolade taart	€ 9.80
--	--------

Groot dessert defilé

Taarten, mouses, ijs en puddingen en vers fruit tevens is er een kaasplank met port	€ 16.10
---	---------

Het zoute goed

Schaaltjes met zoute koekjes en gemengde nootjes	€ 1.75
Kaas en worst met mosterd	€ 2.40
Wilde Zeeuwse oesters op ijs met citroen (minimaal 2 dozijn) 3,00 per stuk	€ 3.00 per stuk
Hollandse haring met uitjes	€ 3.50
Schippersbitter met haring	€ 5.85
Gedroogde Spaanse en Italiaanse worsten	€ 4.60

Tapas

Verschillende soorten pinchos waaronder gegrilde kipspiesje met kerrie, varkensfiléspies, kleine Spaanse worstjes, albondigas en champigones, olijven, tonijn en zalmspiesjes met kaas, peperoni met cremekaas gevuld, gerookte amandelen, en Spaanse gedroogde ham en salami.

€ 11,00

Borrelgarnituur en luxe hapjes

Deze worden per 5 pp besteld en aangeboden op een schaal door de kelner/serveerster

Dim Sum

Verrukkelijke hapjes uit de Oosterse keuken. Gestoomd of gefrituurd, gevuld met kip, garnalen of varkensvlees met pittige sausjes. Vietnamese loempia met chilisaus, mini Bapao
€ 5.75

Borrelgarnituur Van Kuffeler

Haring met uitjes. Gerookte zalm en komkommerhapje met dragonmayonaise. Grote garnalen in rijstbloemdeeg met een pittige saus. Filét americain met rosbeef julliene. Crostini met carpaccio en parmezaanse kaas of tonijn tartaar met wasabicecreme. Mini saucijzenbroodje
€ 6.90

Borrelgarnituur De Vaart

Kipnuggets met dipsaus. Bitterballen van Kwekkeboom met mosterd. Vlammetje met zoetzure saus. Klein warm saucijzenbroodje. Mini fricandel.
€ 5.60

Borrelgarnituur Wortman

Lauwman's gerookte runderbiefstuk met truffel mayonaise en parmezaanse chips. Gerookte eend met rillete en vlierbessen gelei. Kwarteleitje met zalmkaviaar, zure room en bieslook. Gerookte Schotse zalm met groene aspergetips. Rode mulfilet met een knapperig kruiden korstje. Rosé gebraden lamsfilet met mint jelly. Gepresenteerd op kleine wit- en bruinbrood canapés.
€ 9.80

Amuselepels met:

Geitenkaas met honing, pijnboompitjes en croutons
Tongfilet met zalm en dille
Gegrilde coquilles met gedroogde pomodorihollandaise
Mousseline van rivierkreeft
Gerookte ganzenborst met eendenlevermousse en vossenbessencompote
Geroosterde lamsfilet met gegrilde paprika creme

€ 2.40 per lepel

Bruiloften

Bruidstaart in lagen	€ 4.80
Petitfours	€ 3.90
Handgemaakte Bonbons van pucinni	€ 4.20 (2 pp)

Einde der dag

Broodje Reypenaer of broodje beenham € 2.80

Worstenbroodje € 3.60

Bapao (Indische gestoomd broodje met pittige saus) € 3.20

Kindertijd

Kindercocktail € 2,00

Kindersurprise ei € 1.75

Surprise zakje € 2.25

Kleine Aeolus
Tomatensoep met balletjes. Als hoofdgerecht: €13,00
kip met frietjes en appelmoes.
Nagerecht:kinder verrassingsijsje

Meerdaagse arrangementen

Volpension Roggebot

Voor wanneer u echt het beste van het beste wilt. € 79,00
Top culinaire verzorging van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat, exclusief dranken.

Volpension Colijn

Als Roggebot, inclusief uitkoop dranken € 120,00
binnenlands gedestilleerd