

LUNCH

vrijdag & zaterdag

12.00 - 15.00

OPEN SANDWICH - biologisch desembrood van 'de Veldkeuken'

OUDE KAAS FLAKES van Zorgboerderij 'de Hondspol'
gebakken paddenstoelen, rucola, truffelmayonaise 10.75

HEUVELRUG ROSBIEF (roast uit eigen oven)
versgesneden rosbief, gepocheerd ei, Hollandaise saus, groene kruiden 14.00

WARM

CROQUE KAAS
desemtosti met jong belegen kaas & gerookte cheddar, srirachasaus 11.00
(voor kinderen op verzoek met casinobrood en ketchup)

UITSMIJTER
licht desembrood met 3 biologische spiegeleieren 8.95
+ achterham van 'Buitengewone Varkens' +3.95
+ jong belegen kaas +2.95

OESTERZWAMKROKETJES
vegetarisch, met een krokante bite, "vlezige" structuur & rijke smaak
keuze uit: truffelmayonaise of mosterdmayonaise 10.25

SPECIALS

CAMEMBERT to SHARE (2 personen)
warm uit de oven met honing, rozemarijn, walnoten, brood 24.00
wachttijd van ±15 minuten

HERFSTSOEP (kan ook vega)
knolselderij, aardpeer, schorseneer, spicy pecannoten,
palmkool-olie, aardpeerchips, polderhoen, stuk brood 12.50

ZOET *huisgemaakt door Charlotte*

Appeltaart 6.50

+ slagroom 1.00

'Charlotte's Cake' van het moment wisselend

Slagroomtruffel 'le Chocolat' 3.00

Chocolademoussetaart met rozemarijn/sinaasappel 5.00

BUUT BULLETIN

VERREWEG HET BESTE VAN DICHTBIJ - in onze keuken werken wij zoveel mogelijk met seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en geven altijd de voorkeur aan verse producten van Nederlandse bodem. Wij werken samen met omliggende landgoederen, boerderijen, kwekers, kaasmakers, herders en bakkers die duurzame en bewuste keuzes maken. Veel producten die wij verwerken, hebben in één of meerdere opzichten minder impact op de wereld. Korte transportlijnen, minder CO2 uitstoot, een goed leven, eerlijke prijzen voor boeren, circulaire en duurzame productie, minder voedselverspilling, natuurbehoud, sociale werkplaats, er zit vaak een treffend verhaal achter.

ZAKELIJKE BIJEENKOMSTEN - maandag t/m donderdag is onze locatie geheel of gedeeltelijk af te huren en verzorgen wij graag zakelijke bijeenkomsten (vanaf 15 personen). Lunch, borrel, receptie, vergadering, brainstormsessie, launch event of trainingen, allen ook goed te combineren met een wandeling door de Kaapse bossen. Op locatie verzorgen wij tevens lunch, diner of BBQ naar wens, informeer gerust dan kijken we samen naar de mogelijkheden.

BUUT'S I DELI - diverse producten op onze kaart zijn verkrijgbaar in onze duurzame delicatessenzaak, neem maar eens een kijkje! Je treft met name mooie producten van eigen bodem. Dit assortiment laat zien dat ons land niet onder hoeft te doen voor verre oorden en dat we bewuste keuzes kunnen maken voor gemak en luxe van dichtbij. Veel van deze producten zijn verwerkt in onze kaart en kan je dus eerst eens lekker proeven!

VACATURES - wij zoeken BEVLOGEN BUUTERS, zowel parttime als fulltime en ervaren of leergierig. Om ons team te versterken gaan wij graag in gesprek met:
Afwassers | Zelfstandigwerkend kok | Keukenhulp | Sous Chef
Chef kok & Medewerkers in de bediening.

Voor meer informatie vraag het ons of kijk op de website.

www.brasseriebuut.nl | info@brasseriebuut.nl

