

A LA CARTE

wij werken samen met omliggende landgoederen, boerderijen, fruittelers, kwekers, kaasmakers, herders en bakkers die duurzame keuzes maken en laten ons het liefst inspireren door verse seizoensproducten van Nederlandse bodem

VOOR

HERFSTSOEP (kan ook vega) | van knolselderij, aardpeer, schorseneer, met spicy pecannoten, boerenkool-olie, aardpeerchips, polderhoen 12.50

NOORDZEEKRABSALADE | komkommer, crème fraîche, kruidensla 18.50

STEAK TARTAAR | klassiek van Hollands rund, schuim van piccalilly, gepekelde eierdooier, groene kruiden 15.00

BURRATA & WORTELTARTAAR | tartaar van wortel, burrataroom, kruidensla, gepofte pompoenpitten, saus van rode paprika 14.00

HOOFD

RAVIOLI | met 'La Tur' en 'Oude Hondspol' kaas, gefrituurde polenta saus van zwarte truffel, paddenstoelen 24.00

POLDERHOENFILET | pompoencrème, shiitake saus, koolrabi, truffelsalami, paddenstoelen, gefrituurde pastinaak 27.00

VELUWS HERT | hertenrugfilet, pastinaak mousseline, spruiten, aardappel millefeuille, gekarameliseerde sjalot, wild jus 34.00

KABELJAUWFILET | pastinaak-aardappelmousseline, koolrabi peterselie-citroenkruid, mosterd, gepofte pompoenpitten 28.00

NA

BUUT BABA | baba au rhum cakeje, appelcompôte, kaneelijs, kletskop 11.00

CHOCOLADETAART | gekarameliseerde hazelnoot, vanille ijs, gelei van framboos-vlierbes 12.00

AFFOGATO | vanille ijs (kan ook vegan), espresso, koffiekrokant bonbon 9.50

ESPRESSO MARTINI | espresso, kahlua, vodka, koffiekrokant bonbon 12.50

NEDERLANDSE KAZEN | 4 soorten, getoast notenbrood, stroop 14.50

MENU

— 3 gangen —

AMUSE & BROOD

VOOR

HERFSTSOEP (kan ook vega) | van knolselderij, aardpeer, schorseneer met spicy pecannoten, boerenkool-olie, aardpeerchips, polderhoen

HOOFD

RAVIOLI | met 'La Tur' en 'Oude Hondspol' kaas, saus van zwarte truffel, gefrituurde polenta, paddenstoelen

NA

BUUT BABA | baba au rhum cakeje, appelcompôte, kaneelijs, kletskop

— 3 gangen: 45.0 —

ERBIJ

FRIET | verse friet van Friethoes - mayonaise - 5.50
SEIZOENSGROENTEN | knolselderijcrème, spruiten, pecan - 7.50

*onze keuken kan rekening houden met lichte dieet -en allergiewensen
indien vooraf in overleg wordt overeengekomen. Het menu is met name gericht op de keuze
voor verse producten met een lokale herkomst, vegan aanpassingen zijn beperkt mogelijk.*

BUUT BULLETIN

KERST BIJ BUUT - beleef de magie van kerst! Onze bijzondere monumentale locatie is weer omgetoverd tot een twinkelend kerstkerkje. Wij serveren ons feestelijke 4-gangen menu op kerstavond en 1e kerstdag. Voor uitgebreide informatie kijk op de website of vraag een van ons naar de mogelijkheden.

THE CHRISTMAS CLUB 18:00 - 23:00 - op vrijdag 16 december serveren wij shared dining gerechtjes, bubbels en cocktails en draait DJ Joost met live Saxofonist. Vier het einde van het jaar gezellig met elkaar en wij zorgen voor de rest tijdens deze uitgebreide kerstborrel! Alleen borrelen kan ook.

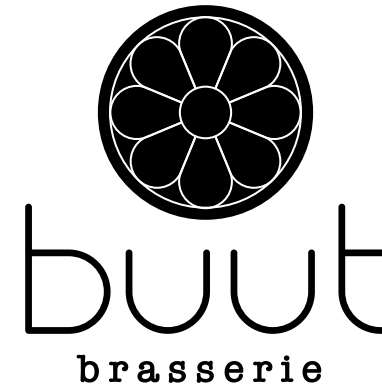
VERREWEG HET BESTE VAN DICHTBIJ - in onze keuken werken wij zoveel mogelijk met seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en geven altijd de voorkeur aan verse producten van Nederlandse bodem. Wij werken samen met omliggende landgoederen, boerderijen, kwekers, kaasmakers, herders en bakkers die duurzame 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.

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



DINER
