

LUNCH

vrijdag & zaterdag

12.00 - 15.00 uur

OPEN SANDWICH - biologisch desembrood van 'de Veldkeuken'

OUDE KAAS 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 beleggen kaas & gerookte cheddar, srirachasaus 11.00
(voor kinderen op verzoek met casinobrood en ketchup, aangepaste prijs)

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

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

FRIET | verse friet van Friethoes - mayonaise 2 pers. 4.50
3 pers. 5.50

SPECIALS

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

SEIZOENSSOEP (kan ook vega)
soep van knolselderij, aardpeer, schorseneer met
pecannoten, boerenkool-olie, aardpeerchips, polderhoen, brood 12.50

TAART

Appeltaart 5.50
+ slagroom 1.00

Maanzaadcake met amandel 4.00

Cheesecake rode bessen 5.50

Chocolademoussetaart met gekarameliseerde hazelnoot 5.00

BUUT BULLETIN

SUNDAY VINYL DJ - JAZZ - 12/02 - 15:00 - 19:00 - kom op zondag 12 februari genieten van ouderwetse gezelligheid! Uitgebreid borrelen of early dinner, lay back en enjoy shared food, wine & jazz DJ op vinyl. Reserveren via de website of bij één van onze medewerkers.

CLUB BUUT - the BALLROOM edition - 17/03 - 18:00 - 00:00 - op vrijdag 17 maart serveren wij weer shared dining gerechten, bubbels en cocktails en draait een DJ met live Saxofonist. Vier het leven gezellig met elkaar en wij zorgen voor de rest tijdens deze feestelijke avond! Alleen borrelen kan ook vanaf 20.00 uur. Reserveren via de website of bij één van onze medewerkers. (leeftijd: 18+)

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 40 personen). Lunch, borrel, receptie, vergadering, brainstormsessie, launch event of trainingen, allen ook goed te combineren met een wandeling door de Kaapse bossen. 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: Zelfstandigwerkend kok | 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

