

HAPPERITIEF to share

BROOD (2 pers) met boter van het seizoen <i>biologisch desembrood van de Veldkeuken, Bunnik</i>	6.00
OLIJVEN mix van diverse olijven, verse kervel	5.00
HEUVELRUG HAM gedroogde ham, toast <i>dungesneden van 'Buitengewone varkens', Leersum</i>	14.50
OESTERS <i>sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen</i> <i>Zeeuwse oesters van de Oesterij uit Yerseke</i> (alleen op vrijdag & zaterdag, beperkt beschikbaar)	3.75/st
PANI PURI krokant gevuld met steak tartaar van Hollands rund, hollandaise van piccalilly, haringkaviaar, groene kruiden (4st.)	16.00
PANI PURI VEGA krokant met aardpeer, bloemkool, walnoot (4st.)	11.50

MENUKAART

VOOR

GEFRITUURD EI in een dunne krokante bodem met pastinaakcrème, walnoot, koolrabi, beurre blanc met tonkaboon	13.00
WINTERTARTAAR van bloemkool en aardpeer, beukenzwam, aardpeerchips, crème van shiitake, bouillon van eekhoortjesbrood	13.00
SEIZOENSSOEP van knolselderij, aardpeer en schorseneer, met spicy pecannoten, boerenkool-olie, aardpeerchips, polderhoen <i>kan ook zonder polderhoen</i>	12.50
STEAK TARTAAR klassiek van Hollands rund, schuim van piccalilly, gepekelde eierdooier, groene kruiden	15.00
NOORDZEEKRABSALADE komkommer, crème fraîche, kruidensla	18.50

HOOFD

RAVIOLI met 'La Tur' en 'Oude Hondspol' kaas, gefrituurde polenta, saus van zwarte truffel, paddenstoelen	23.00
POLDERHOENFILET pompoencrème, shiitake saus, koolrabi, venkelsalami, paddenstoelen, gefrituurde pastinaak	27.00
ENTRECÔTE van Hollands weiderund, gefrituurde pompoen-polenta, ui gevuld met paddenstoelenstoof, wildjus, prei-hooi, spruiten	34.00
KABELJAUWFILET pastinaak-aardappelmousseline, koolrabi, peterselie-citroenkruid, mosterd, gepofte pompoenpitten	28.50

ERBIJ

FRIET verse friet van Friethoes - mayonaise	2 pers. 4.50
	3 pers. 5.50
SEIZOENSGROENTEN knolselderijcrème, spruiten, pecan	7.50

NA

BUUT BABA baba au rhum cakeje, appelcompôte, kaneelijs, kletskep	10.00
AMANDEL amandel-maanzaadcake, boerenjongensparfait, stroopwafelschuim, karamel-miso, cress	10.00
AFFOGATO vanille ijs (kan ook vegan), espresso, koffiekrokant bonbon	9.50
NEDERLANDSE KAZEN 4 soorten, getoast notenbrood, appelstroop	14.50
ESPRESSO MARTINI espresso, kahlua, vodka	9.95
JOCKEY CLUB amaretto, gin, angostura bitters, mousserende wijn	12.00

meer op onze cocktailkaart

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

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



DINER

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