

LUNCH

vrijdag & zaterdag 12.00 - 15.00 uur

OPEN SANDWICH - biologisch desembrood van 'de Veldkeuken'

EGG FLORENTINE

spinazie, gepocheerd ei, hollandaise saus 10.75

ROSBIEF (uit eigen oven)

versgesneden rosbief van picanha, basilicumcrème, oude kaas, pittenmix, cornichons, kruidensla 14.00

HUMMUS

hummus, gegrilde groenten, spicy pompoenpitten 10.50

FOREL

gerookte forel, waterkersmayonaise, appel, groene kruiden 13.50

WARM

CROQUE KAAS KIMCHI

desemtosti met jong belegen kaas van de Hondspol, cheddar, kimchi en srirachasaus *(voor kids met casinobrood/ketchup, aangepaste prijs)* 11.00

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 10.50

CAMEMBERT to SHARE (per 2 personen)

warm uit de oven met honing, rozemarijn, walnoten, desembrood 11.50 p/p
>>> bereidingstijd van ±15 minuten

FRIET | verse friet van Friethoes - mayonaise

truffelmayonaise en oude kaas 5.50
+1.00

SPECIALS

FLAMMKUCHEN

crème fraîche, biologische spekjes, ui, oude kaas van 'de Hondspol' 12.50

SEIZOENSSOEP

prei-aardappelvelouté 9.50

BUUT BULLETIN

GIN GIN CLUB - 17/03 - 18:00 - 00:00 - op vrijdag 17 maart serveren wij een gevarieerd shared dining menu (kan ook vegetarisch), speciale Gin & Tonics en draait een DJ met live Saxofonist 'CC Grey'. Vier het leven gezellig met elkaar en wij zorgen voor de rest tijdens deze feestelijke avond! Reserveren via de website of bij één van onze medewerkers. (leeftijd: 25+)

- Los ticket met aankomst vanaf 20.30 uur: €15 p/p
- Shared Dining & Ticket met aankomst tussen 18.00 - 19.00 uur: €15 p/p

DINER woensdag t/m zaterdag vanaf 17.30

Kies jouw favoriete gerechten en stel naar eigen smaak het aantal gangen samen (wij adviseren minimaal 3 gerechten). Alle gerechten worden in het formaat van een tussengerecht geserveerd. Sluit de avond af met een dessert of cocktail. Zin om samen te delen? Geef het gerust aan als je de gerechten in de vorm van 'shared dining' wenst dan serveren we alles gezellig in meerdere gangen verdeeld over de tafel.

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

