

GIN GIN CLUB 18.00 - 00.00

Welkom bij de GIN GIN CLUB!

- Shared Food Menu (2 of 3 gangen) vegetarisch of vlees/vis
- Aankomst tussen 18.00-19.00 uur
- Gin & Tonic kaart met o.a. lokale gins
- DJ Jesper van 18.00 - 00.00
- Live saxofonist CC Grey vanaf 21.00

GIN GIN CLUB DINER 18.00 - 21.00:

2 gangen €39.5 per persoon

3 gangen €42.5 per persoon

Alle gerechten worden in het formaat van een tussengerecht geserveerd in de vorm van shared dining. Wanneer je met een oneven aantal bent, passen we het formaat of aantal gerechten in overleg aan.

BRASSERIE BUUT.

Gerechten met een lokaal verhaal en de kracht van eenvoud bepalen de aard van onze kaart. Wij maken bewuste keuzes door zoveel mogelijk te werken met verse seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en streven naar het gebruik van een breed scala aan ingrediënten van Nederlandse bodem.

Dieet en allergiën

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.

GIN GIN CLUB SHARED DINING MENU

vegetarisch - per 2 personen

1/ koud

RODE BIET

gepofte rode biet, kriel, burrataroom, waterkers-olie

WORTEL TERRINE

schuim van piccalilly, kruidensla, mosterdzaad

2/ warm

POLENTA

polentacrème, bloemkool, gepocheerd ei, bloemkoolchips

KNOLSELDERIJ

knolselderij, paddenstoelenstoof, karnemelk-peterseliesaus

SPITSKOOL

gegrilde spitskool, paprikavinaigrette, hazelnoot, beurre noisette

FRIET | verse friet van Friethoes

truffelmayonaise en oude kaas +1.00

3/ zoet (bij 3 gangen)

CHOCOLADEMOUSSE

miso-karamel, kersen-gel, amandelkrokant

GIN GIN CLUB SHARED DINING MENU

vlees/vis - per 2 personen

1/ koud

ROSBIEF

van dungsedenen picanha, basilicumcrème, briochekrokant, zilverui, beukenzwam

RODE BIET

gepofte rode biet, kriel, burrataroom, waterkers-olie

2/ warm

ENTRECÔTE

van Hollands weiderund, flower sprouts, gekarameliseerde ui, gepofte granen

FOREL

forefilet, sousvide prei, winterpostelein, sauce choron

SPITSKOOL

gegrilde spitskool, paprikavinaigrette, hazelnoot, beurre noisette

FRIET | verse friet van Friethoes

truffelmayonaise en oude kaas +1.00

3/ zoet (bij 3 gangen)

CHOCOLADEMOUSSE

miso-karamel, kersen-gel, amandelkrokant

GIN & TONIC KAART

(los te bestellen)

Zwart Nazareth Gin - Schiedam
rozen/ grapefruit

Odavi Gin - Sint Oederode
aardbei/ frambozen

VOC Gin - Cothen
VOC kruiden

Hermit Gin - Zeeland
grapefruit/ zeekraal

Hendricks Gin - Schotland
komkommer/ rozemarijn

Tanqueray Gin - London
citrus/munt

0% GIN
komkommer/ munt

Sloe Gin Royale - by Buut, Doorn
huisgemaakt met champagne

