

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.

GEZELSCAPPEN

Voor gezelschappen groter dan 8 personen hebben wij een keuzemenu samengesteld bestaande uit vlees/vis en vegetarische gerechten. Deze hebben het formaat van een tussengerecht. Wij adviseren minimaal 3 gerechten per persoon. Heeft u zin in een dessert, dan kiest u voor 4 gerechten.

SHARED DINING

Zin om samen te delen? Geef het gerust aan als u de gerechten in de vorm van 'shared dining' wenst. In dat geval serveren wij alle gerechten uit het keuzemenu in meerdere gangen voor uw gezelschap. Iedereen deelt dan elk gerecht uit het keuzemenu met een tafelgenoot waardoor u meer kunt proeven van onze kaart.

KINDEREN

Kinderen kunnen desgewenst ook los bestellen uit het kindermenu.

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.

KEUZEMENU VANAF 8 PERSONEN

3 - gerechten 43.5
4 - gerechten 51.5 (inclusief dessert)

Olijvenmix, desembrood en onbeperkt tafelwater (bruis/plat) zijn standaard inbegrepen.

#1 - keuze uit:

koud

WORTEL TERRINE

schuim van piccalilly, kruidensla, mosterdzaad

OF

ROSBIEF

van dungseden picanha, basilicumcrème, briochekrokant, zilverui, beukenzwam

#2 - keuze uit:

warm

FOREL

forelfilet, sousvide prei, winterpostelein, sauce choron

OF

KNOLSELDERIJ

knolselderij, paddenstoelenstoof, karnemelk-peterseliesaus

#3 - keuze uit:

warm

RAVIOLI

verse pasta met een vulling van knolselderij, postelein en Fiore kaas en schuim van oude kaas

OF

ENTRECÔTE

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

LOS BIJ TE BESTELLEN

FRIET I verse friet van Friethoes 5.50
truffelmayonaise en oude kaas +1.00

DESEMBROOD I van de Veldkeuken met seizoensboter 5.95

HEUVELRUGHAM (vers, 50gr) 11.50
vers van het mes, met toast
'Buitengewone varkens', 12mnd gerijpt

ZEEUWSE OESTERS I 'de Oesterij' 3.95/st
sjalot-rose wijnvinaigrette, citroen

KINDERMENU

TOMATENSOEP 7.50
met brood

HEUVELRUGHAM (vers, 50gr) 11.50
vers van het mes, met toast

ENTRECÔTE (portie tussengerecht) 17.50
van Hollands weiderund, komkommer,
verse friet met mayonaise

PASTA 12.50
tomatensaus, geraspte kaas,
komkommer

FLAMMKUCHEN 12.50
crème fraîche, bio spekjes, bieslook,
geraspte Oude kaas van de Hondspol

OESTERZWAMKROKETJES 12.50
verse friet en komkommer

FRIET I verse friet van Friethoes 5.50

DESSERT bij 4 gangen

CHOCOLADEMOUSSE

miso-karamel, kersen-gel, amandelkrokant

NEDERLANDSE KAZEN

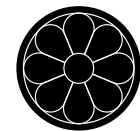
4 soorten, getoast notenbrood,
lokale appel-perenstroop

(kaas als extra gang 14.50)
(kaas in plaats van dessert +5.00)

KINDERDESSERT

5.00

2 bollen vanille ijs, slagroom
en amandel crumble



buut
Contact
Frederik den Toom
brasserie
Kampweg 22, Doorn

0343- 23 51 20

frederik@brasseriebuut.nl