

PAARDENBURG

Brasserie Paardenburg is dé locatie bij uitstek voor het organiseren van zakelijke bijeenkomsten. Bij Paardenburg viert u kerst op slechts 2300 meter vanaf het bedrijventerrein Amsterdam Zuidoost maar in een Pittoreske omgeving aan de Amstel. Met bovendien ruime parkeerfaciliteit.

Met onderstaande arrangementen organiseert u een onvergetelijk kerstfeest. Uiteraard is het ook mogelijk om de culinaire invulling van uw bezoek helemaal naar uw wensen en budget aan te passen. Neem gerust contact op voor een vrijblijvend voorstel.

Ontvangst

Ontvang uw gasten met bubbels en een hapje. *Jaillance Brouette Prestige Brut, Blanc de Blancs* met een huisgemaakte Blini met gerookte zalm, crème fraîche en haringkaviaar | € 10,-

Menu de Noël

3 gangen € 39,50

4 gangen € 49,50

5 gangen € 57,50

Licht geschroeide, dungseden tonijn met geroosterde gamba, avocadocrème, kruidensalade, krokante lotuswortel en tomatenvinaigrette

Licht gegrilde grietfilet met risotto van saffraan. Met korenaarasperges, gepofte paprika en schuimige kreeftensaus

Proeverij van hert met gestoofde rode kool, aardappelmousseline, geroosterde spruitjes en wildjus

Drie soorten Europese kaas met appelstroop en noten-vijgenbrood

Dessert van chocolade met citrus en kardamon

Walking Dinner

6 gangen € 49,50

Licht geschroeide, dungseden tonijn met geroosterde gamba, avocadocrème, kruidensalade, krokante lotuswortel en tomatenvinaigrette

Steak Tartaar met Parmezaanocrème, krokante kappertjes en een crostini

Licht gegrilde grietfilet met risotto van saffraan. Met korenaarasperges, gepofte paprika en schuimige kreeftensaus

Zacht gegaarde kalfssukade met gestoofde rode kool, aardappelmousseline, geroosterde spruitjes en kalfsjus

Bordje met drie soorten Europese kaas met appelstroop en noten-vijgenbrood

Dessert van chocolade met citrus en kardamon

Borrelarrangement:

6 hapjes € 17,50

- Lolly van geitenkaas met gelei van rode biet en crunch van pistache
- Crispy bite van gestoomde makreel en zoetzure groente
- Glasje kreeftenbisque met Hollandse garnalen en rouilleschuim
- Brioche toast met rouleau van eendenlever, gerookte paling en groene appel
- Klein kroketje van draadjesvlees met Mosterdmayonaise
- Warm geserveerd pittig kipworstje met cheddar



Wij rekenen voor onze ruimtes geen zaalhuur maar werken met een minimale besteding. Genoemde bedragen zijn de minimale besteding incl BTW. aan bijvoorbeeld een vergaderarrangement, lunch of diner.

| Ruimtes | Capaciteit | Ochtend | Middag | Dag | Avond |
|----------------|------------|---------|--------|--------|--------|
| Baroque Lounge | 10 | 200,- | 250,- | 400,- | 500,- |
| Amstel Lounge | 20 | 300,- | 375,- | 600,- | 800,- |
| Lemon Lounge | 20 – 75 | 300,- | 375,- | 600,- | 800,- |
| Garden Lounge | 250 | | | 2000,- | 2000,- |



Brasserie Paardenburg | Amstelzijde 55 | 1184 TZ Amstelveen (Ouderkerk aan de Amstel) | 020-4961210

www.brasseriepaardenburg.nl