

Algemeen bovenzaal Einstein

- Beamer + scherm altijd aanwezig (VGA/HDMI/Mac-input)
- Geluid altijd aanwezig
- Wc's boven
- Niet toegankelijk voor rolstoel
- Achtergrondmuziek mogelijk
- Eigen muziek kan mee (earphoneplug)
- Geen DJ's of luide muziek boven door geluidsoverlast bovenburen
- Zo/ma/di eindtijd 0.00 uur
- Woensdag eindtijd 23.00 uur
- Do/vrij/zat eindtijd 0.30 uur

Vergaderingen

Vergaderingen, lezingen, presentaties, pubquiz, etc: Zaalhuur	125.00
• Beamer + scherm	35.00
• Flipover	gratis
• Koffie / Thee	
Thee per kan	12.50
Koffie per kan	15.00
<i>Speciale koffie's zijn niet verkrijgbaar in de bovenzaal</i>	
• Bemanning bar	125.00
<i>Als alternatief kunnen gasten hun drankjes beneden halen en direct afrekenen</i>	

Borrels en diners

• Minimale omzet	300.00
Diner mogelijk vanaf 16 tot 60 personen	
<i>Graag vernemen we minimaal 5 dagen vooraf de keuzes + dieetwensen en allergieën</i>	
Buffet mogelijk vanaf 30 tot 60 personen	
<i>Graag vernemen we minimaal 5 dagen vooraf het aantal vegetariërs plus overige dieetwensen en allergieën</i>	

Betaling van de rekening

Op de avond zelf, door 1 persoon
of

Mogelijk voor bedrijven, op factuur

Voor de facturatie ontvangen we graag de tenaamstelling factuur, adres, postcode, kostenplaats/sapnummer, emailadres, plus een kopie legitimatie. Op de dag/avond zelf kan de bon ter goedkeuring worden ondertekend.

Opstellingen

Vergadering u vorm	20 personen
Theateropstelling	50 personen
Pubquiz deels zitgelegenheid en deels statafels	60 personen
Borrel	100 personen
Diner losse tafels	60 personen
Diner aan 1 lange tafel	26 personen
Buffet deels zitgelegenheid en deels statafels	60 personen
Buffet met zitplaatsen voor alle gasten	30 personen

BORREL ARRANGEMENTEN

Borrelarrangement koud (10 personen) per schaal	15.00
Blokjes jonge kaas	
Blokjes oude kaas	
Gekookte worst	
Leverworst	
Gemengde nootjes	
Borrelarrangement warm (10 personen, 3 warme hapjes per persoon) per schaal	22.50
Bitterballen	
Kipnuggets	
Vegetarische loempia's	
Kaasstengels	
Minifrikandellen	
Borrelarrangement warm en koud (10 personen)	27.50
3 warme hapjes per persoon plus assortiment kaas, worst en gemengde nootjes	

DRANKEN

Dranken op basis van nacalculatie

Heineken Bier	2.50
Frisdrank	vanaf 2.60
<i>Speciaalbieren zijn niet verkrijgbaar in de bovenzaal</i>	

Koffie / Thee

Thee per kan	12.50
Koffie per kan	15.00
<i>Speciale koffie's zijn niet verkrijgbaar in de bovenzaal</i>	

WIJNKAART

	glas	fles
Wit		
Sauvignon Blanc Monterre Languedoc France (<i>huiswijn</i>)	3.95	19.50
Chardonnay L'impossible Pays d'Oc France		21.50
Verdejo Vicente Gandia Rueda Spain		25.00
Rivaner (zoet) Sankt Amadeus Mosel Germany		22.50
Rosé		
Grenache L'impossible Languedoc France (<i>huiswijn</i>)	3.95	19.50
Rood		
Merlot L'impossible Languedoc France (<i>huiswijn</i>)	3.95	19.50
Tempranillo Bobal Vino Embeleso Utiel-Requena Spain		21.50
Cabernet Sauvignon Urmeneta Central Valley Chili		23.50
Malbec La Linda Mendoza Argentina		27.50

LUNCH/BRUNCH ARRANGEMENTEN

LUNCHARRANGEMENT I

15.00

Diverse belegde boeren desem sandwiches met kaas, beenham en gezond
Koffie, thee, melk en verse jus d'orange

LUNCHARRANGEMENT II

18.50

Diverse belegde boeren desem sandwiches met tonijnsalade, rundercarpaccio en zalm
Koffie, thee, melk en verse jus d'orange

Extra toe te voegen aan het luncharrangement

Kop pomodorisoep (v)

4.00

Kwekkeboomkroket (met wit/bruin brood)

4.00

3 GANGEN MENU'S BOVENZAAL (16 tot 60 personen)

Menu 25.00

Met 4 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank) plus koffie en thee buffet (*geen speciale koffies*)

37.50

Voorgerechten

Rundercarpaccio | truffelmayonaise | rucola | pittenmix | oude kaas
Garnalenkroket | cocktailsaus | toast
Pomodorigoep | basilicumroom

Hoofdgerecht

Ierse biefstuk | gebakken | champignon | truffel | jus
Scholfilet | uit de oven | korstje | mosterd | knoflook | witte wijnsaus
Blije koeienburger | vegan | bonenburger | soja yoghurt | komkommer | bol

Nagerecht

Appelgebak | kaneelijs | slagroom
Speculaas panna cotta | sinaasappel karamel saus

MENU 29.50

Met 4 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank) plus koffie en thee buffet (*geen speciale koffies*)

42.00

Voorgerechten

Rundercarpaccio | truffelmayonaise | rucola | pittenmix | oude kaas
Gerookte zalm op toast | citroenmayonaise | komkommer | kappertjes
Vegetarische quiche | geitenkaas | peer | walnoten | witte portsiroop

Hoofdgerechten

Ierse biefstuk | gebakken | champignon | truffel | jus
Eendenborst | gebraden | sinaasappel | port | jus
Zalmfilet | op de huid gebakken | dragonsaus
Wrap | vegetarisch gehakt | groenten | crème fraîche | guacamole

Nagerecht

Proeverij Einstein | selectie van nagerechten

Extra toe te voegen aan het keuzemenu (per 4 personen)

Mandje stokbrood met kruidenboter | aioli of olijventapenade

4.25



BUFFET ARRANGEMENTEN (30 tot 60 personen)

LEIDS BUFFET

15.50

Met 4 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank) plus koffie en thee buffet (*geen speciale koffies*)

28.00

Koude gerechten

- Brood met kruidenboter en aioli
- Caesar salad met cajun kip, gekookt ei, croutons en caesar dressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van krieltjes met grove mosterd en bieslook

Warme gerechten

- Penne pasta met een saus van grove groenten en mozzarella
- Dungesneden gebraden varkens ribeye met een romige saus van groene peper
- Geroosterde pittige kipdrumsticks
- Roergebakken verse groenten
- Grove stukken aardappels uit de oven

EINSTEIN BUFFET

18.50

Met 4 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank) plus koffie en thee buffet (*geen speciale koffies*)

31.00

Koude gerechten

- Brood met kruidenboter en aioli
- Salade met geitenkaas, geroosterde groenten en een mosterd-honingdressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van krieltjes met grove mosterd en bieslook
- Dungesneden rauwe Italiaanse Parma ham met galia meloen
- Salade met gebraden rosbeef, geraspte Old Amsterdam en een truffeldressing

Warme gerechten

- Ravioli's gevuld met spinazie, geserveerd in een zachte kaassaus
- Kabeljauwfilet met kruidenroomkaas uit de oven
- Gebraden kipfilet gratineerd met mozzarella en een romige saus
- Spare Ribs "Einstein"
- Roergebakken verse groenten
- Roseval aardappelpartjes met knoflook en rozemarijn uit de oven

REBEL BUFFET

21.50

Met 4 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank) plus koffie en thee buffet (*geen speciale koffies*)

34.00

Koude gerechten

- Brood met kruidenboter en aioli
- Tomatensalade van pomodori tomaten, verse basilicum, buffelmozzarella en olijfolie
- Salade met Noorse garnalen, rode ui, kappertjes en een wasabidressing
- Salade met gerookte kip, mango en Franse dressing
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise

Warme gerechten

- Tortilla taart gevuld met groenten, guacamole, salsa en kaas
- Gebakken zalmfilet met een bieslooksaus
- Gegrilde varkenshaasbiefstukjes met een champignonsaus
- Gebraden runderrollade met een jus van rozemarijn
- Roergebakken verse groenten
- Huisgemaakte aardappelgratin



DESSERT

DESSERTBUFFET

6.00

- Italiaans cassata-ijs.
- Chocolade muffin uit de oven met saus van aardbeien.
- Profiteroles gevuld met slagroom en overgoten door chocoladesaus.

DESSERTBUFFET "EINSTEIN"

7.00

- Warme suikerwafel met vanille-ijs
- Trifle van roodfruit met cake, jam en mascarpone crème.
- Belgische pure chocolademousse.
- Romige huisgemaakte hangop met boeren jongens.

VOOR MEER INFORMATIE MAIL NAAR SALES@REBELHORECA.NL

