



ALGEMEEN BOVENZAAL EINSTEIN

Einstein beschikt over een aparte sfeervolle zaal met eigen bar en toiletgroep voor vergaderingen, groepsdiners, borrels en nog veel meer...

Beschikbaarheid

Zondag maandag dinsdag	09.00 - 00.00 uur
Woensdag	09.00 - 23.00 uur
Donderdag vrijdag zaterdag	09.00 - 00.30 uur

Muziek

- Achtergrondmuziek mogelijk
- Eigen muziek kan afgespeeld worden via bluetooth
- Geen DJ's, zang, instrumenten of luide muziek mogelijk

Optie op reservering

Vanaf aanvraag 1 week geldig (hierna vervalt de optie)

Kosten

- Beamer + scherm 35.00
- Minimale omzet 300.00 op 1 rekening
- Zaalhuur 125.00 voor bijeenkomsten waarbij de minimale omzet niet wordt bereikt, of waarbij ieder voor zich afrekent

Betaling van de rekening

Op de avond zelf, door 1 persoon of voor bedrijven, mogelijk op factuur

Dieetwensen en allergieën

5 dagen vooraf per persoon doorgeven

Aantal gasten voor de rekening bindend

Tot 2 dagen voorafgaand aan het evenement kosteloos te wijzigen, anders wordt het laatst doorgegeven aantal in rekening gebracht

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

Voor meer informatie mail naar sales@rebelhoreca.nl

BORREL ARRANGEMENTEN

Borrelarrangement koud (10 personen) Assortiment kaas, worst en gemengde nootjes	15.00
Borrelarrangement warm (10 personen, 3 warme hapjes per persoon) Bitterbal Kipnugget Vegetarische loempia Kaastengel Minifrikandel	22.50
Borrelarrangement warm en koud (10 personen) 3 warme hapjes per persoon plus kaas worst gemengde nootjes	27.50

De borrelarrangementen zijn ook vegetarisch verkrijgbaar

DRANKEN

Dranken worden geschonken op basis van nacalculatie

Heineken bier	2.80
Wijn	3.95
Frisdrank	vanaf 2.60
Thee	per kan 12.50
Koffie	per kan 15.00

Speciaalbieren en speciale koffies zijn niet verkrijgbaar in de bovensaal

WIJNKAART

Wit

	glas	fles
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 desems sandwiches met kaas, beenham en gezond
Koffie, thee, melk en verse jus d'orange

LUNCHARRANGEMENT II

18.50

Diverse belegde boeren desems 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 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

Carpaccio

truffelmayonaise | rucola | pittenmix | Parmezaanse kaas *of*

Salade Hollandse garnalen

appel | cocktailsaus | bosui *of*

Geitenkaasstengel

gefrituurd | filodeeg | balsamicostroop | bosui

Hoofdgerecht

Runder steak

diamanthaas | gegrild | tomaten-knoflookboter *of*

Zalmfilet

op de huid gebakken | citroen komkommersalsa *of*

Paddenstoelen ravioli

vegan | groene asperge | gepofte cherrytomaat | olijfolie | knoflook

Nagerecht

New York Cheesecake

mangosorbet-ijs *of*

Appelgebak

Bakkerij Jacobs | vanille-ijs | slagroom

Heeft u een allergie, meld het ons! Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.



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

