

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
- Gebruik van microfoons is niet mogelijk en ook niet nodig (vanwege de goede akoestiek)

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	150.00 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	70 personen
Buffet met zitplaatsen voor alle gasten	50 personen

BORREL ARRANGEMENTEN

Borrelarrangement koud (10 personen)	15.00
Assortiment kaas, worst en gemengde nootjes	
Borrelarrangement warm (10 personen, 3 warme hapjes per persoon)	22.50
Bitterbal Kipnugget Vegetarische loempia Kaastengel Minifrikandel	
Borrelarrangement warm en koud (10 personen)	27.50
3 warme hapjes per persoon plus kaas worst gemengde nootjes	
Borrelarrangement vega (10 personen, 3 warme hapjes per persoon)	25.00
Groentesticks met hummusdip Vegetarische loempia Kaastengel Bieterbal	

DRANKEN

Dranken worden geschonken op basis van nacalculatie

Heineken bier	2.90
Wijn	4.00
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>)	4.00	20.00
Chardonnay L'impossible Pays d'Oc France	4.25	22.50
Verdejo Vicente Gandia Rueda Spain	4.50	25.00
Rivaner (zoet) Sankt Amadeus Mosel Germany	4.00	22.50

Rosé

Grenache L'impossible Languedoc France (<i>huiswijn</i>)	4.00	20.00
--	------	-------

Rood

Merlot L'impossible Languedoc France (<i>huiswijn</i>)	4.00	20.00
Tempranillo Bobal Vino Embeleso Utiel-Requena Spain	4.25	22.50
Cabernet Sauvignon Urmeneta Central Valley Chili	4.50	25.00
Malbec La Linda Mendoza Argentina	5.00	27.50

LUNCH/BRUNCH ARRANGEMENTEN (vanaf 16 personen)

LUNCHARRANGEMENT LEIDEN

12.50

Diverse Sandwiches | geserveerd op schalen
Eiersalade | Komkommer | Sla
Oude kaas | Piccalilly | Rucola | Zoetzure rode ui
Ham | Honing-mosterdsaus | Bosui
Tonijnsalade | Srirachamayonaise | Komkommer
1 Glas verse jus d'orange | Koffie en thee buffet

LUNCHARRANGEMENT EINSTEIN

15.50

Diverse sandwiches | geserveerd op schalen
Gerookte zalm | Rode ui | Citroenmayonaise | Komkommer
Carpaccio | Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Rucola | Pittenmix
Brie | Notencrunch | honing
Pompoenhumus | Gegrilde courgette | Gepofte paprika
1 Glas verse jus d'orange | Koffie en thee buffet

Extra toe te voegen

Soep van de chef

2.50

Kwekkeboom rundvleeskroket

2.50

Vegetarische groentekroket

2.50

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

(Zie volgende pagina voor het Bovenzaal menu)

BOVENZAAL MENU

3 GANGEN MENU BOVENZAAL (16 tot 60 personen)

KEUZEMENU

Met 3 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank) plus koffie en theebuffet (geen speciale koffies)	25.00
Met 4 drankjes (huiswijn, bier of frisdrank)	37.50
	40.00

Bij te bestellen:

Breekbrood kruidenboter per persoon	+1.50
--	-------

Dit staat dan bij aanvang op tafel, zodra iedereen er is noteren we de keuzes voor het menu

VOORGERECHTEN

Pomodorisoep

basilicumolie | desemstokbrood

Carpaccio

pestomayonaise | rucola | pittenmix | Parmezaanse kaas

Geroekte zalmouse

citroencrème | crostini

Gebakken champignons

kruidenboter | toast

HOOFDGERECHTEN

Runder diamanthaas

gegrild | groene peperroomsaus

Kabeljauwfilet

gebakken | kaaskruidenkorst

Vegan pasta

vegan ricotta | tomatensaus | gepofte groenten | rucola

Wienerschnitzel

varkensfilet | cranberrycompote | salade

DESSERT

Cheesecake

aardbeienroomijs | slagroom

Dame Blanche

vanille ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Kaasplateau + 2.00

Fromagerie Bon | kletzenbrood | appelstroop

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

BUFFETARRANGEMENTEN (16 tot 70 personen)

SATEBUFFET (vanaf 16 personen) 15.50
Saté van kippendij | Pindasaus | Atjar | Kroepoek | Seroendeng
Huisgemaakte aardappelsalade | Stokbrood | Frites | Mayonaise

STAMPPOT BUFFET (vanaf 16 personen) 18.50
3 Soorten stamppot | Ouderwets lekkere gehaktballetjes | Speklappen | Ambachtelijke rookworst
Vleesjus | Piccalilly | Mosterd | Amsterdamse uitjes

BUFFET EINSTEIN (vanaf 25 personen) 22.50

Koude gerechten

Brood | Kruidenboter | Aioli
Aardappelsalade | Huisgemaakt | Mosterd | Bieslook
Salade | geitenkaas | balsamico bianco | Rode ui | Rucola | Notencrunch
Caesar salade | Cajun kip | Gekookt ei | Parmezaanse kaas
Carpaccio | Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Rucola | Pittenmix

Warme gerechten

Zalmfilet | Uit de oven | Mosterd-dillesaus
Rundersteak | Gegrild | Pepersaus
Kippendij | Truffelroomsaus
Pasta | Paddenstoelen | Knoflook | Bosui
Roseval aardappel | Uit de oven | Knoflook | Rozemarijn
Seizoensgroente | Roergebakken
Frites | Mayonaise

DESSERT BUFFET (vanaf 16 personen) 7.50

Vers fruitsalade
Ijsbombe
Gouden chocolademousse
Profiteroles | Gevuld met slagroom | Overgoten | Warme chocoladesaus

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