

Menu mogelijkheden

(bij 15 personen of meer)

Lunch

Ontbijtbuffet € 9,90 p.p. (tot 11:00)

U heeft de keuze uit diverse soorten brood,
ham, kaas, salami, rosbief, zoet beleg en een gekookte eitje.
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange.

Verwenontbijtbuffet € 13,90 p.p. (tot 11:00)

U heeft de keuze uit diverse soorten brood,
ham, kaas, salami, rosbief, gerookte zalm, brie, zoet beleg,
gekookte eitje en vers fruit.
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange.

Koffietafel I € 11,90 p.p.

Soep van de dag

U heeft de keuze uit diverse soorten brood,
ham, kaas, salami, rosbief, zoet beleg en vers fruit
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk
en jus d'orange

Koffietafel II € 13,90 p.p.

De koffietafel met als uitbreiding een warme snack (bijv. kroket)

Koffietafel III € 15,90 p.p.

De koffietafel met als uitbreiding een warme snack (bijv. kroket)
en chocolade brownie

Klein lunchmenu € 12,00 p.p. (v.a. 8 pers.)

Soep van de dag

Diverse kleine sandwiches met verschillende soorten beleg
(rosbief, zalm, mozzarella, kalkoenfilet)

Chocolade brownie

Lunchmenu € 17,50 p.p.

Velouté van tomaat en basilicum

Gebakken pangafilet
geserveerd met een ravigottesaus
en een aardappelgarnituur
of

Pepersteak met pesto en zontomaat
en een aardappelgarnituur

Ijsdessert

of

Koffie of thee

Lunchbuffet Time Out € 16,00 p.p.

Soep van de dag, per persoon 3 kleine luxe belegde broodjes; een bolletje met brie, sla, tomaat en dillekruid, een bolletje met rosbief, sla en ei en een bolletje met zalm, sla en komkommer. Daarbij sluiten we af met chocolade brownie.

Hierbij serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange.

Lunchbuffet de Luxe € 17,50 p.p.

Soep van de dag

Diverse soorten brood,

ham, kaas, salami, rosbief, zoet beleg,

gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garniaaltjes

Hierbij serveren wij melk, jus d'orange, karnemelk, koffie en thee.

Champenoise Lunch € 18,90

Een glas prosecco, jus d'orange, foccaciabrood, waldkornbrood en croissant, omelet, gerookte zalm, brie, ham, kaas en zoetwaren.

High tea € 16,90

Ontvangst met een glas prosecco of verse jus d'orange.

Onbeperkt theewater met diverse soorten thee.

Diverse hartige sandwiches en wraprolletjes,

scones met jam en crème,

muffins, bonbons, petit fours en kleine puntjes taart.

Diner

Bij 15 personen of meer
Eén keuzemenu per groep

Laat het ons weten wanneer iemand een allergie heeft.
Het is altijd mogelijk om een vegetarisch gerecht aan het menu
toe te voegen als dat er niet bij staat.

“Food sharing” menu € 35,00

Plateau met een proeverij van voorgerechten

Bourgondisch vleesplateau met drie soorten vlees en bijpassende garnituren
samen van te smikkelen

Plateau met een snoeperij aan desserts

“Feestelk” menu € 30,00

Proeverij van drie voorgerechtjes

Gegrilde zalmfilet met een crème van groene kruiden
of

Entrecote met een Bourgondische vleesjus
of

Varkenshaasmedaillons met een Groninger mosterdsaus
of

Mexicaanse lasagne van tortilla, babymais, haricots verts, courgette, rode ui,
roomkaas en gratineerd met geraspte kaas

Proeverij van zoete lekkernijen

“Keunen te riek” menu € 26,50

Kalfricandeau met tonijn en terayakisaus
of

Carpaccio van ossenhaas met pesto-olie, pijnboompitten, Grana Pandano en rucola

Lendebiefstuk van de grill met 3 gamba's
of

Kabeljauw omwikkeld met katenspek en citroenboter

Proeverij van zoete lekkernijen

“Time Out Specials” menu € 19,50

Stokbrood kruidenboter

Huisgemaakte saté van varkenshaas met onze eigengemaakte pindasaus

of

In eigen keuken gemarineerde spare ribs (500 gram),
gekruid met milde of hete chilikruiden

of

Vegetarische quiche

Koffie of thee

“Veur elks wat wils” menu € 25,00

Groningse mosterdsoep met spekreepjes en bieslook

of

Velouté van tomaat en basilicum

Zalmfilet met ravigottesaus

of

Kogelbiefstuk met Groninger mosterdboter

of

Varkensmedaillons gegratineerd met brie en zachte pestosaus

of

Mexicaanse lasagne van tortilla, babymais, haricots verts, courgette, rode ui,
roomkaas en gegratineerd met geraspte kaas

Dessert du Chef

“Grunniger smiksmakken” menu € 25,00

Groninger mosterdsoep met prei en gebakken spekjes

Biefstuk van het Groninger Weiderund

Of

Sukade met een jus van Groninger mosterd

Tiramisu op Groninger wijze

of

Koffie of thee naar keuze met een bonbon

“Daghap” menu € 20,00

Soep van de dag

of

Velouté van tomaat en basilicum

Keuze uit 2 dagschotels en de vegetarische schotel

Oud Hollandse broodtaart met vanille-ijs en karamelsaus

“Voordeel”menu € 16,00

(niet op donderdag, vrijdag en zaterdag)

Stokbrood met kruidenboter

Keuze uit onze dagelijks wisselende plateschotels

Koffie of thee

Andere mogelijkheden en spelregels

Mocht u na het zien van onze menukaart andere menusuggesties willen, dan horen wij dat graag. Wij maken graag een menu voor u dat bij u past.

Een combinatie van meerdere keuzemenu's is niet mogelijk, omdat wij snelheid en kwaliteit dan niet meer kunnen garanderen.

Bij groepen van 15 personen of meer verzoeken wij u gebruik te maken van één van onze keuzemenu's. Wanneer u met minder dan 12 personen komt, berekenen wij u de à la carte prijzen van de gerechten i.p.v. de menuprijs.

Naast onze menu's hebben we ook diverse buffetten.

Voor groepen van 15 tot 80 personen hebben we eventueel een aparte ruimte beschikbaar.

Bij drukte is het niet mogelijk apart af te rekenen.

Mochten er nog vragen zijn, dan staan wij u graag te woord.

Met vriendelijk groet,

Mirjam Jager

Dick Jager

Grand Café Time Out

Poelestraat 34-36

9712 KB Goningen

T 050 3131535 (dagelijks na 11u00)

reservering@grandcafetimeout.nl