

Menu Mogelijkheden

(bij 15 personen of meer)

Lunch

Ontbijtbuffet € 13,50 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.

Verwenontbijt Buffet € 15,50 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 € 13,50 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 € 15,50 p.p.

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

Koffietafel III € 17,50 p.p.

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

Klein lunchmenu € 15,00 p.p. (v.a. 8 pers.)

Soep van de dag

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

Chocolade brownie

Lunchmenu € 20,- p.p.

Velouté van tomaat en basilicum

Gebakken schol/schelvis filet
geserveerd met een ravigottesaus
en een aardappelgarnituur
of

Steak met basilicumjus en zontomaat
en een aardappelgarnituur

Ijsdessert

of

Koffie of thee

Lunchbuffet Time Out € 17,50 p.p.

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

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

Lunchbuffet de Luxe € 19,50 p.p.

Soep van de dag

Diverse soorten brood,

ham, kaas, salami, rosbief, zoet beleg,

gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnaaltjes

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

High tea € 18,50

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

Onbeperkt thee water met diverse soorten thee.

Diverse hartige sandwiches en diverse warme items, 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 € 37,50

Plateau met een proeverij van voorgerechten

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

Plateau met een snoeperij aan desserts

Menu 1 € 30,00

Proeverij van drie voorgerechtjes

Op de huid gebakken zalmfilet met een crème van groene kruiden
of

Entrecote uit de “Josper“ met een rode uienchutney
of

Varkenshaasmedaillons uit de “Josper” met een mosterdboterjus
of

Toren van groentes uit de “Josper” en gebakken sojabrood met een rode bieten marmelade

Proeverij van zoete lekkernijen

Menu 2 € 30,00

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

Bonbon van zalm met een vulling van tonijn en daarbij een kruidige crème fraiche

Rundersteak uit de “Josper” grill met 3 gamba’s met een knoflookboter
of

Langzaam gegaarde kabeljauwhaas met een citroenboterjus

Proeverij van zoete lekkernijen

Menu 3 € 27,50 (* max 2 van de 4 hoofdgerechten)

Franse Uiensoep met een dakje van kaas
of

Velouté van tomaat en basilicum

Op de huid gebakken zalmfilet met mango chutney *

of

Rundersteak met knoflookboter *

of

Varkenshaasmedaillons met zachte basilicumsaus *

of

Strüdel van paddenstoelen en rode ui met tomatensalsa *

Dessert du Chef

Menu 4 € 25,00 (max 1 van de 2 hoofdgerechten)

Bonbon van gerookte zalm gevuld met tonijn
en gemarineerde zeewier

Langzaam gegaarde buikstuk met yakitorisaus *

of

Bavette van rund met béarnaisesaus *

Snoeperij van desserts

“Time Out Klassiekers” menu € 22,00

Stokbrood kruidenboter

Huisgemaakte saté van varkenshaas met onze eigengemaakte pindasaus

of

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

of

Vegetarische quiche

Koffie of thee

Menu Groningen € 25,00

Groninger mosterdsoep met prei en gebakken spekjes

Rundersteak van het Groninger weiderund met een Groninger mosterdboter
of

Sukade met een jus van Groninger mosterd

Tiramisu op Groninger wijze

of

Koffie of thee naar keuze met een bonbon

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.

Het aantal personen kunt u tot 24 uur van te voren per e-mail wijzigen.

Mocht u uiteindelijk met minder personen zijn, dan wordt het gereserveerde aantal personen doorberekend.

De prijzen hierboven vermeldt gelden tot 31-03-2020.

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 vernemen wij dat graag.

Met vriendelijk groet,

Mirjam Jager

Dick Jager

Grand Café Time Out

Poelestraat 34-36

9712 KB Groningen

T 050 3131535 (dagelijks na 11u00)

reservering@grandcafetimeout.nl