

Groeps DINER

Voor groepsdiners vanaf 11 personen serveren wij het proeverijmenu of een shared dining-menu.

Kom je met 25 personen of meer? Dan kunnen jullie kiezen voor een buffet of barbecue met dessert!

PROEVERIJMENU

€38.5 p.p.

Keuze hoofdgerecht

Verrassing van voorgerechten

Keuze uit een vis, vlees en vegetarisch gerecht van de menukaart

Verrassing van nagerechten

SHARED DINING

€39.5 p.p.

Verrassingsmenu!

Een driegangen menu met een verrassing van voor-, hoofd- en nagerechtjes om te delen

Buffet

VANAF 25 PERSONEN

€38.5 p.p.

Invulling volgt, reken maar op (onder andere) lokale gerechten & ingrediënten!
Buffet incl. walking dessert €45 p.p.

BARBECUE

VANAF 25 PERSONEN

BBQ INCL. DESSERTBUFFET €45 P.P.

BARBECUE

Incl vlees €39.5 p.p.

VEGETARISCH

€39.5 p.p.

Dessertbuffet €15 p.p.

Bij het dessertbuffet of *walking dessert* worden de lekkerste zoete taartjes en nagerechten geselecteerd voor jouw gezelschap.

Polder BITES

VANAF 15 PERSONEN

BORRELHAPPEN Per schaal 60 STUKS

Bittergarnituur €52.5
Veganistisch bittergarnituur €70
Bitterballen €55
Vegetarische bieterballen €65
Paddenstoelenkroketjes €62.5

Polderplank €12

Blokjes belegen, Leidse en wilde kruidenkaas, radijsjes met kruidenzout, witlofcrudités met truffelmayonaise, groentechips en gebrande noten, bitterballen met kruidige mosterd, kaastengels met sweet chilisaus, desembrood en compote

Polderplank xl UITBREIDING MET

Charcuterie: gerookte ossenworst, rilette, gedroogde worst uit het Groene hart en tafelzuur
Paddenstoelkroketjes met truffelmayonaise

Polderplank vega xl

UITBREIDING MET

Bietenburgertje op briochebrood
met een notentapenade

Bloemkoolnuggets met een barbecuelak en bosuitjes

Polderplank vegetarisch €12.50

Groentechips en gebrande noten, radijsjes met kruidenzout, witlofcrudités met muhammara en gemarineerde bospeentjes, stokbroodje, pita en crackertjes, gemarineerde tomaten, paddenstoelkroketten met mosterd, samosa met sweet chilisaus, bieterballen met piccalilly, notenvijgenbrood

BORREL ARRANGEMENT

Polders'
borrelarrangement
€12 | VEGA €12.5 P.P.

Polders'
borrelarrangement xl
€17 | VEGA €17.5 P.P.

AMUSE

€5.5 p.p.

Klein borrelhapje

Bietenburger
Hamburgertje
Truffelrisotto
Hollandse burrata
Gefrituurde garnalen

VANAF 23:00 UUR

Late night
snack €4.5 p.p.

Bao bun shoarma
of jackfruit (V)

Puntrak
friet €4.75 p.p.

BARBECUE

BBQ INCL. DESSERTBUFFET €45 P.P.
VANAF 25 PERSONEN

Venkel saucijsjes, van goed gehouden varkens
Runderbavette, gelakt met barbecuesaus
Gemarineerde Saté van kippendijen
'Pulled' zalmfilet 48 graden met honing en chilipeper
Geroosterde tomaten en groene asperges (vegan)
Groentenburgertjes van rode bieten, spinazie, pompoen
Geserveerd met satésaus, barbecuesaus, aioli

Salades van het buffet:

Krielaardappelsalade met bosuitjes, augurken, crème fraîche
Komkommer en tomaten, pijnboompitten, basilicum, vinaigrette
en kropsla

Waterkers, komkommer, sperziebonen, doperwtjes,
mosterddressing, dille, feta en fregola
Geroosterde bietjes met appel, ingemaakte uien en hazelnoten
Desembrood

Gereserveerd met verse frieten

VEGETARISCH

€39.5 p.p.

DEZE INVULLINGEN ZIJN WISSELEND,

WIJ LATEN JE T.Z.T. WETEN WAT DE HUIDIGE INVULLING IS VAN DE BBQ!

"Truffelrisotto" van parelgort met geroosterde paddenstoelen,
waterkers en pastinaak (vegan)

Geroosterde tomaten en groene asperges (vegan)

Groentenburgertjes van rode bieten, spinazie en pompoen (vegan) (vega)

Saté van knolselderij en oesterzwammen, gelakt met een BBQlak (vegan)

Geroosterd geitenkaasje met noten peterselie salsa

Geserveerd met satésaus, barbecuesaus, aioli

Salades van het buffet:

Krielaardappelsalade met bosuitjes, augurken, crème fraîche
Komkommer en tomaten, pijnboompitten, basilicum, vinaigrette en kropsla
Waterkers, komkommer, sperziebonen, doperwtjes, mosterddressing, dille, feta
en fregola

Geroosterde bietjes met appel, ingemaakte uien en hazelnoten

Desembrood

Gereserveerd met verse frieten

KIDS

BBQ €19.75 P.P.

BBQ INCL. DESSERTBUFFET €23.5 P.P.

Dessertbuffet €15 p.p.

Bij het dessertbuffet of *walking dessert* worden de lekkerste
zoete taartjes en nagerechten geselecteerd voor jouw gezelschap.

Buffet

VANAF 25 PERSONEN

€38,5 p.p.

Een heerlijk buffet, speciaal voor jouw gezelschap bereid! Het buffet is uit te breiden met een dessert voor €15. Liever all-in? Dan kan dat voor **€45 p.p.**

Kindjes aanwezig? Die eten mee voor €19,25 p.p. of een all-in prijs van **23,50 p.p.**

Krielaardappelsalade met bosuitjes,
 augurken, crème fraîche
 Komkommer en tomaten, pijnboompitten,
 basilicum, vinaigrette en kropsla
 Waterkers, komkommer, sperziebonen, doperwtjes,
 mosterddressing, dille, feta en fregola
 Geroosterde bietjes met appel, ingemaakte uien en hazelnoten
 Visplateau met gerookte zalm, heilbot, rivierkreeftjes, cocktailsaus,
 mierikswortel en gepikkelde groenten
 Rookvlees met oude kaas, gefrituurde kappertjes,
 ei en mayonaise met augurk
 Carpaccio van oesterzwammen met gemarineerde paddenstoeltjes,
 schorsenerenchips, gedroogde tomaatjes en truffelmayonaise
 Desembrood
 Verse friet
 Drie warme gerechten naar keuze

Warme uitbreiding

Keuze uit drie gerechten

Wij adviseren één vegetarische warme uitbreiding te kiezen!

Polderkip supreme gestoofd in rode wijn met champignons, wortel en selderij

Runderbavette met artisjokjes, paprika, doperwtjes, yoghurt en mint

Gebakken zeebaarsfilet met cherrytomaatjes, groene boontjes en verse kruiden

“Truffelrisotto” van parelgort met geroosterde paddenstoelen, waterkers en pastinaak (vegan)

Groenteschotel met courgette, tomaten, verse kruiden, pompoenpitjes en hazelnoten (vegan)

Geroosterde bloemkool met gebrande masala noten, gedroogde olijven en worteljus (vegan)

Ravioli met geroosterde pompoen, champignons, gerookte amandelen, olijfolie en salie (vegan)

Dessertbuffet €15 p.p.

Bij het dessertbuffet of *walking dessert* worden de lekkerste zoete taartjes en nagerechten geselecteerd voor jouw gezelschap.

Vieren bij de **POLDERFABRIEK**

High tea

€30 P.P.

VANAF 8 PERSONEN

- Glas prosecco
- Soepshooter (vegan)
- 'Open face' broodje met divers beleg uit de Polder
- Paddenstoelenkroketje
- Quiche Loiraine
- Scones met jam en clotted cream
- Zoet op tafel: petit fours, koekjes en bonbons
- Diversen soorten theezakjes, verse munt en gember

Contact

INFO@POLDERFABRIEK.NL

Bedankt voor je interesse in Brasserie Polderfabriek! Wil je een reservering maken voor een high tea? Dan kun je contact met ons opnemen via info@polderfabriek.nl