

AVONDMENU. VANAF 17.30

APERITIEFHAPJES.

- knapperige groene Perla olijven** | uit Toscane 4.25
- Jerseyhoeve kaas** | 4 mnd gerijpt | lichte stroop van Serafijn (witbier) 5.00
- Brandt & Levie droge worst** | negen pepers 5.00
- amandelen** | gekruid met sumak & baharat 4.75
- Noordzee kokkels** | gemarineerd in kaffir limoen & dille 5.50
- wonton** | rendang (Indonesisch rundvlees) | sweet plum sauce 5.50
- bitterballen** | uit eigen keuken | rundvlees | Hemelse mosterddip (6 st.) 5.40
- crostini** | tomatensalsa | boquerones | basilicum 4.75
- krokante parmezaan** | avocado-fetacrème | dukkah (van Eet!verleden) 4.75
- garnalenkroketjes** | citroen-dille-yoghurdip (4 st.) 5.80

COMBINATIE van vier verschillende aperitiefhapjes naar keuze

voor 2 personen 13.75

voor 3 personen 20.50

VERRASSINGSMENU'S.

DE KOKS VAN PLAATS1 VERRASSEN JE GRAAG MET EEN WISSELEND MENU.

Er zijn verschillende samenstellingen van ons verrassingsmenu. Hieronder staan een paar suggesties, maar bestel gerust een menu zonder nagerecht of een extra gang. Een verrassingsmenu kan alleen per hele tafel besteld worden. Vanaf zeven personen aan een tafel is het uitsluitend mogelijk een verrassingsmenu te bestellen.

DRIEGANGENMENU | voorgerecht | hoofdgerecht | nagerecht 34.00

PLAATS1 PROEVERIJ | drie gerechten | nagerecht 36.50

CHEF'S MENU | drie gerechten waaronder Chef's special | nagerecht 42.00

KAASBORDJE in plaats van een zoet nagerecht | toeslag 2.50

BIJGERECHTEN.

- brood** | boerenboter | olijfolie | Maldon zout 4.25
- flatbread** van de Big Green Egg | za`atar | knoflook-citroenaïoli 4.25
- frietjes** | van Vuurens | Devos & Lemmens mayonaise 4.25

VOOR ONZE KLEINE GASTEN.

- kindermaaltijd** | gebakken visfilet of krokante kip met frietjes en salade 8.50
- kinderpasta** | tomatensaus | gehaktballetjes 7.50
- kinderijsje** | vanille-ijs met gedroogde frambozen en chocolade 3.95
- cupcake** | versieren en opeten 4.00



PLAATS1 GERECHTEN.

De gerechten op de kaart hebben allemaal de grootte van een tussengerecht.
De gerechten worden per gang en per persoon geserveerd. Zo kun je op een hele avond genieten van verschillende smaken, bijvoorbeeld drie gerechten gevolgd door koffie met chocoladewerk, of aperitiefhapjes, een gerecht en twee nagerechten.
Voor een snel bezoek of bij kleine trek kun je ook één gerechtje met brood of frietjes bestellen. Er is van alles mogelijk!

salade groene boontjes | Parmezaanse kaas | dressing van Sorrento citroen | gegrilde groene asperges | croutons 9.75

wilde tomaten | burrata | basilicum | nigellazaad | cabernet sauvignonazijn 10.25

sushi bowl | met citroen gepekelde zalm | scampi in panko | sushirijst | krokante nori | ingelegde komkommer | avocadocrème | gember | soja | furikake 11.75

noedelsalade | thai beef | komkommer | taugé | wortel | koriander | emping 10.75

raviolo | huisgemaakte ricotta | groene kruiden | eidooier | artisjok in tempura | Taggiasche olijven 12.25

rogvleugel | lardo | dragon | gepickelde radizen & rettich | riso met citroen | tortellini met mosseltjes | beurre blanc met vanille 15.75

gebrande makreelfilet | handgerolde couscous | venkel | sinaasappel | barba di frate | balsamico | munt 13.75

focaccia lamshamburger van de BGE | gerookte feta | ingelegde groenten | Hollandse kropsla | barbecuemayonaise 12.75

orecchiette (biologische pasta van de Delicatessen Meneer) | Sardijnse verse worst met venkelzaad en peperoncini van de BGE | saus van de beste tomaten | verse doppers | venkelgroen 13.75

poussin: gebakken borst en in soja gegaard pootje | groene groenterisotto | citroenzeste | pangrattato | verse oregano 15.75

ribeye met peperkorst van de BGE | gekonfijte aardappeltjes met rozemarijn | gegrilde zomergroenten | saus met sinaasappel en chili 16.50

CHEF'S SPECIAL een regelmatig wisselende specialiteit met bijzondere ingrediënten of bereidingswijzen (zie de borden of vraag de bediening)

We werken met verse en seizoensgebonden producten.
Wanneer een ingrediënt niet voorradig is, wordt het vervangen door een passend alternatief.



NAGERECHTEN.

kaasbordje | vier soorten kaas | rogge-krentenbrood | chutney 9.75

millefeuille | rabarber | crème crue | framboos | basilicum | crème pâtissière 8.00

aardbeien | mascarpone | slagroom | pistache | amaretti | witte chocolade 8.50

cremeux van chocolade | duindoornbes | vijgenijs | tuile 8.75

BIJ KOFFIE / THEE.

arretjescake van witte chocola | Maltesers | gedroogde aardbei | kokos 4.25

cheesecake | witte chocolade | sinaasappel | Bastogne 4.00

cannoli Plaats1 | ricotta | Nijmeegse honing | framboos 4.00

chocoladewerk | van Bovetti, drie verrassende smaken 4.50

zoete verwennerij | verrassing van drie kleine zoete lekkernijen 4.50

drie macarons | van Mack`s Patisserie, verschillende smaken 4.50

KOFFIE & FRIO`S | koffie/ thee naar keuze met zoete verwennerij of chocoladewerk 6.50

Wat we doen in ons restaurant, kunnen we ook bij jou thuis of op kantoor verzorgen!

Van bedrijfscatering tot een workshop in eigen achtertuin:

Plaats1 - SMAAK staat voorop!

X X X

ELKE EERSTE ZONDAG VAN DE MAAND

10.30 – 14.00

LAZY SUNDAY BRUNCH

verschillende broodjes | diverse vis-, vlees- en
kaassoorten (vegetarisch is ook mogelijk) |
verrassend hartig brunchgerechtje | soep van
het seizoen | brioche met cream & jam | zoete
lekkernijen van de taartentafel

16.50 p.p.

kid`s brunch 8.25 p.p.

X X X

X X X

HEB JE WAT TE VIEREN EN
WIL JE IETS BIJZONDERS?
PLAATS1 DENKT GRAAG MET JE MEE ALS
HET OM ETEN & DRINKEN GAAT.

We zijn zeer ervaren in het organiseren en verzorgen van de
meest smakelijke en gezellige (eet)feestjes, bij Plaats1 of op
locatie. Ook de aankleding kun je gerust aan ons overlaten.

Je bruiloft vieren bij Plaats1? We hebben veel mogelijkheden
en bij alles staat SMAAK voorop.

Voor zakelijke doeleinden bieden we passende
groepsarrangementen of oplossingen op maat.

Mail je wensen naar info@plaats1.com,
of maak een afspraak.

X X X