

AVONDMENU. VANAF 17.30

APERITIEFHAPJES.

knapperige groene Perla olijven | uit Toscane 4.50

loempia | pekingeend | 5-spice | namkee 4 st 5.50

verdura fritto misto | kwarkdip winterse specerijen 4.75

soesjes | gorgonzola dolce | pimentón 4.50

bisque van strandkrab | broodstengels 4.75

Brandt & Levie droge worst | negen pepers 5.00

bitterballen | uit eigen keuken | rundvlees | Hemelse mosterddip (6 st.) 5.75

romero | 8 mnd. gerijpt | gerijpte kaas met korst van rozemarijn | huisgemaakte appel-perenstroop 5.75

Zeeuwse mossels | green currysaus 4.50

gerookte macadamia | rozemarijn 5.50

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 gedroogd rood fruit 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. Mocht je iets buiten de kaart om zoeken: de gerechten van ons (verassings)menu zijn ook los te bestellen. We willen best een tipje van de sluier oplichten. Er is van alles mogelijk!

scampi panko | citrussalade | hangop van gerookte geitenyoghurt | radicchio | krokante kappertjes 11.75

salade gemarineerde courgette | gepekeld bloemkool | schuim van pandanrijst | zwarte knoflook | lotuswortel 9.75

culatello (lekkerste stukje varkensbil, gedroogd en dun gesneden) | Sardijns platbrood met rozemarijn | rozenbottel-tomaatcompote | op de BGE geroosterde herfstgroenten 10.25

paddenstoelen op verschillende manieren bereid | spicy bulgur | misomayonaise | zuurdesemkrokant 12.75

zeewolf omwikkeld met aardappel en truffel | crème van knolselderij en pijnboompit | bloedzuring | krokante zuurkool | beurre noisette afgeblust met appelcider 15.75

ramen | op hout geroosterde parelhoen | boksoi | udon noodles | peentjes | paddenstoelen | freiland-eitje | bosui | dumpling met gevogelte en hoisin 15.50

bietengnocchi | gesmoorde worteltjes | geroosterde bietjes | blu del moncenisio | notencrumble 13.50

porcetta | pommes dauphines | gerookte aubergine | nduja di spilinga | salsa verde | morillejus 15.75

hertengebraad | crème van pastinaak | tortellini al ragu | koolraap | pied de mouton | sinaasappel | wildjus 16.75

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.

tarte amandine | peer | ijs van beurre noisette | honingraat 8.00

chocoladetaartje van donkere chocolade | chocoladecrème |

krokante witte chocolade | gerookte chocolade 8.50

appelcake met gember | koffie-kaneelcrème | gezouten karamel | zoete nootjes 5.75

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

BIJ KOFFIE / THEE.

cheesecake | witte chocolade | sinaasappel | Bastogne 4.00

kokosmakroon | crème Suisse 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 VIERN 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