

DAGMENU. TOT 17:00

BRUNCH.

weekendbrunch | op zaterdag en zondag tot 14:00u

verschillende broodjes | luxe beleg | miniquiche | boerenyoghurt |

huisgemaakte granola | brioche met cream & jam | cheesecake 15.50

brioches (luchtige zoete broodjes) | sour cream | huisgemaakte jam 4.50

breakfast bowl | boerenyoghurt | boomgaardfruit | huisgemaakte granola 5.50

ELKE 1e ZONDAG VAN DE MAAND - 10.30 – 14.00 u **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.

BROODJES. keuze uit bruin of wit vloerbrood

boerenkaas van Ravenswaard | bloedzuring | mosterdmayonaise 7.50

gorgonzola dolce | geroosterde groenten | rozebottel-tomaatcompote 8.25

porcetta | gepickelde ui | avocado | aioli 8.50

rillettes van gerookte makreel | radicchio | krokante kappertjes 7.75

gandaham | rucola | geroosterde biet | mosterdmayonaise 7.75

croque monsieur (een stevige tosti met veel smaak!) | emmentaler |

gruyère | gandaham | Hemelse mosterddip 7.75

croque zonder gandaham 7.25

DUTCH LUNCH | gevarieerd lunchplateautje 14.75

kopje huisgemaakte soep – miniquiche - belegd broodje

keuze uit: boerenkaas / makreel / gandaham

hangop met fruit - drankje (koffie of thee naar keuze / melk / frisje/ flesje sap)

LAZY LUNCH – ons antwoord op **HIGH TEA** | 24.75 p.p.
de lekkerste zoete en hartige hapjes, in twee rondes geserveerd |
diverse soorten Betjeman and Barton thee, koffie naar keuze, verse kruidenthee,
karaffen water met smaak (munt, limoen, citroen, komkommer) |
keuze uit: glas Cava / Elderflower (0%) / verse jus
(zonder reservering langere bereidingstijd)

VERRASSINGSMENU'S

DE KOKS VAN PLAATS1 VERRASSEN JE GRAAG MET EEN WISSELEND MENU

LUNCHMENU | twee gerechten | zoete lekkernijen 27.50 (kaas i.p.v. zoete lekkernijen 32.50)
CHEF'S LUNCHMENU | twee gerechten waaronder chef's special |
gevolgd door zoete lekkernijen 33.00 (kaas als dessert i.p.v. zoete lekkernijen 38.00)

LUNCHGERECHTEN.

- de lunchgerechten hebben allemaal de grootte van een tussengerecht -

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

culatello (lekkerste stukje varkensbil, gedroogd en dun gesneden) | Sardijns platbrood
met rozemarijn | rozenbottel-tomaat compote | geroosterde herfstgroenten 10.25

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

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

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

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.

stoere boterham | jam / chocopasta / kaas / pindakaas 3.00

stoere kindertosti | kaas van Ravenswaard | ham | tomatenketchup 4.50

stoere kindertosti kaas | van Ravenswaard | tomatenketchup 4.00

kinderijsje | gedroogde frambozen en chocolade 3.95

cupcake | versieren en opeten 4.00

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 | bastognekoek 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

KOKEN ALS EEN CHEF

Op maandagen wordt er regelmatig een workshop gegeven door onze chef.

Je kunt bijvoorbeeld (beter) leren koken op de Big Green Egg. Het is voor groepjes van

ongeveer 10 personen ook mogelijk een maandag in overleg

met de chef te boeken (vanaf 57.50 p.p.).

- meer info op plaats1.com -

BORRELHAPJES.

knapperige groene Perla olijven | uit Toscane 4.50

loempiaatjes | pekingeend | 5-spice | namkee (4 st.) 5.50

verdura fritto misto | kwarkdip met 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 - rozemarijnkorst | huisgemaakte appel-perenstroop 5.75

Zeeuwse mossels | green currysaus 4.50

gerookte macadamia | rozemarijn 5.50

COMBINATIE van vier verschillende borrelhapjes naar keuze

voor 2 personen 13.75

voor 3 personen 20.50

HEB JE WAT TE VIEREN EN WIL JE IETS BIJZONDERS?

PLAATS1 DENKT GRAAG MET JE MEE ALS HET OM ETEN & DRINKEN GAAT.

We zijn inmiddels behoorlijk 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. Vinden we leuk om te doen!

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.