



Bavoort
Lunch, Lounge & Diner

Brochure

Welkom bij Bavoort

We zijn jong, ambitieus en stuk voor stuk vakmensen. Met één missie: samen bieden wij onze gasten de beste service en smaken. Dat doen we met eerlijke seizoensproducten en met verstand van horeca. Bijna alles maken we zelf. En dat proef je!

Ons restaurant is gelegen aan de rand van Landgoed Den Treek in Leusden, langs de provinciale weg N226, de Arnhemseweg, tussen Amersfoort en Woudenberg.



Zalencapaciteit

Zaal	Minimaal	Zitplaatsen meerdere tafels	Zitplaatsen één lange tafel	Theater opstelling	Statafels	Maximaal
Restaurant	10	80	16	x	x	80
Tuinzaal	15	62	30	54	150	150
Ierse pub	20	18	x	x	60	60
Chefs-table	6	x	16	x	x	16
Achterterras	25	60	30	80	180	180

Onze Tuinzaal grenst aan het restaurant, waar u ongestoord kunt genieten van één van onze arrangementen. Ook kunt u dit combineren met de Ierse pub en het achterterras dat beide grenst aan de tuinzaal.

Vergaderarrangementen

Vergaderen in een omgeving die rust uitstraalt? De volledige beschikking hebben over onze presentatiemiddelen zoals onze beamer en flip-over? En ook nog eens genieten van seizoensproducten die met liefde zijn klaar gemaakt?

Dat kan gewoon bij ons! Boek nu een van de onderstaande arrangementen. Deze zijn te boeken vanaf minimaal 6 personen tot maximaal 24 personen

4-uurs vergaderarrangement	24 p.p.
4-uurs vergaderarrangement + Lunch	36 p.p.
4-uurs vergaderarrangement + Diner	54 p.p.
4-uurs vergaderarrangement + Lunch & Diner	65 p.p.
4-uurs vergaderarrangement + Borrel	30 p.p.
4-uurs vergaderarrangement + Borrel & Diner	58 p.p.
8-uurs vergaderarrangement + Lunch	54 p.p.
8-uurs vergaderarrangement + Lunch + Borrel & Diner	85 p.p.

**Alle vergaderarrangementen zijn inclusief een koffietafel, plat- en bruiswater op tafel, een huisgemaakte snack, zaalhuur, beamer, WiFi, flipover, gratis parkeren, altijd een vast aanspreekpunt, pennen en papier.*



Ontvangst

Gezellig op het terras, in ons restaurant, tuinzaal of in onze Ierse pub.

Afhankelijk van de grootte van de groep kijken wij naar de beste keuze wat betreft de ruimte. Wellicht wilt u gelijk aan tafel. Of eerst beginnen met een kopje koffie op het terras om vervolgens binnen te dineren. Misschien heeft u iets te vieren en mag er eerst geproost worden met een mooi glas Cava in onze Ierse pub. Het ontvangst zet de toon voor het verdere verloop van de middag/avond. Wij denken hierin graag met u mee.

Ontvangst met koffie

Koffietafel; koffie, thee, melk, suiker, 8 verschillende soorten thee, honing, huisgemaakte boterkoek en water. (v.a. 30 pers.)

€ 2 p.p

Petit fours (klein gebak)

€ 2,50 p.p

Dudok gebak (carrot, red velvet, chocolade truffel of appelgebak)

€ 4,50 p.p

Ontvangst met Bubbels

Glas Cava

€ 5 per glas /25 per fles

Glas Champagne

€ 49 per fles (8 glazen)

Kir (Crème de Cassis met een mooie Granache Blanc)

€ 5 per glas

ALC vrij; Sprite met grenadine

€ 2,50 per glas

ALC vrij; Pimento spiced tonic

€ 2,50 per glas

Ontvangst met drankplateau

Receptiedrinks (huiswijnen, tapbieren en frisdranken).

€ 2,50 gemiddeld per consumptie

Flessen wijn rekenen wij per fles € 19 i.p.v. per glas € 4

Drankafspraken en arrangementen

Standaard serveren wij receptiedrinks (huiswijnen, tapbieren en frisdranken) dit voorkomt onnodig hoge kosten of situaties die u eigenlijk wilt voorkomen. Gemiddeld ligt de prijs van een receptiedrinks op € 2,50 per drankje. Daarnaast kunt u er ook voor kiezen om gebruik te maken van een drankarrangement. Met name bij grotere groepen is dit vaak een goede oplossing om de kosten binnen budget te houden. Wel hanteren we hier een minimaal aantal van 30 personen.

- 2 uur, per persoon € 19,50
- 3 uur, per persoon € 22,50
- 4 uur, per persoon € 25,-

**Het wijzigen van het aantal personen kunt u tot 24 uur van tevoren nog wijzigen anders gaan wij uit van het aantal personen wat bij ons bekend is.*



Onze verschillende zalen

Het restaurant

Ons restaurant is in 2008 compleet verbouwd en modern ingericht. Het is met name voor kleine gezelschappen een gezellige en mooie plek om te genieten van een uitgebreide lunch of diner.

De 'Chefs-table'

Onze chefs-table is één lange tafel voor maximaal 16 personen. U zit net even iets meer prive dan in het restaurant, maar hoort wel de aanwezigheid van de andere restaurantgasten. De tafel zal prachtig worden opgedekt en u kunt op die manier intiem genieten van bijvoorbeeld ons chefs menu.

Achterterras

Ons achterterras zit verborgen achter ons restaurant, waar u geen last heeft van de weg die langs ons restaurant ligt en tot laat kunt genieten van de avondzon. In de avond wordt het terras prachtig verlicht en kunnen wij ook voor u onze vuurschaal aansteken. In de zomer de mooiste plek voor een borrel, feest, barbecue, diner, high tea of walking diner. Goed om te weten is dat u het achterterras bij groepen groter dan 30 personen exclusief voor u zelf hebt en dus niet gestoord wordt door andere restaurantgasten. Tevens zijn hier geen extra kosten aan verbonden.

Tuinzalen

Onze aparte zaal, grenzend aan het achterterras en Ierse pub. Hier kunt u ongestoord samen genieten van een uitgebreid buffet, diner of wellicht een walking diner. Vooraf of achteraf kunt u borrelen in onze pub of op het terras. Maar ook voor vergaderingen is deze zaal de juiste keus, met uitzicht op het achterterras en toch verborgen van de rest van het publiek kunt u hier in een bosrijke omgeving tot de beste brainstorm sessies komen.

Onze Ierse pub

Een verborgen parel. Een authentieke Ierse pub met oude afbeeldingen van vergeten digestieve, whisky's en andere dranken. Een leuke plek om te borrelen, maar er kan ook zoveel meer dan dat. Pubquizen, bedrijfsuitjes of het vieren van je verjaardag is een goede reden om eens te vragen naar wat mogelijk is. Eigen barman of misschien zelf tappen? Wij maken er een feestje van!



Lunchen

Tijdens de lunch serveren wij twee verschillende lunchmenu's voor groepen. Wij houden daarnaast altijd rekening met allergieën, eetwensen of diëten. Staat er voor uw tafelgenoot niets tussen, dan zijn wij de moeilijkste niet en maken wij met liefde een ander gerecht klaar voor hem/haar.

Menu 1: Ambachtelijke soep & Boerenbrood

Te beginnen met een keuze uit twee van onze huisgemaakte soepen

Mosterd spekjes
Bospaddenstoelen truffel
Paprika tomaat

Plateaus Boerenbrood

Op tafel serveren wij meerdere plateaus met rijkelijk belegd boerenbrood. Toppings zijn o.a. Gezond, Parmaham, Krokot, Zalm en Kaas.

Toe

Koffie/thee met huisgemaakte lekkernijen

€ 18.50 per persoon en is exclusief consumpties

Menu 2: Twee Gangen Uitgebreid

Te beginnen met een keuze uit een heerlijk voorgerecht

Carpaccio van Hollands rund met een saus van truffel en Grana Padano

Taartje van zalm met crème fraiche en haringkaviaar

Tweede Gang*

Diamanthaas met een Tarte Tatin van witlof en een jus van rode port

Gegrilde zeebaars met beurre blanc

*Geserveerd met Frites, huisgemaakte mayonaise

€ 22,50 per persoon en is exclusief consumpties

Dineren

Menu 1

€ 22.50 per persoon en is exclusief consumpties

Te beginnen met een keuze uit een heerlijk voorgerecht
Carpaccio met truffelmayonaise en Grana Padano

Cocktail van Noorse garnaal en avocado

Met daarna de keuze uit

Biefstuk van de kogel met een saus van zwoele peper

Saté van kippendijen met pinda-limoensaus

Toe

Koffie/thee met huisgemaakte lekkernijen

Dame Blanche

Menu 2

€ 30 per persoon en is exclusief consumpties

Te beginnen met een keuze uit een heerlijk voorgerecht
Carpaccio van Hollands rund met een saus van truffel en Grana Padano

Taartje van zalm met crème fraiche en haringkaviaar

Tweede Gang*

Diamanthaas met een Tarte Tatin van witlof en een jus van rode port

Gegrilde zeebaars met beurre blanc en risotto

*Geserveerd met Frites, huisgemaakte mayonaise en een salade.

Toe

Pure chocolade Mouse en mango sorbetijs

Crème brûlée van witte chocolade met vanille ijs

Chefs Menu

€ 36,50 per persoon en is exclusief consumpties

Amuse vooraf

Daarna een keuze uit een heerlijk voorgerecht

Wang van Livar met ham en ingelegde watermeloen

Gebrande Heilbot met gamba's en mayonaise van kreeft

Tweede Gang*

Kabeljauwrugfilet met gerookte amandel en saus van witte wijn

Grain fed Runderentrecote met saus van Cepes

*Geserveerd met Frites en huisgemaakte mayonaise

Toe

Grand Dessert

Vegetarisch en andere dieetwensen

Wij bieden altijd vegetarische opties aan aanvankelijk van het seizoen. Daarnaast maken wij bijna alles zelf en kunnen dan ook prima rekening houden met allergieën, diëten of andere wensen, mits dit op tijd wordt doorgegeven.

Toevoegingen

Spoom van Citroen of Limoen € 5 p.p.

Kaasplankje € 5 p.p.

Huisgemaakte lekkernijen met koffie € 4 p.p.



Buffetten

Alle buffetten zijn vanaf 20 personen te boeken.
Bij minder heeft het buffet naar ons inziens niet de uitstraling die wij willen.

Kinderen tot en met 3 jaar eten gratis mee. Kinderen tussen de 4 en 11 jaar ontvangen 50% korting.

Lunchbuffet

€ 25 per persoon en is exclusief overige consumpties

Vooraf:

Mosterdsoep met spekjes of bospaddenstoelen soep.

Buffet bestaat uit:

Diverse soorten broodjes, wit brood met rozemarijn, boerenbruin;
Plateau met verschillende soorten kaas;
Plateau met diverse vleeswaren;
Zoet beleg;
Een groene salade;
Van Dobben kroketten;
Broodje hamburger met rucola;
Roerei met ham en bieslook.

Dranken:

Inclusief koffie/thee tafel, melk en karnemelk

Op uw verzoek kunnen wij in overleg het lunchbuffet uitbreiden.

Koud, warm en dessertbuffetten

Het koud warm en dessert buffet is exclusief overige consumpties. Voor een warm en dessert buffet brengen wij € 35 in rekening per persoon en voor een volledig buffet brengen wij € 42 per persoon in rekening.
Bij groepen boven de 40 personen, kunnen wij u in overleg een korting aanbieden.

Kinderen tot en met 3 jaar eten gratis mee. Kinderen tussen de 4 en 11 jaar ontvangen 50% korting.

Voorgerechten buffet

Bestaande uit:

Twee soep naar keuze:

Tomatensoep

Bospaddenstoelensoep

Mosterdsoep

Met standaard:

Salade van zalm met diverse soorten vis, zoals gerookte zalm, garnalen en gerookte makreel.

Waldorf salade met diverse soorten vleeswaren, zoals boerenpaté, serranoham met meloen en kalfpastrami.

Carpaccio van Hollands rund met pesto, Oud Leusden en notensla.

Salade caprese van mozzarella, tomaat en basilicum.

Warm buffet:

U kunt een keuze maken uit 3 van de hieronder staande gerechten. Meerprijs extra gerecht € 6 per persoon.

Vlees

Gegrilde diamanthaas met portsaus

Maiskip met penne en cognacsaus

Kalfsentrecote met paddenstoelen-roomsaus

Parelhoen met roseval,

Kipsate met pindasaus

Vis

Gegrilde zeebaars met risotto en

beurre blanc

Zalm en croûte

Doradefilet met gegrilde courgettes

en basilicumsaus

Vegetarisch

Risotto van bospaddenstoelen met parmazaan

Quiche van tomaat en mozzarella

Standaard geserveerd

Friet, Groentegarnituren,

Boerenbrood met roomboter,

Tapenade en knoflooksaus

Dessert buffet

Klassieke ijstaart "Omelet Sibérienne" met warme kersen, eventueel vuurwerk, vers fruit en diverse soorten patisserie.

De prijzen van het menu zijn exclusief dranken.

Stamppotbuffet

Van oktober t/m februari

Kinderen tot en met 3 jaar eten gratis mee. Kinderen tussen de 4 en 11 jaar ontvangen 50% korting.

€ 22.50 per persoon en is exclusief overige consumpties

Eigenlijk mogen we dit geen buffet noemen. We serveren de stamppotten op schalen op tafel, zo kan iedereen met elkaar delen en hoeft niemand van tafel.

Buffet bestaat uit 3 verschillende stamppotten, met de keuze uit:

Hete bliksem;

Boerenkool;

Andijvie;

Zuurkool;

Rucola;

Hutspot;

Spruiten.

Met standaard:

Diverse stukken vlees; rookworst, speklap, braadworst, USA housesteak en spekjes.

Huisgemaakte jus.

Piccalillyen mosterd

Boerenbrood



Barbecue

Gezellig, goed vlees, heerlijke garnituren en een ongedwongen sfeer. Op ons achterterras vind je de BBQ-hut. Waar onze chefs voor je gezelschap kan gaan grillen of (en misschien nog wel leuker) je ook je medecollega's, vrienden of familieleden kan uitdagen wie de beste grillmaster is.

Op iedere tafel serveren wij gedurende de barbecue in ieder geval:

Frites, aardappelsalade en een frisse salade;
Olijven met tapenade, mayonaise, truffelsaus, aioli, BBQ-saus
Stokbrood met kruidenboter.

Daarnaast hebben wij twee verschillende menu's samengesteld waaruit gekozen kan worden. Bij elk menu gaan wij uit van 5 items per persoon. Dat wil zeggen, dat we bij 25 personen, 125 verschillende barbecue items voorbereiden.

Menu 1

Spareribs
Hamburgers
BBQ Worst
Kipsaté met
pindasaus
Vis en papillot
Groentespies
Maiskolf

Menu 2

Diamanthaas
Hamburgers
Entrecote
Gemarineerde
kippendijen met
pindasaus
Buikspek
Spies van gamba's
Visburger
Groentespies
Paprika en papillot

Dessert:

Omelette Sibérienne met warme kersen

Dessert:

Omelette Sibérienne met warme kersen

Prijs

Wij bieden twee verschillende menu's aan.

Menu 1 wordt in rekening gebracht voor € 27,50 per persoon en menu 2 voor € 35 per persoon.

U kunt ervoor kiezen om ook een voorgerecht (meerprijs van € 5 per persoon) toe te voegen aan het diner.

Voorgerecht

Carpaccio van Hollands rund met truffelmayonaise en parmezaan
Taartje van gerookte zalm met crème fraîche

Grill assistance

€ 75 per kok

Liever alles klaar laten maken door onze chef, terwijl jezelf kan genieten van een koud drankje? Dat kan. Natuurlijk mag je dan wel verwachten dat alles perfect is bereid!

Walking diner

Vanaf 14 personen

Een mix van warme en koude gerechten die prachtig worden opgemaakt.
Niet gebonden aan één vaste plek, gezellig en samen genieten.

Dan begint het diner. In 5 of meer gangen serveren wij heerlijke gerechten, met eventueel
bijpassende wijnen, helemaal aangepast naar uw smaak.

Standaard serveren wij 5 gangen, maar u kunt dit uitbereiden met een tussengang soep,
spoom of kaasplankje. Voor de eerste 5 gangen wordt € 30 per persoon in rekening gebracht.

Hiernaast hebben wij de verschillende mogelijkheden per gang voor u genoteerd.
Samen met u nemen wij het menu door en stellen wij het definitieve menu op.

Gang	Verschillende keuzes		
Koud voorgerecht vis	Taartje van gerookte zalm met haringkaviaar en crème fraiche	Cocktail van Noorse garnalen	Brandade van schol met hazelnoot
Koud voorgerecht vlees	Carpaccio van Hollands rund met truffelmayonaise	Steak tartaar met cornichons en ui	Ibericoham met ingelegde watermeloen
Tussengang soep* <i>Meerprijs €3 per persoon</i>	Bospaddenstoelen thijm	Tomaat paprika	Bouillon van gevogelte met schuim van rode biet
Warm gerecht vis	Kabeljauw met risotto en beurre blanc	Gegrilde zeebaars met antiboise	Op de huid gebakken zalm met beurre blanc
Spoom* <i>Meerprijs €4 per persoon</i>	Citroen	Peer	Mango-passievrucht
Warm gerecht vlees	USA House steak met een jus van rode port	Diamanthaas met gegrilde groenten en saus van cepes	Eendenborst met Kantonese BBQ saus
Kaasplankje* <i>Meerprijs €5 per persoon</i>	3 verschillende kaasjes met kletsenbrood en dadelvijgen-chutney		
Dessert zoet	Omelette Sibérienne	Pannacota van rood fruit	Lemon curd met boeren vanille roomijs

(Bedrijfs)borrel

Borrelgarnituren

Tijdens de borrel mag een hapje niet ontbreken, wij bieden verschillende mogelijkheden, die u natuurlijk naar eigen inzicht kan combineren.

Spaans plankje: chorizo, calamaris, olijven, aioli & brood	€ 4 per persoon
Hollands plankje: Oud Leusdense kaas, ossenworst, metworst, augurk en mosterd	€ 3,50 per persoon
Van Dobben bitterballen	€ 29,95 per plateau (50st.)
Gemengd Bittergarnituur	€ 29,95 per plateau (50st.)
Luxe Sandwiches; zalm, carpaccio, kalfslende, Oud Leusdense kaas, brie of parmaham. (v.a. 20 st.)	€ 2,50 per stuk
Cannapes (Luxe hapjes v.a. 20 st.): kletzenbrood met hollandse brie, sandwichrol met filet american, toast met Iberico ham, wrap met gerookte zalm en bieslook & pate met vijgenjam.	€ 2 per stuk
Veggie dip: verschillende rauwkost met een dip van humus en aioli.	€ 1,50 per persoon
Plateau met vers afgebakken brood, humus, aioli, olijfolie en roomboter.	€ 2 per persoon
Zoutjes en nootjes	€ 1,50 per bakje

High Tea

Een high tea is een lichte maaltijd die, oorspronkelijk in Engeland, tussen 16.00 en 17.00 uur wordt gegeten. Nu zien wij dat een high tea vaak ook heerlijk is vanaf 12:00 en zouden wij een 'lichte maaltijd' niet verwaren met een 'kleine maaltijd'. Op tafel serveren wij de heerlijke hartigheden en zoetigheden. Een fijne manier om met familie of vrienden een gezellige middag door te brengen.

De high tea is pas mogelijk bij 20 personen en kunnen wij verzorgen tot maximaal 60 personen.

Onze high tea bestaat uit:

Sandwiches met komkommer;

Sandwiches met parmaham en truffelmayonaise;

Sandwiches met carpaccio van Hollands rund;

Kletsenbrood met brie;

Ham;

Roerei;

Zalmtompouce;

Toast.

Zoet:

Scones met clotted cream;

Red velvet cake;

Chocolade truffel taart;

Carrot cake;

Koekjes;

Bonbons;

Jam.

Onbeperkt koffie en thee

€25 per persoon.

Leuk idee: Begin met een glaasje Cava Krismanel (€ 5 per glas).

Heeft u andere ideeën of wensen?
Dan zijn wij altijd bereidt mee te
denken. Stel uw vraag via onze mail op
reserveringen@bavoort.nl of bel ons
op het nummer 033-4940550.

