

## TAPAS LUNCH GERECHTEN

- 1 Soepje (vraag uw gastheer/  
gastvrouw)
- 2 Broodje warme brie
- 3 Broodje hete kip
- 4 Broodje carpaccio
- 5 Broodje gerookte zalm
- 6 Broodje geitenkaas
- 7 Broodje oriënt
- 8 Broodje ham
- 9 Broodje oude kaas
- 10 Broodje vitello
- 11 Huisgemaakte  
huzarensalade
- 12 Wrapje zalm
- 13 Wrapje carpaccio
- 14 Frietjes met mayo
- 15 Mini kroketje op brood
- 16 Mini kaaskroketjes
- 17 Mini groente kroketjes
- 18 Mini frikadelletjes
- 19 Sateetje van malse  
kippendij
- 20 Vegetarische loempiaatjes
- 21 Mini uitsmijter ham en/  
of kaas
- 22 Omeletje ham en/of kaas
- 23 Pannenkoekje naturel

- Kleine salade:
- 24 Carpaccio salade
  - 25 Zalm salade
  - 26 Geitenkaas salade
  - 27 Vegetarische  
groene salade

- MAXIMAAL 2 TAPAS  
P.P. PER RONDE.

- VOLGENDE TAPAS  
BESTELLEN KAN, ALS  
DE VORIGE TAPAS  
HELEMAAL OP ZIJN.



Onbeperkt tapas lunchen  
voor €19,75 p.p.

Onbeperkt tapas eten  
voor €28,95 p.p.

Gewoon  
bijRoos

- MAXIMAAL 2 TAPAS P.P. PER RONDE.
- VOLGENDE TAPAS BESTELLEN KAN, ALS DE VORIGE TAPAS HELEMAAL OP ZIJN.

## TAPAS DINERGERECHTEN

Tijdens de tapas kunt u onbeperkt stokbrood of frietjes bestellen.

### KOUD

- 1 Huis gemaakte huzarensalade
- 2 Wrap met kip en bacon
- 3 Tomatensalade met basilicum dressing (✓)
- 4 Salade met gerookte forelfilet.
- 5 Gerookte paling
- 6 Gerookte eendenborst filet
- 7 Mozzarella, rauwe ham en balsamico stroop
- 8 Salade van tonijn
- 9 Geitenkaasje (✓)
- 10 Gerookte zalm, rode ui en kappertjes
- 11 Carpaccio met pijnboom-pitjes, pandano kaas en truffelmayonaise
- 12 Vitello tonato, kalfsvlees met tonijnmayonaise
- 13 Manchego, harde Spaanse schapenkaas (✓)
- 14 Wrap met bieslookroom-kaas en gerookte zalm
- 15 Chorizo met tuinkruidenkaas
- 16 Klein cocktailtje met rivierkreeft, appel en cocktailsaus
- 17 Mozzarella met tomaat en basilicum dressing (✓)
- 18 Gemarineerde olijven (✓)
- 19 Ham met meloen

### WARM

- 20 Patatas bravas (✓)
- 21 Mini kaassoufflés (✓)
- 22 Fire bites
- 23 Butterfly garnalen
- 24 Mini broodje shoarma
- 25 Zalm op oosterse wijze
- 26 Zalm met Zaanse mostersaus
- 27 Kaasstengels (✓)
- 28 Kipfingers
- 29 Kalkoensaucijsje
- 30 Kaas/rucola kroketjes (✓)
- 31 Tomaat/mozzarella kroketjes (✓)
- 32 Tortilla chips met kaas uit de oven (✓)
- 33 Champignons met tomaat basilicum saus (✓)
- 34 Soepje van de dag
- 35 Gnocchi, tomatensaus en Pandano (✓)
- 36 Risotto bitterballetjes (✓)
- 37 Kipballetjes zoetzuur
- 38 Spaanse balletjes in tomaten/basilicumsaus
- 39 Stoofpotje van het seizoen
- 40 Gamba's in knoflookroom
- 41 Sateetje van malse kippendij
- 42 Licht pikante spare ribs
- 43 Torpedo garnalen sweet chili
- 44 Gemarineerde procureur met oosterse zoetzure saus
- 45 Calamares met knoflook-mayonaise
- 46 Biefstukreepjes met paprika en ui
- 47 Varkenshaas medaillons
- 48 Vegetarische omelet met groente (✓)
- 49 Geitenkaaskroketjes met Zaanse mosterdmayonaise (✓)
- 50 Paddenstoelen met blauwschimmelkaas (✓)
- 51 Groente kroketjes met truffelmayonaise (✓)
- 52 Gebakken mosseltjes in kruidenboter, gratineerd met kaas
- 53 Chicken Wings
- 54 Dagsoepje
- 55 Lekker bitterballetjes
- 56 Gefrituurde uienringen (✓)
- 57 Sateetje van de haas
- 58 Varkenshaas met roquefortsaus
- 59 Champignons met warme knoflooksaus (✓)
- 60 Aardappelblokjes met stoofvlees