



Foodbook Borrel

Mariënhof
Amersfoort

De passie van *Patrick*

Goed eten brengt mensen samen

Of het nu gaat om een congres, vergadering, diner of feest: eten en drinken bepalen voor een groot deel hoe gasten een bijeenkomst ervaren. Daarom kijken we niet alleen naar wat er op tafel komt, maar vooral naar wat past bij het moment, het programma en de mensen die je ontvangt.

Een informele zomerbarbecue vraagt iets anders dan een uitgebreid diner of een lunch tijdens een congres. De culinaire invulling moet aansluiten bij de sfeer van de bijeenkomst en bijdragen aan de ervaring van je gasten.

Daarbij werken we zoveel mogelijk met producten van het seizoen en leveranciers uit de regio. Ook laten we ons regelmatig inspireren door de historie van de Mariënhof en ingrediënten die vroeger al een plek hadden in de kloostertuinen.

Vegetarische en veganistische gerechten zijn voor ons geen alternatief, maar een vanzelfsprekend onderdeel van het aanbod. Net als het meedenken over allergieën, dieetwensen en persoonlijke voorkeuren.

Geen bijeenkomst is hetzelfde. Daarom kijken we graag samen naar een culinaire invulling die past bij jouw gasten, jouw programma en het moment dat je wilt creëren.

Patrick Pieters
Chefkok



Borrel Arrangement

Borrel arrangement *30 minuten*

Gedurende 30 minuten een keuze uit ons drankassortiment bestaande uit huiswijn, (tap)bier, frisdranken, vruchtensappen en Amersfoorts kraanwater met een twist.

Op tafel plaatsen wij een selectie gemengde noten en huisgemaarineerde olijven.

12,00 per persoon

Borrel arrangement *45 minuten*

Gedurende 45 minuten een keuze uit ons drankassortiment, bestaande uit bier, huiswijn, frisdrank en vruchtensap. Op tafel plaatsen wij een selectie van gemengde noten en huisgemaarineerde olijven.

Wij gaan rond met:

- Rundvlees bitterbal
- KaasTengel
- Cantonese springroll

Met mosterd en chilisaus.

Wij houden rekening met drie hapen per persoon.

22,50 per persoon

Borrel arrangement *60 minuten*

Gedurende één uur een keuze uit ons drankassortiment, bestaande uit bier, huiswijn, frisdrank en vruchtensap. Op tafel plaatsen wij een selectie van gemengde noten en huisgemaarineerde olijven.

Wij gaan rond met:

- Rundvlees bitterbal
- KaasTengel
- Cantonese springroll

Met mosterd en chilisaus.

Wij houden rekening met drie hapen per persoon.

24,50 per persoon

OFYR

Borrelarrangement



Op tafel plaatsen wij;

- Hollandse zeezoutchips en olijven
- Naanbrood met spicy mango hummus en muhammara

Van de OFYR serveren wij;

- Empanada - roti masala - zoetzuur komkommer - mangochutney (vegan)
- Mini runderburger - sesambrioche - uiencompote - little gem
- Garnalenspies - knoflook - parelcouscous - zwarte olijf - courgette

Wij gaan uit van drie happen per persoon.
Het OFYR arrangement is exclusief dranken

23,00 per persoon

Bovenstaande happen zijn ook apart te bestellen.

En uiteraard kan deze borrel starten met een feestelijk glas bubbels of een cocktail van het seizoen. (vanaf 6,50)



Borrel *happen*

Prijzen per persoon

Bittergarnituur *luxe*

Wij gaan rond met:

- Rundvlees bitterbal
- KaasTengel
- Yakitorispies
- Crunchy bloemkool

Geserveerd met mosterd en chilisaus.

Wij houden rekening met drie happen per persoon.

8,25

Bittergarnituur *standaard*

Wij gaan rond met:

- Rundvlees bitterbal
- KaasTengel
- Cantonese springroll

Geserveerd met mosterd en chilisaus.

Wij houden rekening met drie happen per persoon.

6,25



Borrelgarnituur *vegetarisch*

Op tafel plaatsen wij een selectie van gemengde noten en olijven.

Daarnaast gaan wij rond met:

- KaasTengel
- Cantonese springroll
- Groentenkroketje

Geserveerd met mosterd en chilisaus.

Wij houden rekening met drie happen per persoon.

10,75

Borrelgarnituur *veganistisch*

Op tafel plaatsen wij een selectie van gemengde noten en olijven.

daarnaast gaan wij rond met de onderstaande warme happen:

- Groentenkroketje
- Cantonese springroll
- Crunchy bloemkool

Geserveerd met vegan aioli en mosterd.

Wij houden rekening met drie happen per persoon.

11,25



Tafel garnituren

Prijzen per persoon

Notenmix 3,30

Wij serveren een assortiment van luxe gezouten noten, waaronder: cashew-, macadamia-, pecannoten en amandelen.

Olijven en notenmix 4,75

Huisgemaarineerde olijven en een luxe notenmix.

Olijven, notenmix en kaasstengels 5,75

Huisgemaarineerde olijven, een luxe notenmix en kaasstengels.

Mediterraan tafelgarnituur 6,50

Zeezoutchips en olijven Naanbrood met spicy mango hummus en muhammara

Groenten met dip 3,90

Wij serveren opgesneden minigroenten met dips.

Tapasplank vanaf 20 personen 9,50

Een selectie van: luxe mediterrane kaas, charcuterie en olijven, pestomayonaise en paprikacrème.

- Kaas: Gorgonzola, Manchego en vers geschaafde Pecorino
- Charcuterie: Coppa di Parma, Spinata Romana, Jabugo di Serrana
- Huisgemaarineerde olijven en bruchetta's

Tapasplank vegan vanaf 20 personen 9,50

Burnt ends vegan grillworst, gemaarineerde artisjok, gemengde noten, zoetzuur, kimchi balletjes en desembrood.



Amuse van de Chef

4,25 per persoon

Wij serveren een verrassingsamuse van de chef. We gaan hierbij uit van één amuse per persoon.

Amuselolly's

6,25 per persoon

Wij serveren onderstaande selectie amuselolly's, vanaf een speciaal plateau gepresenteerd:

- Lolly van Amersfoorts spek en braaimayonaise
- Lolly van Black Tiger garnaal en aioli
- Lolly van pastrami van rode biet (vegan)

Wij gaan uit van twee lolly's per persoon.

Amuseproeverij

7,25 per persoon

Wij serveren;

- Bloempotje - zoetzure bloemkool - bloemkoolschuim (V)
- Tartaar van zalm - vadouvan mayonaise - kroepoek
- Lakenvelder runderham - cornichons - knoflookmayonaise

Wij serveren twee amuses per persoon

Hotdog

6,85 per persoon

Wij serveren een midi broodje hotdog met geroosterde uitjes en mosterd.

Pulled Chicken

6,85 per persoon

Wij serveren een mini bol met pulled chicken, barbecuesaus en koolsla.

Portie Wedge

4,25 per persoon

Gekruide aardappelpartjes met een truffelmayonaise.

Vegetarische hamburger

8,95 per persoon

Burger van De Vegetarische Slager met Hollandse sla, tomaat, augurk en huisgemaakte barbecuesaus.

Steamed Bun

5,95 per persoon

Wij serveren een steamed bun gevuld met hoisin vegan gehakt en zoetzuur van wortel en witte kool.

Warme bladerdeeghapjes

5,95 per persoon

Wij serveren;

- Bladerdeeg gevuld met gehakt
- Bladerdeeg gevuld met Alkmaarse kaas
- Bladerdeeg gevuld met kip kerrie

Wij serveren twee hapjes per persoon

Culinaire *uitbreidingen*



Mariënhof Amersfoort

Mariënhof Amersfoort
Kleine Haag 2
3811 HE Amersfoort

www.marienhof.nl



**Benieuwd naar de
mogelijkheden?**

Neem gerust contact op!

✉ zaalverhuur@marienhof.nl

☎ 033 463 29 79