

## **Brunch en High tea**

### **Gezellig en sfeervol !**

In de Watergraafsmeer op een steenworp afstand van de ringweg A10 ligt het klassieke grand café restaurant Frankendael. Door haar centrale ligging leent het zich bij uitstek met de juiste ambiance voor een brunch of high tea.

Frankendael beschikt over drie zalen, restaurant en een overdekt verwarmd buitenterras. Daarnaast beschikt het over een schitterend grand café.

De brunch en high tea kunnen wij u serveren in diverse vormen. Wat hierna volgt is dan ook niet ons volledige repertoire, maar een representatieve selectie van de vele mogelijkheden. En het is ten alle tijden mogelijk om uw wensen in de brunch of koffietafel te verwerken.

Team Frankendael

## **High Tea**

Voor een high tea geldt een minimum aantal van 10 personen.  
De gemiddelde tijdsduur is 1½ tot 2 uur.

## **Brunch**

Voor een brunch geldt een minimum aantal van 20 personen.  
De gemiddelde tijdsduur is 3 tot 3½ uur.

# Brunchsuggestie A

*Ontvangst met*  
koffie of thee en koekjes

*Aperitief*

***glas witte wijn of jus d'orange***



*Broodsoorten*

Frans stokbroodje, ciabatta, witte bol en oerbrood

*Visgerechten*

Hollandse haring met gesnipperd ui  
gerookte zalm met rode ui en kappertjes

*Vleesgerechten*

Pata Negra ham met meloen  
rundercarpaccio met old Amsterdammerkaas, pijnboompitten en olijfdressing  
Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnmayonaise)

*Salades*

salade 'Caprese' (tomaat, mozzarella en pesto)  
Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, ei, croutons en gedroogde tomaat)

*Warme gerechten*

Amsterdamsche kroket  
boerenomelet  
Saucijzenbroodje



*Nagerecht*

***Terrine van sorbetijs met marsepein***

**€ 25,00 per persoon**

# Brunchsuggestie B

*Ontvangst met*  
koffie of thee en koekjes

*Aperitief*

***glas witte wijn of jus d'orange***



*Broodsoorten*

Frans stokbroodje, ciabatta, oerbrood en croissants

*Visgerechten*

gerookte paling  
gerookte zalm met rode ui en kappertjes  
Hollandse garnalen met cocktailsaus

*Vleesgerechten*

beenham  
rundercarpaccio met old Amsterdammerkaas, pijnboompitten en olijfdressing  
Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnmayonaise)  
ambachtelijke ossenworst met ui en augurk

*Salades*

spinaziesalade met Roquefortkaas, spekjes, appel, walnoten en mosterddressing  
Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, ei, croutons en gedroogde tomaat)

*Warme gerechten*

boerenomelet  
gebakken zalmfilet op wok groenten  
runderhaaspuntjes in bospaddestoelensaus  
Amsterdamsche kroket  
Vlaamse frieten



*Nagerecht*

***omelet Sibiriën met watme kersen***

€ 29,75 per persoon

# Brunch uitbreidingen

Wij bieden u als gast de mogelijkheid om in de door u gekozen brunchsuggestie enige uitbreidingen toe te voegen of aanpassingen toe te passen.

De hieronder vermelde prijzen zijn op basis van een toeslag per persoon op de brunchprijs.

## Ontvangst

Petitfour	€	1,75
Vers gebak (appeltaart of vlaai van de dag)	2,95	
Taart (ontworpen en geheel naar smaak van uw wensen)	3,75	

## Aperitief

Prosecco		2,75
Champagne 'brut'		6,50
Champagne Rosé 'brut'	7,50	

## Soepen

Franse uiensoep met crouton en kaas	3,75	
Potage van tomaat met basilicumcrème	3,75	
Kreeftenbisque*	4,25	
Velouté van Hollandse asperges met aspergepunten*	4,25	
Ossenstaartsoep met Madeira	4,25	

## Visgerechten

Gerookte paling	2,75	
Hollandse nieuwe haring*		1,50
verse oesters*	2,00	
Hollandse garnalwen cocktailsaus		2,50

## Warme gerechten

beenham		3,50
Hollandse asperges met boter, ham en ei*	4,50	
Hertenbiefstukjes met zuurkool en truffelsaus*	4,50	
Quiche Loraine	2,25	
vegetarische loempia's	2,50	
pasta met gamba's in knoflookolie gebakken	3,75	
gebakken aardappelen	1,50	
Vlaamse frieten	1,50	

Gerechten met een \* zijn seizoensgebonden

## Dessert

petit dessertbuffet		7,50
grand dessertbuffet		10,00