



Mr Grey Lunch

Cateraar: Sterk Staaltje | Caterer: Sterk Staaltje

Vanaf 5 personen | minimum of 5 people
€30 Bezorgkosten | €30 Delivery costs

Belegde broodjes | Sandwiches

Pistolet wit of bruin inclusief beleg €5
Roll white or brown including topping

Waldkorn of pavé, wit of bruin inclusief beleg €6
Waldkorn or pavé, white or brown including topping

Vleeswaren | Meats

Beenham | Ham
Ardennerham | Ham from the Ardennes
Gerookte kip | Smoked chicken
Salami | Salami sausage
Gebraden gehakt | Roast minced meat

Kaas | Cheeses

Gouda jong | Gouda young
Gouda oud | Gouda old
Geitenkaas extra belegen | Goat cheese extra mature
Komijnkaas | Cumin cheese
Brandnetelkaas | Nettle cheese

Huisgemaakte salades | Homemade spreads

Pittige kipsalade | chicken spread
Tonijnsalade | tuna spread
Eiersalade met bieslook | egg spread with chives

Luxe belegde broodjes | Sandwiches €8

Vanaf 5 personen | minimum of 5 people

Ciabatta caprese met buffelmozzarella, tomaat en huisgemaakte pesto.

Ciabatta caprese with buffalo mozzarella, tomato and homemade pesto.

Bruine ciabatta met buffelmozzarella, gegrilde aubergine en huisgemaakte pesto.

Brown ciabatta with buffalo mozzarella, grilled eggplant and homemade pesto.

Flaguette met boerenbrie, huisgemaakte chutney en rucola.

Flaguette with farmhouse brie, homemade chutney and arugula.

Flaguette met coppa di parma, gegrilde courgette, zongedroogde tomaat en pesto.

Flaguette with coppa di parma, grilled zucchini, sun-dried tomato and pesto.

Waldkornbol met gerookte biefstuk, parmezaanse kaas, huisgemaakte pesto, rucola en zonnebloempitten.

Waldkornroll with smoked steak, parmesan cheese, homemade pesto, arugula and sunflower seeds.

Waldkorn driehoek met chevre, verse vijgen, dadels, rucola, honing en noten.

Waldkorn triangle with chevre, fresh figs, dates, arugula, honey and nuts.

Foccacia met gerookte zalm, avocado, rucola en wasabi mayonaise.

Foccacia with smoked salmon, avocado, arugula and wasabi mayonnaise.

Foccacia met huisgemaakte hummus, gegrilde groenten, rucola en verse koriander.

Foccacia homemade hummus with grilled vegetables, arugula and fresh coriander.

Salades | Salads €7 p.p.

Vanaf 5 personen | minimum of 5 people

Rucola kipsalade met olijven, feta en zongedroogde tomaat.

Arugula chicken salad with olives, feta and sun-dried tomato.

Truffel pastasalade met ei, truffeldressing en wilde spinazie.

Truffle pasta salad with egg, truffle dressing and wild spinach.

Quinoasalade met gegrilde groenten en verse kruiden.

Quinoa salad with grilled vegetables and fresh herbs.

Roseval-aardappel salade met mosterd dressing, tuinkers en avocado.

Roseval potato salad with mustard dressing, cress and avocado.

Gegrilde groentensalade met pompoen, pastinaak en gegrilde cherrytomaat.

Grilled vegetable salad with pumpkin, parsnip and grilled cherry tomato.

Lunch menu's | Lunch menus €19,50 p.p

Vanaf 5 personen | minimum of 5 people

Carpaccio deluxe

Waldkornbol met gerookte biefstuk, parmezaanse kaas, huisgemaakte pesto, rucola en zonnebloempitten. Tonijn pasta salade. Stukje brownie. Bakje hangop met fruit.

Carpaccio deluxe | Waldkorn roll with smoked steak, parmesan cheese, homemade pesto, arugula and sunflower seeds. Tuna pasta salad. Piece of brownie. Bowl of curd with fruit.

Mediterrane lunch

Demi barquette (zuurdesem) met serranoham, huisgemaakte gegrilde paprika, manchego en rucola. Truffelpasta salade met ei en wilde spinazie. Dessert van de dag.

Mediterranean lunch | Demi barquette (sourdough) with serrano ham, homemade grilled bell pepper, manchego and arugula. Truffle pasta salad with egg and wild spinach. Dessert of the day.

Toscaanse lunch

Flaguette met gegrilde groenten, huisgemaakte zongedroogde tomatentapenade en rucola. Groene groentensalade met mosterd-kruidendressing en zongedroogde tomaat. Chocolate shortcake.

Tuscan lunch | Flaguette with grilled vegetables, homemade sun-dried tomato tapenade and arugula. Green vegetable salad with mustard-herb dressing and sun-dried tomato. Chocolate shortcake.

Verse sappen 500 ml | Fresh juices 500 ml

Jus d'orange | Orange juice €4,50

Mango sap | mango juice €5

Bosvruchten sap | Forest fruit juice €5

Perensap | pear juice €4,50

Wortelsap met gember, appel en bleekselderij | Carrot juice with ginger, apple and celery. €5,50

Spinaziesap, mango, peer, mint en limoen | Spinach juice, mango, pear, mint and lime €5,50

Bietensap, gember, appel, koriander en limoen | Beetroot juice, ginger, apple, coriander and lime. €5,50

Soepen | Soups €6,50

Paprika soep met gember, room en koriander | Bell pepper soup with ginger, cream and coriander.

Zoete aardappelsop met wilde spinazie en feta | Sweet potato soup with wild spinach and feta.

Wortel gembersoep | Carrot-ginger soup.

Pompoensoep met Thaise kruiden | Pumpkin soup with Thai herbs.

Tomatensoep met verse basilicum | Tomato soup with fresh basil.

Romige bospaddenstoelensoep | Creamy wild mushroom soup.

Huisgemaakte quiches | Homemade quiches

Mini quiches per stuk €6

Mini quiches

Taartpunt quiche per persoon €7

Pie slice quiche per person

Hele quiche (12 personen) €64

Whole quiche (12 persons)

Pompoen met geitenkaas en verse salie | Pumpkin with goat cheese and fresh sage.

Spinazie met blauwe kaas | Spinach with blue cheese.

Kip met huisgemaakte pesto | Chicken with homemade pesto.

Paddenstoelen met ui, verse tijm en pancetta | Mushrooms with onion, fresh thyme and pancetta.