

# *Grand* Café Restaurant 1<sup>e</sup>Klas



Grand Café Restaurant  
Amsterdam Centraal Station  
Perron 2B

**1<sup>e</sup>Klas *A*rrangementsen**

**Vanaf 10 personen**

## Gebak inclusief koffie of thee naar keuze

- Brownie met slagroom €6,50 per persoon
- Gebak naar keuze (keuze uit appeltaart, cheesecake, citroen meringuetaart of chocoladetaart) €8,00 per persoon
- Apfelstrudel met vanillesaus en slagroom €9,00 per persoon

## Ontbijt

- Croissant met jam €3,50 per persoon
- Croissant met kaas en ham uit de oven €4,50 per persoon
- Kom met boerenyoghurt met granola, vers fruit en honing €7,00 per persoon
- Croissant, gekookt eitje, jam & toast met verse jus d'orange en koffie of thee €8,50 per persoon

## Lunch

- Inclusief onbeperkt koffie, thee, melk en tapwater €17,50 per persoon
- Parelcouscous salade
  - Broodje kroket of soep (graag van tevoren 1 keuze voor de hele groep doorgeven):  
Broodje Oma Bobs kroket of broodje Oma Bobs groentekroket (vegan)  
Runderbouillon met bieslook en bospaddenstoelen of verse tomatensoep (vegan)
  - Twee luxe bolletjes per persoon met diverse kaas- en vleeswaren  
*Kan ook geheel vegetarisch*

(De lunch kan op schalen of als buffet worden geserveerd)

## Lunch Deluxe

- Inclusief onbeperkt koffie, thee, melk en tapwater €22,50 per persoon
- Parelcouscous salade
  - Broodje Oma Bobs kroket of broodje Oma Bobs groentekroket (vegan)
  - Runderbouillon met bieslook en bospaddenstoelen of verse tomatensoep (vegan)
  - Diverse soorten broodjes; twee luxe bolletjes per persoon met diverse kaas- en vleeswaren en zoet beleg, krentenbrood en mini chocoladebroodjes  
*Kan ook geheel vegetarisch*
  - Fruitsalade

(Graag ontvangen wij van tevoren 1 keuze voor de hele groep; welk broodje kroket en welke soep gewenst is. De lunch kan op schalen of als buffet worden geserveerd)

## Lunch 2.0 (vegan)

- Inclusief onbeperkt koffie, thee en tapwater €24,50 per persoon
- Verse tomatensoep
  - Vegan bolletje met Oma Bobs groentekroket (gefrituurd in notenolie)
  - Parelcouscous salade
  - Groente bagel met humus en gegrilde groenten

(De lunch kan op schalen of als buffet worden geserveerd)

## High Tea

Inclusief onbeperkt thee

€27,50 per persoon

Inclusief onbeperkt thee en een glas prosecco

€31,50 per persoon

- Soepje vooraf
- Plateau met sandwiches, quiche, scones en zoete lekkernijen

## Drankarrangementen

- Glas prosecco, La Jara Prosecco Frizzante Treviso, Italië  
*Proef: Zachte bubble, fris, wit fruit* €4,00 per glas
- Fles champagne 'Moët et Chandon, Brut Impériale'  
*Op aanvraag* €39,95 per fles
- Wijnarrangement: aperitief en 2 glazen wijn €12,50 per persoon  
Wijnarrangement: aperitief en 3 glazen wijn €16,00 per persoon
- Hollands assortiment alcohol vrij €15,00 p.p. 1<sup>e</sup> uur,  
*Inclusief Heineken 0.0, alcoholvrije wijn, frisdrank, water,*  
*koffie of thee* €12,50 p.p. per uur
- Hollands assortiment €15,00 p.p. 1e uur,  
*Inclusief Heineken pilsener, huiswijn,*  
*frisdrank, water en koffie of thee* €12,50 p.p. per uur
- Internationaal assortiment €25,00 p.p. 1e uur,  
*Inclusief buitenlands gedestilleerd, Heineken pilsener, huiswijn,*  
*frisdrank, water en koffie of thee* €22,50 p.p. per uur

## Borrelarrangementen

- Portie bitterballen van Oma Bobs, 6 stuks €6,25 per portie
- Bittergarnituur vegetarische mix €6,50 per persoon  
*Vleesvrije draadjesbitterbal, bospaddenstoelen kroketje,*  
*groentekroketje, Thai green curry bite, mini loempia en samosa*
- Hollands bittergarnituur warm en koud €6,50 per persoon  
*Inclusief Oma Bobs bitterballen, kaassoufflé, kipkrokant,*  
*Hollandse kaas en Amsterdamse ossenworst*  
*Wordt geserveerd met chilisaus, mosterd en mayonaise*
- Bitterballen en kroketten proeverij plank €9,95 per persoon  
*3 bitterballen en 3 kleine kroketjes met verschillende smaken*
- Puntzak friet €5,00 per persoon
- Hollandse snackgroenten €4,50 per persoon  
*Inclusief groenten met dip en vers fruit*
- Luxe canapés, 3 per persoon €10,50 per persoon

- Antipasti plank €9,95 per persoon  
*3 soorten Italiaanse vleeswaren, burrata met tomaat, olijven, gegrilde groenten en brood*
- Henri Willig kaasplank €9,95 per persoon  
*4 soorten kaas van Henri Willig met honing mosterd dip, kaasdip en croutons*
- 1<sup>e</sup> Klas borrelplank Deluxe €9,95 per persoon  
*Inclusief kaas van Henri Willig, worst van Brandt & Levie, grillworst en ossenworst van Louman, zuur van Kesbeke*  
**+ Humus en flatbread** €11,95 per persoon



## Dinerarrangementen

### 3-gangen keuze diner

€34.00 per persoon

Bij groepen spreken we vooraf graag 1 menu af.

U mag een voorselectie maken van 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 desserts.

De uiteindelijke keuze per persoon ontvangen wij graag 1 week voorafgaand van de reservering i.v.m. bestellingen.

Wij houden rekening met eventuele diëten en uitzonderingen zoals vegetarisch, gluten vrij e.d.

\*Bij elk menu wordt er brood met room- en kruidenboter geserveerd

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin, frietjes, salade en groenten

### Voorgerechten

- Klassieke caprese: tomaat, mozzarella en olijfolie
- Carpaccio met pesto, kappertjes en Parmezaanse kaas
- Gebakken gamba's in olijfolie met knoflook, tomaat en bosui
- Hollandse garnalencocktail
- Caesar salade met biologische kip van Tante Door, spekjes en Parmezaan
- Vegetarische salade met paprika, komkommer, ui, fetakaas, avocado, doperwten en walnoten
- Parelcouscous salade met tomaat, komkommer, avocado, fetakaas en verse kruiden
- Salade met gerookte zalm, Hollandse garnalen en croutons
- Antipasti plankje  
*3 soorten Italiaanse vleeswaren, burrata met tomaat, olijven, gegrilde groenten en broodje*

### Soepen

- Soep van de dag
- Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddenstoelen en bieslook
- Bretonse vissoep

### Hoofdgerechten vis

- Gebakken gamba's in olijfolie met knoflook, tomaat en bosui
- Kabeljauwfilet met mosterdsaus
- Zalmfilet met kruidensalsa
- Zeebaars met botersaus

### Hoofdgerechten vlees

- Vlaamse stoof (runderstoof) geserveerd met aardappelpuree en rode kool
- Getrancheerde eendenborstfilet met sinaasappel-Grand Marniersaus
- Kogelbiefstuk met pepersaus
- Spareribs
- BBQ schotel, hamburger 250gr Angus beef, stokje saté en spareribs met knoflook- en BBQ saus
- Ribeye (ca. 275 gr.) met kruidenboter
- Ossenhaasbiefstuk met honing-tijm saus
- Surf en turf: ossenhaasbiefstuk met twee gamba's

## Hoofdgerechten vegetarisch

- Vegetarische curry met doperwt, cashewnoten, yoghurt-muntsaus, koriander, rijst en salade
- Parelcouscous met champignons, zongedroogde tomaat en verse kruiden
- Verse pasta met champignon- roomsaus, rucola, Parmezaan en salade
- Verse pasta quattro formaggi met rucola, Parmezaan en salade

## Nagerechten

- Dame blanche 2.0
- Macaron gevuld met roodfruit ijs
- Omelette Siberienne
- Panna cotta met rood fruit
- Tiramisu
- Cheesecake
- Citroen meringuetaart
- Pure chocoladetaart met karamelsaus en slagroom

## Walking lunch of diner

€35,00 per persoon

### 4-gangen menu 1

#### **Voorgerecht**

Gebakken scampi 3x op een bedje van spinazie en roquefort saus

#### **Tussengerecht**

Heldere gevogelte bouillon met kwartelei en rijstnoedels

#### **Hoofgerecht**

Spiesje van ossenhaas met sojasaus en kokos

#### **Dessert**

Panna cotta met rood fruit

### 4-gangen menu 2 (vegetarisch)

#### **Voorgerecht**

Ravioli gevuld met ricotta en chilipepersaus

#### **Tussengerecht**

Tomatenbouillon met morilles en lente ui

#### **Hoofgerecht**

Parelcouscous met champignons, zongedroogde tomaat en verse kruiden

#### **Dessert**

Panna cotta met rood fruit

## Buffetten (let op vanaf 20 personen)

### Hollandse Stampptot

€17,50 per persoon

Keuze vooraf uit 2 stampptotten en 2 soorten vlees

- Stampptot zuurkool
  - Stampptot boerenkool (seizoen)
  - Stampptot rauwe andijvie
  - Stampptot hutspot (wortels+uien)
  - Stampptot snijbonen
  - Stampptot hete bliksem (appels)
- Rookworst
  - Runderworst
  - Speklapjes
  - Ribbetjes
  - Stoofvlees
  - Gehaktballetjes

### Grand Italiaans Buffet

€35,00 per persoon

Met o.a. olijfolie, tapenades en pesto's, olijven en Italiaans brood

- Gemengde groene salade met vinaigrette
- Caprese: salade met mozzarella, basilicum en olijfolie
- Anti pasti: diverse soorten Italiaanse vleeswaren
- Diverse gegrilde Italiaanse groenten
- Carpaccio met Parmezaanse kaas, pesto en rucola
- Vitello tonato (rundermuis met tonijnmayonaise en rucola)
- Kippedijen (Tante Door, biologisch) in een jus de veau van rozemarijn, tijm en knoflook
- Gebakken zeebaarsfilet met een kruidensalsa saus
- Pasta Carbonara (ei, roomsaus en spekjes)
- Pasta Bolognese (rundvlees in tomatensaus)

### Dessert buffet

€14,50 per persoon

- Drie kleuren cassata ijs
- Profiterolles met chocolade saus
- Tiramisu
- Brownie
- Cheesecake
- Citroen meringuetaart
- Fruitsalade

### BBQ Grill Buffet

€24,50 per persoon

#### Warm

- Gegrilde runderhamburger
  - Kipsaté met pindasaus
  - Spareribs
  - Gegrilde worst
- Geserveerd met frietjes en mayonaise

#### Koud

- Pastasalade met tonijn
  - Groene salade met tomaten
  - Parelcouscous met champignons, zongedroogde tomaat en verse kruiden
- Geserveerd met brood en kruidenboter