

## ONTBIJT

# HET KOELHUIS

### Ontbijt Koel

17,<sup>50</sup>

Vers afgebakken broodjes  
Croissants  
Kaas, vleeswaren en zoetigheden  
Gekookt eitje  
Yoghurt met granola en honing  
Vers fruit  
Melk, jus d'orange, koffie, thee

### Ontbijt Koeler

22,<sup>50</sup>

#### Ontbijt Koel uitgebreid met:

Verse smoothie  
Roereieren  
Krentenwegge

## LUNCH

### Robuuste Koelhuis lunch

17,<sup>50</sup>

Vers afgebakken meergranenbrood  
Luxe beleg  
Koelhuisgemaakte vegetarische soep  
Biologische sappen

### High Tea

vanaf 22,<sup>50</sup>

Sandwiches met hartig beleg  
o.a. gerookte zalm, gerookte kip en kruidenroom  
Scones met clotted cream en jam  
Petit-fours  
Originele Engelse brownies  
Koekjes/bonbons  
Heerlijke theesoorten

## EXTRA'S

Halve flammkuchen	5, <sup>00</sup>
Mini quiche	3, <sup>50</sup>
Worstenbroodje, saucijzenbroodje of kaasbroodje	3, <sup>50</sup>
Broodje kroket	4, <sup>00</sup>
Koelhuisgemaakte soep	6, <sup>00</sup>
Vers fruit	1, <sup>50</sup>
Smoothie van vers fruit	5, <sup>50</sup>
Salade Chef's Special	6, <sup>50</sup>





## VOORGERECHTEN

Luxe amuse	4,50
Huisgemaakte soep	6,00
Brood met huisgemaakte dips	4,50
Borrelplank met o.a. robuust brood, kaas, vleeswaren en dips	6,50
Bietencarpaccio	8,00
Vitello Tonnato	9,00
Klassieke carpaccio	9,00

## DINER

# HET KOELHUIS

**Sharing dinner** **27,50**

### Geserveerd aan tafel:

- Tomatensalade met rode ui
- Huisgemaarineerde olijven
- Calamares frites (inktvisringen)
- Kipspiesjes met mojo-marinade
- Ossenhaaspuntjes met gorgonzola en oesterzwam
- Groene salade
- Groentequiche
- Miniwraps met zalm
- Brood met huisgemaakte dips

**Sharing dinner extra** **30,00**

### Sharing dinner uitgebreid met:

- Garnalen in knoflookmarinade
- Portobello met geitenkaas
- Albóndigas (Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus)
- Runderspiesjes

**Walking dinner (v.a. 5 gangen)** v.a. **39,50**

Tijdens een walking dinner serveren wij kleine, kleurrijke en trendy gerechtjes. Bijvoorbeeld een koud gerecht, soep, twee warme gerechten en een zoete afsluiting. Van 5 tot 9 gangen. Hieronder alvast wat suggesties:

- Tonijnsashimi met truffelmayonaise en rucola met rode ui
- Lamslolly met tijm & honingboter
- Luxe zalm- en/of kaasquiche
- Carpaccio met parmezaanse kaas, pijnboompitjes en pesto
- Runderreepjes met soja, lente-ui en sesamzaadjes
- Chocolademousse met crumble
- Affogato: vanille-ijs, espresso, walnoten en honing

We vullen het menu en het aantal gangen geheel naar wens in!





DINER

# HET KOELHUIS

## Italiaans buffet

32,<sup>50</sup>

Op de huid gebakken dorade met antiboise  
Gegrilde ossenhaas met oesterzwammen en gorgonzola  
Melanzane alla parmigiana  
Groenten ratatouille  
Roseval aardappeltjes  
Pomodori salade met basilicum en sjalot  
Focaccia en ciabatta met tapenade, pesto en kruidenboter

## Italiaans buffet extra

37,<sup>50</sup>

Met als extra gerechten:

Lasagne bolognese  
Vitello Tonnato  
Insalata mista

## Oosters buffet

32,<sup>50</sup>

Pittig gebraden kippendij met salsa verde  
Curry op basis van rund en groenten  
Bloemkoolrijst met halloumi en tahindressing  
Salade van boekweitnoedels met groene godinnendressing  
Courgette met kikkererwten en tomatensaus  
Kruidige quinoa

Dit buffet is gluten- en suikervrij en koolhydraatarm.

## Tapas buffet

32,<sup>50</sup>

Een buffet vol schalen met de heerlijkste tapasgerechten.  
Warm en koud gecombineerd, proeven maar!

Garnalen met knoflook en kruiden  
Calamares fritas (inktvisringen)  
Knoflookchampignons  
Tapas van sperziebonen  
Kip gemarineerd in honing en mosterd  
Gehaktballetjes met knoflook en tomatenbasilicumsaus  
Patatas Bravas  
Salade van tomaat en rode ui  
Quiches  
Tapenades van groene olijven, pesto & zongedroogde tomaten  
Diverse broodsoorten

## Koel buffet

32,<sup>50</sup>

### Green&Salad Bar

Twee huisgemaakte soepen  
Twee huisgemaakte salades

### Guilty Pleasure

Biologische hamburger  
Biologische huisgemaakte friet

### Viva España

Calamares fritas (inktvisringen)  
Albóndigas (Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus)  
Garnalen in knoflookmarinade

### Hollands Glorie

Broodje beenham met honingmosterdsaus  
Kibbeling met ravigottesaus

---

## Chef's Special

16,<sup>50</sup>

---

Onze chef bereidt een maaltijd waarbij u vooraf de keus heeft uit een vegetarisch of vleesgerecht.

---

## BBQ Koelhuis Basic

22,<sup>50</sup>

---

Hamburger  
Kipsaté  
Saucijs  
Vispakketje  
Groentespies of vegetarische burger  
Friet  
Salade  
Stokbrood met kruidenboter en sauzen

---

## BBQ Koelhuis Royal

29,<sup>50</sup>

---

Biologische hamburger  
Kipsaté  
Biefstuk  
Garnalenspies  
Zalmpakketje  
Groentespies of vegetarische burger  
Friet  
Salade  
Stokbrood met kruidenboter en sauzen



## DESSERT

Dessert buffet met o.a. ijstaarten, vers fruit, bavarois en ijs.	9, <sup>00</sup>
Kaasplankje met bijzondere streekkazen geserveerd met cranberry chutney en Veluwe honing mosterd	7, <sup>50</sup>
Schepijs met verse aardbeien en krokantje van amandel	7, <sup>50</sup>
Tiramisu	7, <sup>50</sup>
Panna cotta met rode vruchten	7, <sup>50</sup>
Chocolademousse met crumble	7, <sup>50</sup>
Affogato: vanille-ijs, espresso, walnoten en honing	7, <sup>50</sup>
Hangop met vers fruit	7, <sup>50</sup>



## HAPJES

Brood met dips	4, <sup>50</sup>
Luxe hapjes	2, <sup>00</sup>
bruschetta's, wrap of pincho's	
Luxe nootjes en koelhuisgemarineerde olijven	2, <sup>00</sup>
Bladerdeeg ovenhapjes	1, <sup>50</sup>
Bittergarnituur	0, <sup>75</sup>
Holtkamp bitterballen	1, <sup>25</sup>
Chef Thor vegetarische bitterballen	1, <sup>25</sup>
Borrelplank	6, <sup>50</sup>
met o.a. robuust brood, kaas, vleeswaren en dips	
Tortillachips uit de oven met gesmolten kaas, guacamole en tomatensalsa	9, <sup>00</sup>

## LATE NIGHT SNACKS

Broodje kroket	4, <sup>00</sup>
Puntzak Vlaamse friet	4, <sup>00</sup>
Pizzapunt	3, <sup>50</sup>

## DIVERSEN

Luxe gebak	v.a. 3, <sup>00</sup>
Koelhuisgemaakte zoetigheden	3, <sup>00</sup>
Etagère met zoetigheden	4, <sup>50</sup>

DINER UITGESERVEERD

# HET KOELHUIS

3 gangen 39,<sup>50</sup>

4 gangen 45,<sup>00</sup>

5 gangen 49,<sup>50</sup>

## VOORGERECHTEN

Trio van vis

Vitello Tonnato van dungseden kalfsvlees met tonijnmayonaise, rucola en kappertjes

Carpaccio van dungseden ossenhaas met parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, pesto

Bietencarpaccio met geitenkaas, walnoot en honing

Courgettisalade met cherrytomaten, mozzarella en pestodressing

## SOEPEN

Courgettesoep met zalmsnippers

Romige paprikasoep met crème fraîche

Tomaat-pastinaaksoep

Cappuccino van witlof met ham en hazelnoten

Soep van het seizoen

## TUSSENGERECHTEN

Gebakken kippendij met kruidige quinoa

Bloemkoolrijst, halloumi, tahindressing

Tagliatelle met scampi, rode peper en knoflook

Gevulde portobello met roomkaas, paprika en ui



## HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken dorade met antiboise

Botervis met geroosterde tomaten, peterselie en knoflookolie

Ossenhaaspuntjes met oesterzwam en gorgonzola

Melanzane met crème fraîche en rucola

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij een groene salade, aardappels uit de oven en gegrilde groentes

## DESSERT

Tiramisu

Panna cotta met rode vruchten

Chocolademousse met crumble

Affogato van vanille-ijs, espresso, walnoten en honing

Hangop met vers fruit

Petit Grand dessert  
een smaakvolle combinatie van zoete lekkernijen



## DRINKEN

# HET KOELHUIS

## Welkomstdrankjes

Prosecco	5,50
Prosecco met crème de cassis en bevroren vruchtjes	6,00
Champagne op aanvraag	

## Cocktails

<b>Spritz Aperol</b>	6,50
Aperol, prosecco, bruiswater en sinaasappel	
<b>BALÓN 43</b>	7,50
Licor 43, citroensap, bruiswater en sinaasappel	
<b>Mojito</b>	8,00
Klassieker met rum, limoen, ijs, bruiswater, munt en rietsuiker	
<b>GinTonic Bombay</b>	7,50
Bombay Sapphire Gin, Finley tonic, limoen en citroen	
<b>GinTonic Hendricks</b>	9,00
Hendricks Gin, Fever Tree tonic, komkommer en jeneverbes	

## Drankarrangement

per uur **6,00**

binnenlands gedistilleerd

Drankjes zijn verkrijgbaar aan de bar. Ons binnenlands gedistilleerd drankarrangement bestaat uit: bier van de tap, 0.0 bier, witte en rode wijn, frisdrank, jonge jenever, bessen jenever, vieux, port en apfelkorn.

Wil je uitbreiden met speciaalbier of andere dranken?

Vraag naar de mogelijkheden!

## Drank op nacalculatie

Koffie	2,85
Thee	2,50
Cappuccino	3,00
Verse munt of gember thee	3,50
Fris	2,85
Tapbier	2,85
Tapbier, seizoensbier	v.a. 4,00
Speciaal bier	v.a. 4,00
Huiswijn rood/wit/rosé/zoet	4,90
Binnenlands gedistilleerd	3,50
Buitenlands gedistilleerd	v.a. 4,50

Prijspeil seizoen 2022-2023, onder voorbehoud van wijzigingen

Alle prijzen zijn incl. BTW

Alle prijzen zijn per persoon tenzij anders aangeven

