

RESTAURANT

DE OLIFANT

Italiaanse keuken





In restaurant en evenementen locatie de Olifant maken wij samen met u van uw bruiloft of feest een fantastische en onvergetelijke dag.

Een professioneel team en een hoge dosis aan gastvrijheid staan hier garant voor. Deze unieke locatie is gelegen in het hart van Nederland aan de prachtige rivier de Vecht.

In deze brochure lichten wij een tipje van de “sluier” over wat betreft de volgende mogelijkheden:

- De huwelijksvoltrekking
- Vaartocht
- Lunch
- Bruidsborrel/receptie
- Diner
- Feest

Graag maken wij met u een afspraak om in de Olifant uw wensen en de mogelijkheden te bespreken, waarna wij geheel vrijblijvend een passende offerte voor u kunnen maken.

DE OLIFANT

Italiaanse keuken

Shared Dining
Italiaanse Proeverij
3-gangen

Gezellig met uw gezelschap genieten van Italiaanse gerechtjes naar invulling van de chef en gerelateerd aan de huidige menukaart.

Wij plaatsen grote planken met diverse kleine voorgerechtjes op tafel, aansluitend serveren wij een glaasje soep en enkele warme Italiaanse gerechtjes.

Als dessert serveren wij u een plank met Dolci Misti (diverse Italiaanse lekkernijen).

Prijs per persoon € 29,50

DRANKENKAART

Thee	€	2,25	
Espresso of lungo	€	2,30	
Cappuccino	€	2,45	
Melk/Karnemelk	€	2,25	
Frisdranken vanaf	€	2,25	
Diverse waters	€	4,50	per fles
Diverse vruchtensappen	€	2,30	
Tapbier vanaf	€	2,50	
Huiswijn	€	4,25	per glas
Huiswijn	€	19,50	per fles
Prosecco	€	4,25	per glas
Kir Royal	€	4,75	per glas
Champagne vanaf	€	55,00	per fles
Binnenlands gedistilleerd vanaf	€	2,85	
Buitenlands gedistilleerd vanaf	€	4,50	

Italiaans buffet

Koude gerechten

Caprese

Buffelmozzarella, pomodori, basilicum, balsamico en olijfolie

*

Vitello Tonnato

Gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise

*

Ham met meloen

Parmaham met suikermeloen en extra vergin olijfolie

*

Gerookte zalm

Met limoen mayonaise

*

Spinazie salade

Met gorgonzola, honing en walnoten

Warme gerechten

Citrus kip

Gemarineerde kippendij geserveerd met gepofte aardappel, gebakken krieltjes en een frisse salade

*

Spaghetti aglio olio e scampi;

Met gebakken scampi, knoflook, peterselie, olijfolie en rode pepertjes.

*

Risotto

met bospaddenstoelen, truffel, bladpeterselie en Parmezaanse kaas

*

Lasagne

van mozzarella, Parmezaan, tomatensaus en basilicum

Dessert

Tiramisú

In koffie en Amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarpone crème.

Prijs per persoon € 39,50

Keuze menu

Antipasto misto

Diverse kleine Italiaanse gerechtjes geserveerd op een plank.

Salmone alla griglia

Gegrilde zalmfilet met roseval aardappeltjes, geroosterde venkel en saffraan saus.

of

Bistecca ai funghi

Runder entrecote geserveerd met een saus van paddenstoelen en roseval aardappeltjes

Una scelta di dolci misti

Diverse kleine dessert gerechtjes

Prijs per persoon € 42,-

Zuppa di pomodoro

Huisgemaakte verse tomatensoep met basilicum en Parmezaanse kaas

of

Zuppa di langoustine

Met tartaar van langoustine en mascarpone

Spaghetti aglio olio e scampi

Met gebakken scampi, knoflook, peterselie, olijfolie en rode pepertjes

of

Gemarineerde kippendij

geserveerd met gepofte aardappel, gebakken krieltjes en een frisse salade

Tiramisú

In koffie en amaretto gemarineerde lange vingers met een luchtige mascarpone crème.

Prijs per persoon € 35,-

Borrelgarnituur

Brood met tapenade en pesto	€ 2,50 p.p.
Knabbelgarnituur	
Zoutjes en nootjes	€ 1,75 p.p.
Bootje met olijven	€ 1,50 p.p.
Frituur hapje van Dobben	
Assortiment warm bittergarnituur of alleen bitterballen	á € 0,90 p.st.
Inktvisringen met all'aglio mayonaise	á € 1,00
Caprese (een amuselepel of in een glaasje)	
Mozzarella, basilicum en een cherytomaatje met pesto	á € 2,50
Prikker met Parmaham en Meloen	á € 2,25
Huisbereide pomodori soep geserveerd in een duralex glaasje	á € 3,00
Huisbereide Bruchetta:	
Ossenhaas carpaccio met truffel mayonaise	á € 3,00
Vitello tonnato	á € 3,00
Bitterbal van risotto	á € 3,00
Tartaar van zwaardvis met citroen mayonaise	á € 5,00
Kippendijen in citrus gemarineerd	á € 5,00
Gebakken gnocchi met Parmezaanse kaas en rucola sla	á € 6,00
Paddenstoelen truffel risotto	á € 7,00
Parpadella met bolognaise saus	á € 8,00
Zuppa di Pesce	á € 8,00
Spaghetti All'aglio geserveerd met scampi's	á € 9,00
Zeevruchten risotto	á € 10,00
Dun gesneden Pata Negra ham	á € 11,00

Standing dinner Italiaans

Glaasje gevuld met huisgemaakte Caprese salade

Carpaccio van ossenhaas
met truffelmayonaise, rucola, geroosterde
pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Zuppa langoustine

Saffraan risotto met zeevruchten

Gegrilde lamsrack met gebakken gnocchi en een jus van salie

Italiaans kaasplankje met o.a. gorgonzola en tallegio

Tiramisu
Luchtige mascarpone creme met gemarineerde lange vingers

Prijs per couvert € 41,50