

Bar
BAUT

Private dining menu



private dining

Vanaf 20+ gasten
3 gangen chefs menu + bijgerechten

57

menu

Gravlax – Crème Fraîche – Dille – Granny Smith

Biefstuk - Rode Biet - Aardappelmousseline -
Jus van Koffie

Chocolademousse – Kahlúa & Koffiekaramel – Gezouten
Karamelijns – Nougatinecrumble

vegetarisch

Rode Biet Millefeuille – Geitenkaascrème – Bloedsinaasappel –
Rode Biet Vinaigrette – Pistache

Gnocchi – Geroosterde Bloemkoolcrème – Walnoten –
Koningsoesterzwam – Zeekraal – Cepessaus

Chocolademousse – Kahlúa & Koffiekaramel – Gezouten
Karamelijns – Nougatinecrumble

bijgerechten

Zuurdesembrood – Boter

Friet van Frietboutique – Mayonaise

Kropsla – Haricots Verts - French Dressing - Crostini

Heeft u allergieën of dieetwensen?

Laat het ons vooraf weten, dan passen wij het menu graag voor u aan.

BAUT

Om het menu nog feestelijker te maken, bieden wij de volgende supplementen aan. De prijzen zijn per persoon en kunnen uitsluitend voor de gehele tafel worden besteld.

<i>aperitief</i>	Bodega Norton – Cosecha Especial Extra Brut – Chardonnay – Mendoza, Argentinië	8.5
	Elderflower Spritz – St. Germain – Prosecco – Limoen	12
<i>bar bites</i>	Biologische oester – Franse dressing	4
	Crispy Rice Bites – Furikake – Bonito – Japanse Mayonaise	3.5
	Gerookte Paling – Geroosterd Brioche – Zure Room	4.5
<i>4e gang</i>	BBQ Prei – Romesco – Desem- & Pijnboompittencrumble – Gerookte Amandel – Waterkers	13.5
<i>extra's</i>	Kaasselectie van Abraham Kef – Compote – Crostini	16
<i>geselecteerd wit</i>	Martin Códax - Albariño 2024- Rías Baixas, ES	46
	Von Winning - Villa Niederberger 2024 - Riesling - Pfalz, DU	42
	Prieto Pariente – Viognier 2021 – Rueda, ES	49
	Boschendal - 1685 Chardonnay 2023 - Franschhoek, ZA	46
<i>geselecteerd rood</i>	Château de la Gardine - Côtes du Rhône - Grenache, Syrah, Mourvèdre 2022 - Rhône, FR	45
	Mocavero - Primitivo 2024 - Puglia, IT	39
	Menhir Salento – No. Zero - Negroamaro 2023 – Puglia, IT	38
	Boschendal - Nicolas - Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc 2023 - Franschhoek, ZA	55

allergieën & dieetwensen

Allergieën en dieetwensen dienen uiterlijk 48 uur van tevoren aan ons te worden doorgegeven. Indien deze informatie pas op de dag zelf wordt verstrekt, kunnen wij niet garanderen dat wij hier volledig aan kunnen voldoen. Wijzigingen op de avond zelf kunnen, in verband met verspilling, leiden tot extra kosten.

annuleren

Annuleren kan kosteloos tot 2 weken vóór de reserveringsdatum. Bij annuleringen binnen 2 weken behouden wij ons het recht voor om 50% van de reserveringswaarde in rekening te brengen.

wijzigingen

Wijzigingen in het aantal gasten kunnen tot 48 uur van tevoren worden doorgegeven. Bij wijzigingen binnen 48 uur behouden wij ons het recht voor om het volledige menuprijs in rekening te brengen voor het oorspronkelijk gereserveerde aantal gasten.

aanbetaling

Voor een private dining-reservering vragen wij een aanbetaling van €1.000. Deze wordt in mindering gebracht op de eindfactuur.

contact

Voor annuleringen, wijzigingen of speciale verzoeken kunt u contact met ons opnemen via:

events@bautamsterdam.nl
+31 (0)20 210 36 40