

Bar
BAUT

Groepsmenu



groepsmenu

Tot 20 gasten
3 gangen keuze menu + bijgerechten

57

voorgerecht

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

Steak Tartar – Gepocheerd Kwartelei – Dragonmayonaise –
Pickles – Krokante Brioche

Gravlax – Crème Fraîche – Dille – Granny Smith

hoofdgerecht

Gnocchi – Geroosterde Bloemkoolcrème - Walnoten -
Koningszwam - Zeekraal - Cèpes-Saus

Rogvleugel – Aardappelmousseline – Spinazie –
Amandel Beurre Noisette – Kappertjes

Biefstuk – Rode Biet – Aardappelmousseline –
Jus van Koffie

dessert

Chocolademousse – Kahlúa & Koffiekaramel – Gezouten
Karamelijs – Nougatinecrumble

sides

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

<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

BAUT

Bar Bites

Zuurdesembrood Van Bakkerij Fort Negen - Dip	6
Biologische Oesters - 4 Stuks - Franse of Aziatische Toppings	16
Jamon Iberico Pata Negra - Tomaten Salsa - Crostini - 50 gr / 100 gr	12 / 20
Gerookte Paling – Gebakken Brioche – Zure Room (2 st.)	9
Cranberrypaté – Krokante Kippenhuid	8
Watermeloen 'Pastrami' – Vadouvancrème – Sojabonen (2 st.)	7

Bubbels

Bodega Norton - Cosecha Especial Extra Brut - Chardonnay - Mendoza, AR	8.5
Bodega Norton – Cosecha Especial Extra Brut Rosé – Chardonnay, Pinot Noir SA – Mendoza, AR	8.5
Vilarnau - Brut 0.0% - Macabeo - Parellada - Penedes, ES	8.5

Cocktails

Elderflower Spritz - St. Germain - Prosecco - Limoen	12
Guava Paloma - Patron Reposado - Cazadores Tequila - Guava - Campari - Grapefruit Soda	14
Homemade Negroni < 0.5% - Martini Vibrante & Floreale - Sinaasappel	10

G&T

Bombay East - Gember - Citroengras - Fever-Tree Indian Tonic	13
Gin Mare Capri - Citroen - Rozemarijn - Fever-Tree Indian Tonic	15
Mesamis 0.0% - Sinaasappel - Jeneverbes - Fever-Tree Indian Tonic	12

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 groepsreservering vragen wij een aanbetaling van €10,- p.p.. 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