

Bar
BAUT

Private dining menu



Om het menu nog feestelijker te maken, bieden wij de volgende supplementen aan.

Bites om te delen

Zeeuwse Creuse - Franse of Aziatische Dressing	4
Olijven - Groene Kruiden - Citrus	4
Jamon Iberico Pata Negra - Tomaat - Crostini - 50 gr	12
Venusschelpen - Beurre d'Amsterdam - Broodkruid	12
Haring - Amsterdamse Ui - Zuur	7

Passend bij het menu hebben wij een aantal wijnen geselecteerd welke wij adviseren.

Geselecteerd wit

Henri Bourgeois - Petit Bourgeois - Sauvignon Blanc 2024 - Loire, FR	45
Weingut Martinshof - Riesling 2024 - Rheinhessen, DU	47
Prieto Pariente - Viognier 2021 - Rueda, ES	49
Joseph Faiveley - Chardonnay 2022 - Bourgogne, FR	69

Geselecteerd rood

Prunotto - 'Barbera d'Alba' - Barbera 2023 - Piëmonte, IT	49
Joseph Faiveley - Pinot Noir 2022 - Bourgogne, FR	69
Beronia - Rioja Reserva - Graciano, Mazuelo, Tempranillo 2020 - Rioja, ES	59
JCP Maltus "Pezat" - Bordeaux Supérieur - Cabernet Franc, Merlot 2022 - Bordeaux, FR	55

Private dining +20 gasten
menu 3 gangen chef's menu + bijgerechten

menu Licht Gerookte Coeur De Boeuf Tomaat - Grutte Grize -
Rode Ui - Tomaten Bouillon

Bavette - Aardappelmousseline - Groene Asperge -
Marloeskes Ui - Bordelaisesaus (180 gr)

Financier - Kruidnagelparfait - Witte chocolade &
mandarijnenschuim - Ingelegde mandarijn

vegetarisch Licht Gerookte Coeur De Boeuf Tomaat - Grutte Grize -
Rode Ui - Tomaten Bouillon

Gepofte Knolselderij - Witte Bonen Crème - Truffel -
Eidooier - Beurre d'Paris

Financier - Kruidnagelparfait - Witte chocolade &
mandarijnenschuim - Ingelegde mandarijn

bijgerechten Zuurdesembrood - Geslagen Boter
Friet van Frietboutique – Mayonaise
Kropsla – French Dressing – Manchego

BAUT

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