

KLEINE BAR



KLEIN...

...is de Kleine Bar van Wildschut allerminst. De Grote Bar is alleen veel groter.

De Kleine Bar is geschikt voor een gezelschap van 40 tot 120 personen en is exclusief of gedeeltelijk te reserveren.

Café Wildschut is zeer ervaren in het organiseren van grote tot kleine intieme partijen, borrels, lezingen, presentaties en vergaderingen. Voor zowel particulieren en bedrijven hebben wij snel een goed beeld van de behoeftes en vullen die professioneel in.

De Kleine Bar beschikt over een eigen muziekinstallatie, een complete bar, draadloze microfoon, video, tv en beamer.

Bijna alles is mogelijk: van koffie via Hollandse bar tot full bar met cocktails, van taart via bittergarnituur tot diners en buffetten. Op onze menukaarten vindt u het gehele assortiment, vaak ook zeer geschikt voor partijen. Op de volgende pagina ziet u snacks en buffetten.

Onze prijsstelling is redelijk en transparant. U betaalt geen verborgen kosten als schoonmaak en personeel. Wel vragen wij bij partijen en diners een vooraf te betalen omzetgarantie om onze vaste kosten en risico's af te dekken. Bij diners is dat een deel van het eten, bij partijen is dat een omzetgarantie; deze bedraagt € 300 per uur voor de eerste twee uur en voor ieder volgend uur € 150.

Op specifieke dagen kan de garantie hoger of lager zijn. Alle verbruik telt mee voor de omzetgarantie. Heeft u aan het eind minder verbruikt, dan betaalt u de omzetgarantie. Meerverbruik wordt meteen voldaan aan het einde van de partij.

Voorafgaand aan de partij ontvangt u per mail een aanbetalingsfactuur voor de garantie. Gedurende de partij houden wij u indien gewenst precies op de hoogte van het verbruik.

Café Wildschut Amsterdam
Roelof Hartplein 1-3
1071 TR Amsterdam
www.cafewildschut.nl
info@cafewildschut.nl
tel. +31 20 6768220



CAFÉ WILDSCHUT

SNACKS & BUFFETTEN

SNACKS EN HAPJES PER PORTIE

BEKIJK ONZE MENUKAART VOOR MEER KEUZE, OOK VEGA

Plank Amsterdam: kaas, leverworst, ossenworst, borrelnootjes en zuur | 15

Luxe plank: brood, dips, oude kaas, Brandt & Levie worst, gemarineerde olijfjes | 17

Mandje brood met dips | 6

Groot gemengd bittergarnituur | 20

16 bitterballen van Holtkamp | 17

24 bitterballen van Holtkamp | 24,5

8 garnalen bitterballen van Holtkamp | 10,5

Nachos todos uit de oven om te delen, met kaas, guacamole, salsa, Jalapeño en kip | 13

Nachos todos uit de oven om te delen, vega met chilibonen | 13

BUFFETTEN MINIMAAL 25 PERSONEN

FINGERFOOD BUFFET | 16,5 pp

LOPEND UITGESERVEERD

Bruschetta met geitenkaas, honing en tijm

Bruschetta met gerookte zalm

Bruschetta Caprese

Bruschetta vitello tonnato

Huisgemaakte pizzapunten

Bloemkoolbeignets met tzatziki

Eventueel voor alle gasten uit te breiden met:

Yakitori kip | 2 pp

Yakitori zalm | 2,5 pp

Yakitori tofu | 2 pp

Gamba's in filodeeg met sweet chili-mayo | 3 pp

Mini cheeseburgers (rund of vega) | 3 pp

Zakjes friet met mayonaise | 3 pp

Mini pasteitjes spinazie en blauwe kaas | 3 pp

DESSERT

Brownies en blondies | 3 pp

HET WILDSCHUT BUFFET | 29,50 pp

VOOR

Schalen met vitello tonnato en carpaccio

Schalen met gerookte vissoorten en garnalen

Schalen Caprese (tomaat, mozzarella, basilicum) met Serranoham

Groene salade met gegrilde groenten, feta en olijven

Turks brood met smeersels als hummus, tzatziki, pesto, tapenade en kruidenboter

Eventueel uit te breiden met:

Schalen met Franse, Italiaanse en Hollandse kazen | 5 pp

HOOFD

Albondigas (Spaanse gehaktballetjes) in pittige tomatensaus

Seizoensvisfilet uit de oven met een kruiden Parmesankorstje

Biefstuk Stroganoff

Schalen met frites

Eventueel uit te breiden met:

Mosselen met sauzen | 5,5 pp

Nasi goreng met kipsaté (of tofu saté) | + 5,5 pp

Thai style groentencurry met witte rijst (of met kip) | + 5,5 pp

DESSERT

Tiramisù | 4,5 pp

Appeltaart, vanille ijs, brownie | 7,5 pp

Chocolademousse met rood fruitsaus | 5 pp

OOSTERS BUFFET | 28 pp

Vegetarische rijstsalade

Saté (kip en tofu)

Gele rijst met sambal ei (telor) en gado gado

Sambal goreng boontjes

Oosterse noedels met gemarineerde gamba's en wokgroente

Varkenshaas in teriyaki

Zalmreepjes in een kokos-limoen-citroengras saus

Komkommer taugé salade

DESSERT

Spekkoek met vanille ijs, bakabana met chocolade ijs | 5 pp