



DRANKEN

- 1 UUR DRANK | 20,50
- 2 UUR DRANK | 29,50
- 3 UUR DRANK | 37,50
- 4 UUR DRANK | 44,50
- 5 UUR DRANK | 52,50

- Drinken arrangementen zijn te reserveren vanaf 15 personen.
- Dranken arrangement; Pils (0.0) | frisdranken | alle open wijnen | koffie | thee | mix dranken | Radler (0.0)
- Wijnarrangement, cocktailmogelijkheden, whiskey? Oftewel, graag iets op maat? Wij helpen je graag.

BORRELMENU

Advies van de chef
22.50 per persoon

Dit is onze meest verkocht combinatie bij een aangeklede borrel. Niet geheel maaltijd vullend maar je gaat ook honger.

Bij ontvangst op tafel
BORRELPLATEAU
charcuterie | pita met dips | nootjes | olijven

Uit te serveren
BRIOCHE TRIO
rilette van markreel | steak tartaar | geitenkaas
MINI KROKETJES
bitterbal | 3 rondes | deels vega
CÔTE FRITES
bakje verse friet | truffelmayonaise | comte | uiencompote

- Praktische info
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
 - Stel je eigen menu samen met de banquetingmap
 - Het wijzigen van het advies heeft invloed op de prijs
 - Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

We kunnen rekening houden met allergieën, deze horen we graag 5 werkdagen vooraf aan de reservering.

N.B. Het wisselen van gerechten kan invloed hebben op de genoemde prijzen. Onze prijzen van de arrangementen zijn een richtlijn en worden bepaald aan de hand van de verwachte drukte.

LUNCHPLATEAU

Advies van de chef
18.50 per persoon

Dit is onze meest populaire samenstelling op het lunchplateau.

SALADE ZALM
gegrilde perzik | gezouten amandelen
FRANSE UIENSOEP |
gegratineerd | Gruyere
CROQUE-MONSIEUR |
bechamelsaus | beenham | mosterd

- Praktische info
- We serveren het lunchplateau per persoon
 - Het wijzigen van het advies heeft invloed op de prijs
 - Onze chef houdt graag vooraf rekening met dieetwensen

LUNCHMENU

Advies van de chef
17.50 per persoon

Dit is ons meest geliefde menu voor gezelschappen vanaf 20 personen. We serveren een gedeelte van de lunch sharing op etageres en een gedeelte serveren we uit per persoon.

Uitserveren
FRANSE UIENSOEP
gegratineerd met gruyere
MINI WORSTENBROODJE
+ 3.50

Etageres
MINI SANDWICHES
4 verschillende luxe belegd
CROISSANT
jam | kaas
MINI BOSSCHE BOL
dessert | Jan de Groot | + 4.50

- Praktische info
- We serveren de etagères per tafel
 - De uit te serveren gerechten worden per persoon geserveerd
 - Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs

BUFFET MENU

Buffetten stellen we graag op maat samen
Een buffet is te reserveren vanaf 20 personen.
We bieden zowel lunch als diner buffetten.
Voorkeuren en wensen horen we graag zodat onze chef een passend buffet kan samenstellen.

TASTINGMENU

Advies van de chef
44.50 per persoon

Dit is ons advies dat door de chef is samengesteld. Je kunt zelf je eigen tastingmenu samenstellen met de gerechten onderaan op deze pagina.

Gang 1
BRIOCHE TRIO
vlees | vis | vega | per stuk geserveerd | 2 per persoon

Gang 2
BURRATA **M**
gegrilde perzik | tomaat | amandelen | basilicumolie

Gang 3
STEAK TARTAAR
met toast

Gang 4
ZEEBAARS
antiboise | kruidenolie

Gang 5
SUKADESTEAK
runderstoof | wortel | rodewijnjus

Gang6
SOFT SERVE ICE CREAM
drie verschillende toppings

- Brood met smeersels bij eerste gang en friet na de 5de gang | +6.00
- Het tastingmenu is een maaltijdvullend en uitermate geschikt als lunch, diner of tijdens een borrel.
- Het tastingmenu wordt veelal geserveerd in informele setting.
- De gerechten serveren we op grote schalen die rondgaan door de ruimte.
- Alles is zowel staand als zittend goed te nuttigen.
- Wat niet direct wordt gepakt, zetten we overzichtelijk neer als buffet. Zo weet je zeker dat iedereen alle smaken mee krijgt.
- De gerechten zijn een afgeslankte versie van de gerechten zoals op de reguliere kaart. De portionering hangt af van de wens van het aantal gangen en wel of niet maaltijd vullend.
- De blauw gekleurde gerechten zijn niet in informele setting te nuttigen.

- Liever iets anders bijvoorbeeld tijdens de lunch
- Vanaf 20 personen hebben we een buffet op maat
 - Stel zelf je 2, 3 of meer gangen keuze- lunchmenu samen
 - Het tastingmenu is een mooie invulling van een informele lunch
 - Brunch compleet vanaf 28.50

KEUZEMENU

Advies van de chef
44.50 per persoon

Om bij grotere gezelschappen de kwaliteit en snelheid te kunnen borgen stellen we graag een keuzemenu met jullie samen. Julie gasten kiezen na aankomst bij Côte Bar Bistro.

Gang 1
BURRATA **M**
gegrilde perzik | tomaat | amandelen | basilicumolie
KRAB AVOCADO
Hollandse krab | avocado | tomaat
STEAK TARTAAR
met toast

Gang 2
RAVIOLI **M**
ricotta | spinazie | salieboter
ZEEBAARS
antiboise | kruidenolie
SUKADESTEAK
runderstoof | wortel | rodewijnjus

Gang 3
SOFT SERVE ICE CREAM

- Praktische info
- Brood bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | +6.00
 - Het keuzemenu kunnen we serveren vanaf 12 uur
 - De gast maakt de keuze aan tafel
 - Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
 - Wil je meer gangen of minder? Gebruik onderstaande gerechten om zelf samen te stellen.

MENU VAN DE CHEF

Advies van de chef
32.50 per persoon

Voorgerecht
FRANSE UIENSOEP
gegratineerd | Gruyère

Hoofdgerecht
SUKADESTEAK
runderstoof | wortel | rodewijnjus

Dessert
SOFT SERVE ICE CREAM

- Er is per gang geen keuze mogelijk, uiteraard houden we graag rekening met de vooraf aangegeven dieetwensen.
- Het soft serve dessert wordt bij dit menu aangeboden.
- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | +6.00
- Stel je eigen menu samen en kies je aantal gangen
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs

GERECHTEN OM ZELF JOUW EIGEN MENU SAMEN TE STELLEN

WORSTENBROODJE
Brabants cultureel erfgoed

SANDWICH STEAK
beurre de Paris

SANDWICH KRAB & PALING
avocado | salade van Hollandse krab | dille

SANDWICH BURRATA **M**
tomaat | basilicum | taggiasche olijven

SANDWICH WARME BRIE **M**
walnoten | balsamico | rucola

CROAST GEROOKTE ZALM
avocado | gepocheerd ei | rucola | ricotta

EGGS NORWEGIAN
gerookte zalm | hollandaise

EGGS BENEDICT
bacon | hollandaise

ESCARGOTS
zuurdesembrood

BISQUE
toast | rouille

FRANSE UIENSOEP
gegratineerd | Gruyère

STEAK TARTAAR
toast

BURRATA **M**
gegrilde perzik | tomaat | amandelen | basilicumolie

KRAB AVOCADO
Salade van Hollandse krab | avocado | tomaat

SALADE CAESAR
scharrelkip | gepocheerd ei | bacon | ansjovis

SALADE ZALM
avocado | gepocheerd ei | Green Goddess dressing

SALADE BURRATA **M**
gegrilde perzik | tomaat | amandelen | basilicumolie

CÔTE MINI BURGERS
raclette | Bayonne ham | béarnaise | frites

STEAK AU POIVRE
pepersaus

SUKADESTEAK
runderstoof | wortel | rodewijnjus

RIBEYE
jus van rode wijn

MELANZANE ALLA PARMIGIANA **M**
antiboise | kruidenolie

ZEEBAARS
antiboise | kruidenolie

KABELJAUW
doperwten | beurre blanc | groene kruiden

SPITSKOOL M
beurre noisette | fetacrème | venkel | amandel

RAVIOLI **M**
ricotta | spinazie | salieboter

OP MAAT

Staat jouw geliefde gerecht er niet tussen? Voor grote gezelschappen kunnen we gerechten bereiden buiten bovenstaande om. Wij zullen deze dan speciaal voor jullie inkopen en bereiden in overleg met onze chef.

BORREL TIPS

Staat jouw favoriete borrelgerecht er niet bij, of heb je iets lekkers gezien op onze reguliere kaart? Laat het ons weten, we denken graag met je mee over de mogelijkheden.

PARISPLATEAU
favoriet | charcuterie | comté | brood met boter | gekookte garnalen | oeuf mayonaise

FRIET MAYO M

FRIET LOADED M
truffelmayonaise | uiencompote | comté

CÔTE MINI BURGER
raclette | Bayonne ham | béarnaise | frites

BRIOCHE TRIO
Steak tartaar | rilette van makreel | geitenkaas

OUEF MAYONNAISE
3 verschillende manieren gevuld | verse mayonaise

OESTERS
mignonette dressing | citroen

MINI KROKETJES
3 rondes | diverse krokettjes | bitterballen

ONTVANGSTPLATEAU
nano pita met dips | olijven | nootjes | bayonne ham

Borrelgerechten zijn te bestellen vanaf 15 personen en worden voor iedereen gelijk geserveerd. Uiteraard houden we graag rekening met eventuele uitzonderingen.

ZOET & DESSERT

BOSSCHE BOL
mini | normaal | Jan de Groot

CHOCOLADEMOUSSE
pure chocolade | zeezout | chocolade schotsen

SOFT SERVE ICE CREAM
karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM
framboos | witte chocolade crunch

SOFT SERVE ICE CREAM
chocoladesaus

TARTE AU CITRON

PAVLOVA
gemarineerde aardbeien | witte chocolade

SCROPPINO

KAAS
selectie kazen van Fromagerie Guillaume

