



Al onze gerechten kunnen allergenen of sporen van allergenen bevatten.
Bij kennisgeving van bepaalde allergieën kunnen wij hier rekening mee houden.



№ 20090919

TREIN KAARTJE

SPELREGELS

maandag t/m donderdag

€ 27.50 per persoon onbeperkt tapas eten

vrijdag t/m zondag

€ 29.50 per persoon onbeperkt tapas eten

3 hapjes per persoon per ronde

KIDS 3 T/M 10 JAAR

kunnen mee eten voor € 13.50 per persoon

KIDS 11 T/M 13 JAAR

kunnen mee eten voor € 16.50 per persoon

Voor gezelschappen van 15 tot 20 pers.
hanteren wij een aangepast tapas of
een verrassingsmenu.

Voor gezelschappen vanaf 20 pers.
hanteren wij de tapas gerechten in
buffet vorm.

Bovenstaande is geheel zelf samen te
stellen vanuit onze huidige tapas kaart.



VLEES

1. Parmaham met meloen
2. Dadels met spek
3. Kippendij met pittige tomaten salsa
4. Carpaccio van rundvlees met truffel mayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
5. Kalfslende met tonijnsalade
6. Beef met chorizo
7. Varkenshaasje met peper- of champignonsaus
8. Serranoham met manchegokaas en peer
9. Chorizokroketjes met gemarineerde kikkererwten
10. Stoofvlees
11. Banaan met spek
12. Empanada met pittig gehakt
13. Varkenshaas omwikkeld met spek en pindasaus met gefrituurde uitjes
14. Beef met keuze uit : naturel, pepersaus of champignonsaus
15. Plankje van Serranoham en fuet met knoflookolijven
16. Gehaktballetjes in tomatensaus of pindasaus
17. Honing mosterd kipspies
18. Mini pita met gemarineerde speklapje, cheddarkaas en currysaus
19. Uiensoep
20. Spicy ribs
21. Kipkluijjes PiriPiri
22. Parmaham kroketjes

PINCHOS

- 23. Pincho tonijnsalade
- 24. Pincho gerookte kip met crispy bacon en pittige salsa
- 25. Pincho met gerookte zalm en brie
- 26. Pincho Eiersalade met tomaat
- 27. Pincho hamburger met gesmolten kaas en truffelmayonaise
- 28. Pincho met Parmaham, geitenkaas en honing
- 29. Pincho brie en rosbief met jam
- 30. Stokbrood keuze uit: kruidenboter, tomaten tapenade of aioli

Wist u dat..

Pinchos zijn kleine maar fijne, Spaanse hapjes samengesteld uit verschillende hartige lekkernijen welke bijeen gehouden worden door een stokje.

VIS

- 31. Scampi knoflookolie
- 32. Garnalen kroketjes met mosterd mayonaise
- 33. Gebakken mosselen in kruidenboter met cocktailsaus
- 34. Mosselen in tomatensaus met kaas
- 35. Wit vis uit de oven met tomaat, olijven en kaas
- 36. Bladerdeegkoekje met gerookte zalm
- 37. Gambapan in knoflook, kokos en sambal, gebakken paprika, rode ui en champignons
- 38. Champignons met gerookte zalm en geitenkaas
- 39. Inktvisringen
- 40. Hete vis
- 41. Gekruide zalmfilet met paprika

VEGETARISCH

- 42. Torpedo garnalen
- 43. Zalmbonbon met zalmtartaar en creme fraîche
- 44. Vissoepje
- 45. Seizoensoepje, wisselende variatie van de chef
- 46. Gefrituurde courgette met knoflookmayonaise en paprika poeder
- 47. Aardappelpannekoek met aioli
- 48. Uienringen
- 49. Dikke aardappelfrietten in de schil met truffelmayonaise
- 50. Tomatensoep met creme fraîche
- 51. Gekarameliseerde appel met geiten kaas
- 52. Rode biet met geitenkaas en rucola
- 53. Dadels met geitenkaasmousse en walnoten

- 54. Ovenaardappel met tomatensaus en aioli
- 55. Manchegokaas met likeur 43
- 56. Champignons gebakken in knoflookboter
- 57. Kroketjes van geitenkaas met honing
- 58. Groentekroketjes met truffelmayonaise
- 59. Knoflookbrood
- 60. Pasta aglio olio
- 61. Aardappel wedges met chili saus