



Ontbijt

Begin je vergadering met een heerlijk ontbijt in De Nieuwe Poort. We dekken graag een tafel voor je in ons restaurant. Liever gelijk aan het werk, dan serveren we het ontbijt in de zaal.

ONTBIJT

Diverse petits pains, croissants, pains au chocolat, gekookte eieren, fruityoghurt, diverse soorten beleg: belegen & oude kaas, boerenham, brie, diverse soorten jam, tomaat, komkommer: **12,50**

Bovenstaand ontbijt kunt u uitbreiden met:

- Versgeperste jus d'orange (1 liter/5 glazen) **9,50**
- Smoothies (1 liter/5 glazen) **10,50**
- Handfruit (per stuk) **1,00**
- Fruitsalade **4,50**



Lunch

LUNCH 1: BROODJES 8,50

Vers afgebakken broodjes met salade en rauwkost:

- Hummus
- Brie, walnoten en honing
- Gezond, met beenham en kaas
- Huisgemaakte tonijnsalade

LUNCH 2 BROODJES + SOEP 12,50

- Lunch 1
- Soep

LUNCH 3 BROODJES + SOEP + SALADES 17,50

- Lunch 2
- Salade met zalm, makreel en garnalen
- Couscoussalade met geitenkaas en walnoten
- Salade met truffelham, parmaham, Spinata Romana

Je kunt de lunch uitbreiden met:

- Zacht bolletje kalfskroket en mosterd 3,50
- Kleine fruitsalade 4,50
- Handfruit 1,00
- Versgeperste jus d'orange (1 liter/5 glazen) 9,50
- Smoothies (1 liter/ 5 glazen) 10,50
- Groene salade 3,50
- Kleine salade met zalm, makreel en garnalen 5,50
- Kleine couscoussalade met geitenkaas en walnoten 5,50
- Kleine salade met truffelham, parmaham, Spinata Romana 5,50
- Melk 2,50
- Saucijzenbroodje 3,75

Als je liever een warme of extra uitgebreide lunch wilt laten serveren, dan kan dat natuurlijk ook. Vraag ons naar de mogelijkheden.



Buffet

BUFFET DE NIEUWE POORT 27,50

- Meerzaden brood met huisgemaakte smeersels
- Rucolasalade met rosbief, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat
- Groene salade van groene asperges, kwarteleitjes, komkommer, tomaat, radijs
- Schelvisfilet in wittewijnsaus met venkel en citroen
- Jodenhaaspuntjes in rodewijnjus
- Quiche van geitenkaas, spinazie en walnoten
- Provençaalse roerbak met paprika, courgette, aubergine
- Krieltjes uit de oven met crème fraîche, roquefort, pijnboompitten, en een pastinaakkrokantje

BUFFET DE LUXE 36,00

- Meerzaden brood met huisgemaakte smeersels
- Salade van hele zalm en tonijnsalade, met wakame, rivierkreeft, avocado en limoenmayonaise
- Rucolasalade met rosbief, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat
- Groene salade van groene asperges, kwarteleitjes, komkommer, tomaat, radijs
- Doradefilet in wittewijnsaus met venkel en citroen
- Kalfsrollade met truffel, paddenstoelen en kappertjes
- Quiche van geitenkaas, spinazie en walnoten
- Provençaalse roerbak met paprika, courgette, aubergine
- Krieltjes uit de oven met crème fraîche, roquefort, pijnboompitten, en een pastinaakkrokantje.
- Witlof, pompoen, bloemkool en Hollandse oude kaas
- Vlaamse friet met mayonaise
- Grand dessert van diverse ambachtelijk gemaakte lekkernijen



Zoet & hartig

Zoete en hartige snacks die je per stuk kunt bestellen, bijvoorbeeld voor een korte pauze in de ochtend of middag.

ZOET

- Appeltaart 3,50
- Muffin 3,50
- Macarons 3,50
- Kleine fruitsalade 4,50

HARTIG 3,75

- Crostini met tartaar van gerookte heilbot en haringkaviaar
- Bladerdeegpakketjes met geitenkaascrème en gember
- Crostini met gerookte wildzwijnham, truffeltapenade en scarlet cress
- Komkommertje gevuld met Hollandse garnalen en verse kreeft, limoenmayonaise en borage cress
- Bruschetta met huisgemaakte filet americain, bieslookschuim en een kwarteleitje



Diner

Onze walking dinners worden samengesteld naar jouw wensen en budget. We lopen het diner uit in de door jou gereserveerde zaal of, indien gewenst, in de bar. Natuurlijk zorgen wij ook voor de juiste inrichting en aankleding. Het walking dinner is beschikbaar vanaf vier gangen en wordt naar wens geserveerd met begeleidende wijnen. Onderstaand vind je ter inspiratie een suggestie met een kostprijs van 49,50 per persoon. Je kunt het walking dinner/ maandmenu ook bestellen als lunch. Vraag ons gerust naar de mogelijkheden.

WALKING DINNER

Op tafel:

kaasstengels, gezouten noten, gemarineerde olijven, breekbrood met aioli en tapenade

Handgeslagen ossenhaas met een krokantje van Parmezaan

Frisse gazpacho van tomaat met schuim van komkommer en koriander

Spaanse surf & turf van knoflookgamba's en pikante chorizo

Gemarineerde diamanthaas met een crème van zoete aardappel, gesmoorde paksoi en rodewijnjus

Panna cotta van Malibu, mint en vers rood fruit

MAANDMENU

Groepen kunnen ons maandelijks wisselende groepsmenu bestellen. Uiteraard houden we hierbij rekening met allergieën en dieetwensen.

*2 gangen 28,50

*3 gangen 36,00



Bites

VOOR OP TAFEL set a 10 pers. [3,50 p/p](#)

- Kaasstengels
- Gezouten noten
- Gemarineerde olijven
- Brood met aioli en tapenade

BITES

- Broodplank met kruidenboter, aioli en tapenade [4,50](#)
- Gemarineerde groene en zwarte olijven [4,00](#)
- Nacho's met gesmolten cheddar, guacamole, tomatensalsa, koriander en lente-ui [8,00](#)
- Bitterballen met mosterd (8st) [8,00](#)
- Krokante garnalen met chilisaus (6st) [8,50](#)
- Sosaties, een spies van gemarineerde Zuid-Afrikaanse kippendij [8,50](#)
- Groentesticks met hummusdip [5,00](#)

- Borrelplank met bitterballen, vlammetjes, kaasstengels, loempia's, olijven, brood met aioli, chilisaus en mosterd [12,75](#)

- Pain American, een hamburger van Black Angus, stokbrood, boerenkaas, spek, gebakken ui, sla, tomaat en zuur, met friet uit eigen keuken en mayonaise [14,75](#)

- Tapasplank, diverse lekkernijen van de chef. Keuze uit vlees, vis of vega (voor 2 personen) [17,50](#)