

Brunch en High tea

Gezellig en sfeervol !

In de Watergraafsmeer op een steenworp afstand van de ringweg A10 ligt het klassieke grand café restaurant Frankendael. Door haar centrale ligging leent het zich bij uitstek met de juiste ambiance voor een brunch of high tea.

Frankendael beschikt over drie zalen, restaurant en een overdekt verwarmd buitenterras. Daarnaast beschikt het over een schitterend grand café.

De brunch en high tea kunnen wij u serveren in diverse vormen. Wat hierna volgt is dan ook niet ons volledige repertoire, maar een representatieve selectie van de vele mogelijkheden. En het is ten alle tijden mogelijk om uw wensen in de brunch of koffietafel te verwerken.

Team Frankendael

High Tea

Voor een high tea geldt een minimum aantal van 10 personen.
De gemiddelde tijdsduur is 1½ tot 2 uur.

Brunch

Voor een brunch geldt een minimum aantal van 20 personen.
De gemiddelde tijdsduur is 3 tot 3½ uur.

Brunchsuggestie A

Ontvangst met
koffie of thee en koekjes

Aperitief

glas witte wijn of jus d'orange



Broodsoorten

Frans stokbroodje, ciabatta, witte bol en oerbrood

Visgerechten

Hollandse haring met gesnipperd ui
gerookte zalm met rode ui en kappertjes

Vleesgerechten

Pata Negra ham met meloen
rundercarpaccio met old Amsterdammerkaas, pijnboompitten en olijfdressing
Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnmayonaise)

Salades

salade 'Caprese' (tomaat, mozzarella en pesto)
Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, ei, croutons en gedroogde tomaat)

Warme gerechten

Amsterdamsche kroket
boerenomelet
Saucijzenbroodje



Nagerecht

Terrine van sorbetijs met marsepein

€ 25,00 per persoon

Brunchsuggestie B

Ontvangst met
koffie of thee en koekjes

Aperitief

glas witte wijn of jus d'orange



Broodsoorten

Frans stokbroodje, ciabatta, oerbrood en croissants

Visgerechten

gerookte paling
gerookte zalm met rode ui en kappertjes
Hollandse garnalen met cocktailsaus

Vleesgerechten

beenham
rundercarpaccio met old Amsterdammerkaas, pijnboompitten en olijfdressing
Vitello tonato (kalfsvlees met tonijnmayonaise)
ambachtelijke ossenworst met ui en augurk

Salades

spinaziesalade met Roquefortkaas, spekjes, appel, walnoten en mosterddressing
Caesarsalade (Romano sla, ansjovis, Parmezaanse kaas, ei, croutons en gedroogde tomaat)

Warme gerechten

boerenomelet
gebakken zalmfilet op wok groenten
runderhaaspuntjes in bospaddestoelensaus
Amsterdamsche kroket
Vlaamse frieten



Nagerecht

omelet Sibiriën met watme kersen

€ 29,75 per persoon

Brunch uitbreidingen

Wij bieden u als gast de mogelijkheid om in de door u gekozen brunchsuggestie enige uitbreidingen toe te voegen of aanpassingen toe te passen.

De hieronder vermelde prijzen zijn op basis van een toeslag per persoon op de brunchprijs.

Ontvangst

Petitfour	€	1,75
Vers gebak (appeltaart of vlaai van de dag)	2,95	
Taart (ontworpen en geheel naar smaak van uw wensen)	3,75	

Aperitief

Prosecco		2,75
Champagne 'brut'		6,50
Champagne Rosé 'brut'	7,50	

Soepen

Franse uiensoep met crouton en kaas	3,75	
Potage van tomaat met basilicumcrème	3,75	
Kreeftenbisque*	4,25	
Velouté van Hollandse asperges met aspergepunten*	4,25	
Ossenstaartsoep met Madeira	4,25	

Visgerechten

Gerookte paling	2,75	
Hollandse nieuwe haring*		1,50
verse oesters*	2,00	
Hollandse garnalwen cocktailsaus		2,50

Warme gerechten

beenham		3,50
Hollandse asperges met boter, ham en ei*	4,50	
Hertenbiefstukjes met zuurkool en truffelsaus*	4,50	
Quiche Loraine	2,25	
vegetarische loempia's	2,50	
pasta met gamba's in knoflookolie gebakken	3,75	
gebakken aardappelen	1,50	
Vlaamse frieten	1,50	

Gerechten met een * zijn seizoensgebonden

Dessert

petit dessertbuffet		7,50
grand dessertbuffet		10,00