

Bilderberg Grand Hotel


# WIENTJES

LUNCH  
12.00 - 16.30 UUR



## SANDWICHES


**U heeft de keuze uit wit of bruin brood.**

<b>Clubsandwich</b> (Ook vegetarisch te bestellen) Clubsandwich met gebakken bacon, tomaat, sla en gerookte kipfilet	€ 16
<b>Rund</b> Rundercarpaccio met pestomayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	€ 16
<b>Zalm</b> Gerookte zalm met gember-komkommercrème en little gem sla	€ 16
<b>Kip</b> Geroosterde kippendij met chili, atjar en gefrituurde uitjes	€ 15
<b>Avocado</b>  Avocado met een gepocheerd ei, hollandaise saus en rucola	€ 15

## SALADES

<b>Caesar salade</b> Gegrilde kip, little gem sla, ansjovis, Parmezaanse kaas en knoflook croutons	€ 19
<b>Zalm</b> Salade met gerookte zalm en gegrilde zalm, kappertjes, rode ui en mierikswortelcrème	€ 21

## POKE BOWL

<b>Tonijn</b> Tonijn, wortel, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer en sojabonen, geserveerd met wasabimayonaise	€ 23
<b>Avocado</b>  Gefrituurde avocado, maïs, radijs, wakame, sesam, komkommer en sojabonen, geserveerd met geroosterde sesamdressing	€ 21
<b>Kip</b> Krokante kip, rode ui, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer en sojabonen, geserveerd met srirachamayonaise.	€ 22

Gerechten met een  zijn vegetarisch..

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.

### PROFESSIONELE SELECTIE, BEWERKING EN DISTRIBUTIE

Nice to Meat is voortgekomen uit een traditionele kwaliteitsslagerij. In deze ambachtelijke omgeving wordt het professioneel selecteren, bewerken en distribueren van vlees al meer dan 120 jaar beschouwd als een kunst. Onder het motto 'Meat is Art' houden we consequent vast aan die traditie van vakmanschap.



### TRADITIONELE AMBACHTELIJKE AANPAK

In de jaren negentig werd het bedrijf Nice to Meat gekocht door de Amsterdamse slagersfamilie Pouw. Hun vakmanschap en enthousiasme vormen een belangrijk fundament voor de kwaliteitsfilosofie en garanderen dat die in ere wordt gehouden. Bij de vaktechnische bewerking van alle producten wordt in een hypermoderne snijzaal gewerkt volgens de methode Utrechtse Slagersvakschool.

### HOGE EN CONSTANTE KWALITEIT

Nice to Meat garandeert een zorgvuldig geteste productkwaliteit, bewerking en aflevering van het vlees onder de wettelijk vereiste hygiënische condities (IFS Higher Level). De voortdurende kwaliteitscontrole begint bij de bron, de selectie van het vlees, en gaat door tot het eind van het bewerkingsproces. Daarnaast worden wekelijks productmonsters genomen en vindt maandelijks een grote, onverwachte inspectie plaats door het onafhankelijke kwaliteitscontrolebureau, waarbij verscheidene monsters worden genomen.

## SOEPEN

<b>Paprika</b>  Soep van geroosterde rode paprika met crème fraiche en pijnboompitten	€ 11
<b>Zwelse mosterd</b>  Crèmesoep van Zwelse stadsmosterd met zure appel en bosui	€ 11

## WARME LUNCHGERECHTEN

<b>Uitsmijter</b> Gebakken eieren met jong belegen kaas en gekookte achterham	€ 14
<b>Grand W Burger</b> (ook vegetarisch te bestellen) Runderhamburger met kaas, spek, augurk, gefrituurde uienringen, BBQ-saus geserveerd met frites	€ 23
<b>Het Lunchkwartet van Grand Hotel Wientjes</b> Mini uitsmijter, kopje Zwelse mosterdsoep, sandwich met gekookte achterham of jong belegen kaas en een kalfsvlees- of groentekroket van de Heeren van Loosdrecht.	€ 16
<b>Kroketten</b> (ook vegetarisch te bestellen) Twee kalfsvlees- of groente kroketten van de Heeren van Loosdrecht met brasseriebrood en Zwelse mosterd	€ 14
<b>2-gangen Lunchmenu</b> Laat je verrassen door onze keukenbrigade met een twee gangen lunchmenu	€ 39

## DESSERTS

<b>Mango</b> Pavlova met gemarineerde mango en passievruchtensorbetijs	€ 12
<b>Chocolade</b> Pure chocolademousse met een parfait van Zwelse Hanzebitter en pastel de nata	€ 12
<b>Roodfruit</b> Vanille panna cotta met gemarineerd roodfruit en een schuim van framboos	€ 12
<b>Kaas</b> Een proeverij van de kaasmarkt van onze lokale kaasboer "Harry de Smaakspecialist"	€ 18

Wij vinden dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.