

Restaurant La Fontaine

Ontbijt - Lunch - Diner - Borrel



Koffietafels
Brunchbuffet
High tea en high wine
Buffetsuggesties
Borrel/feest chefmenu
Borrel- en feestarrangementen

Volg ons op
Facebook!

 Restaurant La Fontaine
 Bogaardplein 7
2284 DP Rijswijk
 070-7370302



 www.restaurant-lafontaine.nl
 info@restaurant-lafontaine.nl

KOFFIETAFELS / BRUNCH *

KOFFIETAFELS VANAF 10 PERSONEN
BRUNCHBUFFET VANAF 15 PERSONEN

**KOFFIETAFEL I // 17.50
P.P.**

Kopje tomaten-crème soep



Krentenwegge uit Twente - minibroodjes - rustiek brood
- huisgebraden rosbeef - serranoham - jong belegen
kaas - roombrie - confituren - kletsoppen -
musketflikken

Keuze uit 1 keer koffie, cappuccino, thee of melk

**KOFFIETAFEL II // 21.50
P.P.**

Zoals "koffietafel I" inclusief huzarensalade -
kalfskroket - paté

**KOFFIETAFEL DE LUXE //
26.50 P.P.**

Glaasje Prosecco

Krentenwegge uit Twente - minibroodjes - croissant -
huisgebraden rosbeef - jong belegen kaas - confituren
- wrap met gerookte zalm - gevuld eitje - kalfskroket -
mini brownie - kletsoppen - vers fruit - bananencake

Keuze uit 1 keer koffie, cappuccino, thee of melk



**BRUNCH BUFFET // 31.50
P.P.**

Krentenwegge uit Twente - minibroodjes - croissant -
rustiek brood - huisgebraden rosbeef - serranoham -
jong belegen kaas - oude kaas - roombrie - confituren
- gerookte zalm - kalfskroket - paté - rijkelijk
opgemaakte huzarensalade - carpaccio met
huisgemaakte pesto en Parmezaanse kaas - kip
cashew met hoisin, groenten en mie (warm) -
kletsoppen - vers fruit - cheesecake

HIGH TEA / HIGH WINE *

VANAF 2 PERSONEN

HIGH TEA // 23.50 P.P.

Klein kopje soep

Sandwiches met carpaccio, truffelmayonaise en luxe
sla - sandwiches met gerookte zalm, remouladesaus
en luxe sla - licht pikante chicken wraps -
verschillende hartige hapjes



Mini brownie - cheesecake - macarons - scones met
aardbeien cream

Thee (diverse smaken) - koffie - cappuccino



HIGH WINE // 27.50 P.P.

Wraps met gerookte zalm - toast met makreeltartaar
- torentje van gegrilde courgette, geitenkaas en
walnootcrunch



Met Sauvignon Blanc

Serranoham - spiesje van ossenhaas - bruchette van
carpaccio en truffelmayonaise

Met Malbec

Roombrie - Bleu d'Auvergne kaas - mini brownie

Met Kopke rode port

**High tea/high wine minimaal één dag van tevoren
reserveren**



BUFFETSUGGESTIES *

VANAF 20 PERSONEN

BUFFET I // 32.50 P.P.

Salades

Rijk opgemaakte huzarensalade - royaal opgemaakte groene salade ✓



Vis

Gerookte zalm - curry van garnalen, kokos, groenten en basmati rijst (warm) - duet van vis uit de oven met verse groenten en bieslooksaus (warm)



Vlees

Huisgebraden rosbeef - bourgondische aardappeltjes met ui en spekjes (warm) - saté van scharrel kipfilet met satésaus (warm)



Stokbrood met kruidenboter en tomatensalsa



BUFFET II // 36.50 P.P.

Zoals "buffet I" inclusief royaal opgemaakte zalmsalade - paté - carpaccio met huisgemaakte pesto en Parmezaanse kaas

BUFFET III // 39.50 P.P.

Zoals "buffet II" inclusief gambaspiesjes (warm) - saté van ossenhaaspuntjes op Oosterse wijze (warm) - vers fruit

DESSERTBUFFET // 10.75 P.P.

Versillende soorten bavarois - diverse soorten parfais - verse fruitsalade - soesjes - cheesecake



Tipl

Sluit een buffet leuk af met een Omelette Sibérienne flambé (met vuurfonteinen geserveerde ijstaart met warme chocoladesaus) // 8.75 p.p.

MENU VANAF 10

PERSONEN *

CHEFMENU // 34.50 P.P.

Huisgemaakte soep van het seizoen

OF

Huisgemaakte tomatensoep met bieslook en room ✓

OF

Salade met o.a. gerookte zalm - garnalenspiesje met mojo rojo - rode ui - tomaat - olijven

OF

Rundercarpaccio met truffelmayonaise - rucola - grana padano



Gegrilde dorade royale filet met notenjusz

OF

Tournedos met een saus van rode port-bosuitjes (+ 3.00)

OF

Varkenshaasmedaillons met honing-mosterdsaus

OF

Tagliatelle met roomsaus - kastanje champignons - rode ui - grana padano - salade ✓



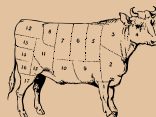
Omelette Sibérienne flambé (met vuurfonteinen geserveerde ijstaart met warme chocoladesaus)

Aan tafel geserveerd

Tipl

Het chefmenu is uit te breiden naar 4-gangen voor

39.50 p.p.



BORRELS / RECEPTIES /

PARTIEN *

Onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankassortiment - huiswijn - tapbier (geen speciale tap) - fris - koffie/thee - binnenlands gedestilleerd

BORRELARRANGEMENTEN VANAF 10 PERSONEN

Een borrelarrangement voor 1.5 uur - inclusief éénmaal warm/koud bittergarnituur - nootjes // 21.50 p.p.



Een borrelarrangement voor 2 uur - inclusief tweemaal warm/koud bittergarnituur - nootjes // 26.50 p.p.



Een borrelarrangement voor 2.5 uur - inclusief driemaal warm/koud bittergarnituur - nootjes // 31.50 p.p.



FEESTAVOND ARRANGEMENT VANAF 50 PERSONEN

Een borrelarrangement voor 4 uur - inclusief vijfmaal warm/koud bittergarnituur - nootjes - exclusiviteit van de ruimte // 41.50 p.p.

De bovengenoemde arrangementen zijn uit te breiden met:

Een diner



Een buffet

Fingerfood

Plate gerechten zoals een satéschotel

Buitenlands drankassortiment

DJ of live muziek

*Gaarne 24 uur van tevoren het juiste aantal gasten doorgeven, anders zijn wij helaas genoodzaakt 50% van de couverts in rekening te brengen voor de gemaakte kosten! Voor alle arrangementen geldt: prijswijzigingen onder voorbehoud.