

VREUGDERIJK – koud en warm borrelbuffet

Prijs per persoon* € 14,50 mogelijk vanaf 25 personen

*volwassen personen. Kinderen vanaf 4 jaar tot met 10 jaar € 12,50

Dit buffet wordt geserveerd tussen 14.00 uur en 17.00 uur of tussen 21.00 en 23.00 uur

Koude gerechten

- ✓ Ambachtelijk broodsoorten met dippers o.a. kruidenboter, pesto en tapenades
- ✓ Luxe belegde bruchetta met ossenworst, geitenkaas en gerookte zalm
- ✓ Friese kaasplank met noten en Zwolse mosterd
- ✓ Gevulde eieren naar oma`s recept
- ✓ Charcuterie, fijne vleeswaren en worstsoorten met zuurtjes
- ✓ Hollandse haring op roggebrood met ui
- ✓ Mini sandwich rolletjes in verschillende variaties

Warme gerechten

- ✓ Spicy Chickenwings
- ✓ Mini balletjes gehakt in tomaten/knoflooksaus

Warme gerechten geserveerd

- ✓ Bitterbal
- ✓ Amsterdamse borrelmix

OLD HEINO – koud en warm buffet

Prijs per persoon € 22,50 mogelijk vanaf 15 personen*

*volwassen personen. Kinderen vanaf 4 jaar tot met 10 jaar € 18,50

Koude gerechten

- ✓ Rosé gebraden rosbief met balsamico vinaigrette, pesto en verse Parmezaanse kaas
- ✓ Rollade van kip met tomaten-kruiden dip
- ✓ Licht gerookte makreel in diverse varianties
- ✓ Huisgemaakte huzarensalade
- ✓ Provinciaalse aardappelsalade met uitgebakken spekjes

Warme gerechten

- ✓ Kipsaté met Indonesisch satésaus met kroepoek en gebakken uitjes
- ✓ Sallands gebraad met gebakken groente en rode wijn jus
- ✓ Twentse gehaktballetjes met saus van tomaat, kruiden en knoflook

Bijgerechten

- ✓ Verse frietjes
- ✓ Geurige vegetarische rijst met goreng kruiden
- ✓ Seizoen groenten
- ✓ Diverse broodsoorten met kruidenboter en kruidenmayonaise

URBANA - gevarieerd koud en warm buffet

Prijs per persoon € 27,50 vanaf 15 personen*

*volwassen personen. Kinderen vanaf 4 jaar tot met 10 jaar € 22,50

Twee soorten soep op het buffet

- ✓ Heldere gevogelte bouillon met gerookte kip en tuinkruiden
- ✓ Lichtgebonden tomatensoep (vegetarisch)

Koude gerechten

- ✓ Rosé gebraden rosbief met balsamico vinaigrette, pesto en verse Parmezaanse kaas
- ✓ Rollade van kip met tomaten-kruiden dip
- ✓ Pastrami met Italiaanse kruidenmayonaise
- ✓ Hollandse haring met gesnipperde uitjes en roggebroom
- ✓ Licht gerookte makreel in diverse varianties
- ✓ Huisgemaakte huzarensalade
- ✓ Provinciaalse aardappelsalade met uitgebakken spekjes
- ✓ Frisse ijsbergsla met ansjovis, ei, croutons en oude kaas

Warme gerechten (keuze uit drie warme gerechten)

- ✓ Medaillons van varkenshaas met champignon-roomsaus
- ✓ Kipsaté met Indonesisch satésaus met kroepoek en gebakken uitjes
- ✓ Traditionele Franse bourgondische runderstoofpot
- ✓ Sallands gebrad met gebakken groente en rode wijn jus
- ✓ Twentse gehaktballetjes met saus van tomaat, kruiden en knoflook
- ✓ Gebakken kibbelingen met kruidenmelange

Bijgerechten

- ✓ Verse frietjes
- ✓ Gegratineerde aardappelschijfjes met knoflook, room en kaas
- ✓ Seizoen groenten
- ✓ Vegetarische rijst met goreng kruiden
- ✓ Diverse broodsoorten met kruidenboter en kruidenmayonaise

Dessertbuffet "URBANA"

Prijs per persoon € 7,50

- ✓ Op mooie spiegels gepresenteerd Grand Dessert
- ✓ Van pure chocolade gemaakte brownies en vruchten longueurs (vruchtengebak)
- ✓ Heerlijke bavarois met slagroom en gesneden fruit
- ✓ Ambachtelijk sorbetijs bollen en een geflambeerde ijstaart met roomboter cake en roomijs
- ✓ Warme kersensaus en chocoladesaus
- Optie: € 2,25 per persoon
- ✓ Friese kaasplank met noten, vijgenbrood en Zwolse mosterd

HAVEZATEN – koud en warm buffet

Prijs per persoon € 34,50 mogelijk vanaf 15 personen*

*volwassen personen. Kinderen vanaf 4 jaar tot met 10 jaar € 29,50

Twee soorten soep op het buffet naar keuze

- ✓ Heldere groentesoep, tomatensoep of Zwolse mosterdsoep

Koude gerechten

- ✓ Rosé gebraden rosbief met balsamico vinaigrette, pesto en verse Parmezaanse kaas
- ✓ Huis gebraden varkensproceur met piccalilly
- ✓ Gedroogde ham specialiteiten met meloen gearneerd
- ✓ Carpaccio van het his met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas
- ✓ Hollandse haring met gesnipperde uitjes en roggebrood
- ✓ Drieluik van zalm, huisgemaakte zalsalade, langzaam gegaarde zalm in wijn en ambachtelijk gerookte zalm
- ✓ Glaasje met tonijnsalade en Noorse garnalen
- ✓ Huisgemaakte huzarensalade
- ✓ Provinciaalse aardappelsalade met uitgebakken spekjes
- ✓ Frisse rauwkostsalade van tomaat, komkommer, rode ui, olijven en Fetakaas

Warme gerechten (keuze uit drie warme gerechten)

- ✓ Malse biefstukjes met stroganoffsaus
- ✓ Kipsaté met Indonesisch satésaus met kroepoek uitjes
- ✓ Zalmfilet op een bedje van vlinderpasta, seizoengroenten en witte wijn
- ✓ Gebakken kibbelingen met kruidenmelange
- ✓ Medaillons van varkenshaas met peperroomsaus
- ✓ Heerlijke krokante kip spareribs

Bijgerechten

- ✓ Verse frietjes
- ✓ Gegratineerde aardappelschijfjes met knoflook, room en kaas
- ✓ Seizoengroenten en vegetarische rijst met goreng kruiden
- ✓ Diverse broodsoorten met kruidenboter en kruidenmayonaise

Dessertbuffet "HAVEZATEN"

Prijs per persoon € 7,50

- ✓ Op mooie spiegels gepresenteerd Grand Dessert
- ✓ Van pure chocolade gemaakte brownies en vruchten longueurs (vruchtengebak)
- ✓ Heerlijke bavarois met slagroom en gesneden fruit
- ✓ Ambachtelijk sorbetijs bollen en een geflambeerde ijstaart met roomboter cake en roomijs
- ✓ Warme kersensaus en chocoladesaus
- Optie: € 2,25 per persoon
- ✓ Friese kaasplank met noten, vijgenbrood en Zwolse mosterd

LANDWIJCK – koud en warm buffet inclusief live cooking

Prijs per persoon € 42,50 mogelijk vanaf 30 personen*

*volwassen personen. Kinderen vanaf 4 jaar tot met 10 jaar € 35,00

Twee soorten soep op het buffet naar keuze

- ✓ Zwolse mosterdsoep, heldere groentesoep, gevogelte- of heldere tomatensoep (vegetarisch)

Koude gerechten

- ✓ Rosé gebraden rosbief met balsamico vinaigrette, pesto en verse Parmezaanse kaas
- ✓ Kippendijenrollade op ijsbergsla met croutons, kappertjes, mini tomaten, oude kaas en caesar dressing
- ✓ Gedroogde ham specialiteiten met meloen
- ✓ Carpaccio van het huis met truffel mayonaise, rucola en Parmezaanse kaas
- ✓ Hollandse haring met gesnipperde uitjes en roggebrood
- ✓ Drieluik van zalm, huisgemaakte zalmzalade, langzaam gegaarde zalm en ambachtelijk gerookt
- ✓ Mini amuses gepresenteerd op lepels en glaasjes met o.a. jonge geitenkaas, Hollandse garnalen, Twents nagelhout
- ✓ Huisgemaakte rundvleessalade
- ✓ Provinciaalse aardappelsalade met uitgebakken spekjes
- ✓ Frisse rauwkostsalade van tomaat, komkommer, rode ui, olijven en Fetakaas

Warme gerechten (keuze uit vier warme gerechten)

- ✓ Malse biefstukjes met stroganoffsaus (live cooking)
- ✓ Kipsaté met Indonesisch satésaus met kroepoek en uitjes
- ✓ Zalmfilet met gamba's op een bedje van vlinderpasta, seizoen groenten en witte wijn
- ✓ Tongrolletjes gevuld met zalm en Saffraan roomsaus
- ✓ Verse scholfilet (live cooking)
- ✓ Gebakken Lams procureur met paksoi, taugé en zwarte bonensaus
- ✓ Medaillons van varkenshaas met champignon-roomsaus

Bijgerechten

- ✓ Verse frietjes
- ✓ Gegratineerde aardappelschijfjes met knoflook, room en kaas
- ✓ Seizoengroenten en vegetarische rijst met goreng kruiden
- ✓ Diverse broodsoorten met kruidenboter en kruidenmayonaise

Dessertbuffet "LANDWIJCK"

Prijs per persoon € 8,50

- ✓ Op mooie spiegels gepresenteerde Grand Dessert
- ✓ Van pure chocolade gemaakte brownies en vruchten longueurs (vruchtengebak)
- ✓ Heerlijke bavarois met slagroom en gesneden fruit
- ✓ Ambachtelijk sorbetijs bollen en een geflambeerde ijstaart met roomboter cake en roomijs
- ✓ Warme kersensaus en chocoladesaus
- ✓ Friese kaasplank met noten, vijgenbrood en Zwolse mosterd
- ✓ Ter afsluiting kopje koffie of thee met een variatie van bonbons



Het eigentijdse, sfeervol ingerichte restaurant nodigt uit tot gezellig samenzijn,
het gebruiken van een lunch, diner of het geven van een feest.

LUNCH

De Lunch wordt geserveerd van maandag tot en met zondag van 12.00 tot 17.00 uur.

DINER

Diner wordt geserveerd van maandag tot met donderdag 17:00 uur tot 20:30 uur.

Van vrijdag tot zondag, is het restaurant vanaf 17:00 uur tot 21:00 uur geopend.

Wij houden graag rekening met eventuele (dieet)wensen en allergieën mits vooraf kenbaar gemaakt.

Onze gerechten zijn niet standaard allergie vrij, maar kunnen wel allergie vrij gemaakt worden.

Onze menukaart wisselt frequent, dus regelmatig een bezoek aan www.urbana.nl is zeker de moeite waard.

Kookstudio

Urbana beschikt over een kookstudio waar de koks "live" voor u en uw gasten een of meerder gerechten in de zaal voor u kunnen bereiden. Zo krijgt uw feest of buffet nog meer luxe en culinaire uitstraling. U kunt samen met de Chef kok uw wensen bespreken zo dat u feest onvergetelijk wordt. Vraag vrijblijvend naar de extra kosten naast het buffet van u keuze.

Urbana heeft naast deze informatiemap nog veel meer te bieden, zoals een heerlijke barbecue in onze Pub, Walking diners, tapas buffet tot een Hollandse stamppot buffet of zelf vlees of visgerechten bakken op onze Cobbs.

Vraag vrijblijvend naar de vele mogelijkheden die Urbana te bieden heeft.

Wij denken graag met u mee.

urbana.nl | T (038) 453 84 18 | info@urbana.nl