



# SAMEN GENIETEN

BIJ QUATRE BRAS



ONTMOETEN



ONTDEKKEN



ONTSPANNEN



OMARMEN

# VIER HET LEVEN SAMEN BIJ QUATRE BRAS

Mogelijkheden voor gezelschappen



Of u nu iets te vieren heeft met vrienden, familie of collega's, bij Quatre Bras bent u van harte welkom voor een warme ontvangst. Voor gezelschappen vanaf 12 personen maken wij er graag iets bijzonders van: een intiem diner of een feestelijk samenzijn, altijd met dezelfde aandacht en zorg.

## 2-GANGEN LUNCH

- Tom Kha Kai soep *of*
  - Q Classic kerriesoep
- ♦ —
- Toast carpaccio *of*
  - Toast gerookte zalm *of*
  - Salade burrata

**28,50 PP**

## 2-GANGEN LUNCHMENU

- Amuse
- Brood & dips
- Voorgerecht van de chef
- Hoofdgerecht van de chef

**42,50 PP**

Onze arrangementen en menu's worden zorgvuldig afgestemd op uw wensen, zodat elke gelegenheid precies voelt zoals u het in gedachten heeft. Ons Q-team staat klaar om van ieder moment een onvergetelijke ervaring te maken.

## 3-GANGEN BRASSERIE MENU — V.A. 12 PERS.

### VOORGERECHT

- Carpaccio van runderhaas - truffelcrème - Parmezaanse kaas *of*
- Rouleau van Noorse zalm - ponzu - nori - crème van dragon - krokante gamba - gemarineerde groenten

### HOOFDGERECHT

- Scholfilet - seizoensgroenten - beurre blanc *of*
- Grain-fed runderentrecote - seizoensgroenten - pommes dauphine - rodewijnsaus

### NAGERECHT

- Seizoensdessert met een huisgemaakte magnum *of*
- Kaasbordje - vijgenbrood - noten

**49,- PP**



# NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE GOOD FOOD

## 4-GANGEN EXCLUSIEF MENU — V.A. 12 PERS.

### VOORGERECHT

- Steak tartaar - ganzenlever - kwartelei - truffel - brioche **of**
- Tonijn tataki - dashi - soja - langoustine

### TUSSENGERECHT

- Kreeftensoep - schaaldiertjes - room **of**
- Kerriesoep - appel - bieslook

### HOOFDGERECHT

- Grain-fed ossenhaas - kalfszwezerik - pommes duchesse - seizoensgroenten - truffeljus **of**
- Kabeljauw - kreeftenravioli - seizoensgroenten - champagnesaus

### NAGERECHT

- Lemon pie - duindoornbes - lemon curd - meringue **of**
- Kaasbordje - vijgenbrood - noten

**69,- PP**

Uiteraard houden wij rekening met eventuele allergieën of dieetwensen.  
Om de kwaliteit te waarborgen verzoeken wij u om deze minimaal 2  
dagen voorafgaand aan uw bezoek aan ons door te geven.

## 5-GANGEN WALKING DINNER — V.A. 12 PERS.

Ideaal wanneer u met uw gezelschap in een informele en sfeervolle setting wilt genieten van onze gerechten. Er is volop gelegenheid om van plaats en gesprekspartner te wisselen.

*In overleg geserveerd aan lage en/of hoge tafels in een sfeervolle ruimte.*

### DE GERECHTEN

- Carpaccio - runderhaas - truffel crème - Parmezaanse kaas
- Kerriesoep - appel - bieslook
- Pasta gamba - truffelroomsaus - rucola - Peccorino
- Kalfswang - eigen jus - seizoensgroenten
- Seizoensdessert met een huisgemaakte magnum

**59,- PP**



## THE MORE WE SHARE, THE MORE WE HAVE

## SHARED DINING — V.A. 12 PERS.

Wij vinden dat het leven ook in het teken moet staan van delen, niet voor niets zeggen wij 'The more we share, the more we have'. Als u kiest voor ons Shared Dining concept dan bieden we u een tour door de menukaarten van Q! In vijf etappes serveren we diverse verrassende koude en warme gerechten om samen te delen. Voor ieder wat wils. We sluiten af met heerlijke kazen en een dessert van de dag.

**59,- PP**



# COUNT THE MEMORIES, NOT THE CALORIES

## BORREL & BITES

### FEESTELIJK ONTVANGST:

- Cava Villa Conchi *of* 9,-
- Cava Arts de Luna Brut Rosé *of* 9,-
- Champagne Quatresols Gauthier Bella Estimé 16,50

### SELECTIE KOUDE & WARME BITES:

- Ovenvers desembrood met Romesco, kruidenboter & roomboter
- Pata Negra Belotta met toast en tapenade
- Grote groene olijven
- Stompetoren Grand Cru oude kaas
  
- Papadumcrackers met dip van yoghurt & tandoori
- Q Cigars; oosters gekruid gehakt met kimchi en as van olijfolie
- Krokante kip met chilidip
- Bitterballen van De Bourgondiër
- Kaaskroketjes met mosterdcrème

**24,50 PP**

*Naast bovenstaand voorstel is het ook altijd mogelijk om zelf een selectie te maken uit onze biteskaart en wijnkaart.*



Bekijk onze uitgebreide wijnkaart



Bekijk onze uitgebreide biteskaart

## Zaalhuur 750,-

### BORREL ARRANGEMENT BASIC

- Nootjes, chips en drie rondes bittergarnituur
- Afsluiting met puntzak friet om 23:00 uur

19,50 PP

### BORREL ARRANGEMENT LUXE

- Ovenvers desembrood met Romesco, kruidenboter & roomboter
- Pata Negra Belotta met toast en tapenade
- Grote groene olijven
- Stompetoren Grand Cru oude kaas
  
- Papadumcrackers met dip van yoghurt & tandoori
- Q Cigars; oosters gekruid gehakt met kimchi en as van olijfolie
- Krokante kip met chilidip
- Bitterballen van De Bourgondiër
- Kaaskroketjes met mosterdcrème

24,50 PP

### AFKOOP DRANK 4 UUR

- bier, wijn en fris
- sterke drank en cocktails  
(+10,- PP)

45,- PP

### AFKOOP DRANK 5 UUR

- bier, wijn en fris
- sterke drank en cocktails  
(+10,- PP)

55,- PP



TOGETHER IS OUR FAVORITE PLACE TO BE



## LIFE IS TOO SHORT TO DRINK BAD WINE™



Wij hebben een gebalanceerde selectie aan wijnen in onze wijnkamer voor u klaar liggen. Indien wenselijk dan bieden wij u een passend voorstel.

Mocht u liever zelf een keuze maken dan vind u onze wijnkaart via onderstaane QR code. Gelieve uw keuze minimaal 2 dagen van tevoren aan ons door te geven.



WIJNKAART



QUATRE BRAS



Wilt u één van onze arrangementen reserveren of heeft u vragen of specifieke wensen? Neem dan contact met ons op. Ons team denkt graag met u mee.



QUATREBRAS.NL