



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

38,50 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*
- Huisgerookte zalm - quinoa salade - saffraancrème - krokante gamba

HOOFGERECHT

- Kabeljauwfillet - venkel - tuinkers - jonge prei - champagnesaus *of*
- Grain-fed runder entrecote - groene asperge - pommes dauphine - rode wijnsaus

NAGERECHT

- Aardbeien Romanoff *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 - kwartel ei - truffel - brioche **of**
- Tonijn tataki - dashi - soja - langoustine

TUSSENGERECHT

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

HOOFDGERECHT

- Grain-fed ossenhaas - kalfszwezerik - pommes duchesse - mini-courgette - truffeljus **of**
- Zeetong à la nage - coquille - zeekraal - lamsoren

NAGERECHT

- Lemon pie - duindoornbes - lemon curd - merengue **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 - bereidingen van mais - groene asperge
- Dame Blanche Q -vanille roomijs - pure chocolade - geslagen room

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:

- | | |
|--|-------|
| • Glas Cava Aretey Brut of | 8,50 |
| • Glas Cava Llopart Reserva Brut Rosé of | 12,50 |
| • Glas Champagne De Montpervier Brut | 13,50 |

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

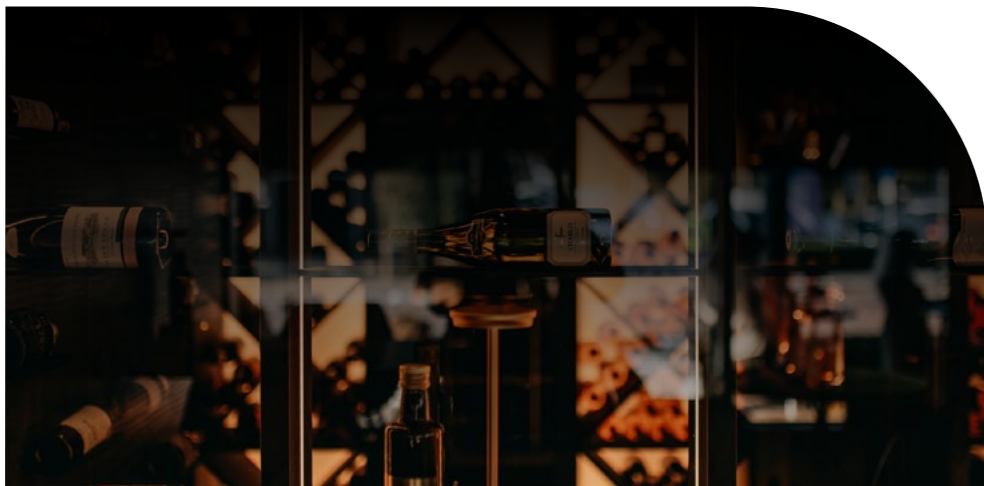
AFKOOP DRANK 5 UUR

- 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