

# SCHIMMEL 1885

## Schimmel 1885

Stationsweg Oost 243  
3931 EP Woudenberg  
info@schimmel.nu  
www.schimmel.nu  
T: 033-2861213  
BTW NR: NL 0056.79.576.B01  
KvK: 31002096  
IBAN: NL42 INGB 0000 2685 36

## Diner:

Minimaal 10 personen.

### Voorgerechten:

- |   |       |
|---|-------|
| • Rundercarpaccio '1885'                              | 9,75  |
| • Seranoham met meloen                                | 8,50  |
| • Paté proeverij, diverse paté met vijgen chutney     | 7,50  |
| • Charcuterie diverse Italiaanse worst en ham soorten | 10,50 |
| • Salade met gerookte zalm                            | 11,00 |
| • Duo van botervis, rilette en gemarineerde botervis  | 10,00 |
| • Taartje van geitenkaas en slasoorten                | 8,75  |

### Soepen:

- |  |      |
|--|------|
| • Tomatensoep met basilicumroom en croutons  | 5,50 |
| • Mosterdsoep met spekjes                    | 5,50 |
| • Goed gevulde Groentesoep                   | 5,50 |
| • Kippensoep met bosui                       | 5,50 |
| • Champignonsoep met reepjes ham             | 5,50 |
| • Uiensoep met kaascrouton                   | 5,50 |
| • Pompoensoep                                | 5,50 |
| • Rode curry soep met spitskool en bosui     | 5,50 |
| • Kerrie soep met kip en taugé               | 5,50 |
| • Glas runderbouillon met groene kruidenroom | 5,50 |

### Hoofdgerechten vis:

- |   |       |
|---|-------|
| • Gebakken zalm met brandade en wittewijnsaus               | 16,75 |
| • Zeebaars met brandade en wittewijnsaus                    | 17,75 |
| • Gebakken heilbot met aardappelpuree en groene mosterdsaus | 17,75 |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

CAN'T GET ENOUGH SINCE 1885



HOTEL



CATERING



BRASSERIE



ZAKELIJK



BOWLING



FEESTELIJK

# SCHIMMEL 1885

## Schimmel 1885

Stationsweg Oost 243  
3931 EP Woudenberg  
info@schimmel.nu  
www.schimmel.nu  
T: 033-2861213  
BTW NR: NL 0056.79.576.B01  
KvK: 31002096  
IBAN: NL42 INGB 0000 2685 36

### Hoofdgerechten vlees:

- |   |       |
|---|-------|
| • Wiener Schnitzel met gebakken ui en champignons   | 15,00 |
| • Kipsaté met satésaus, kroepoek en atjar   | 15,00 |
| • Varkenshaassaté met satésaus, kroepoek en atjar   | 15,00 |
| • Varkenshaas in seranoham met rode port jus  | 16,25 |
| • Kogelbiefstuk met seizoensgroente en rode wijnsaus  | 17,75 |
| • Biefstuk van de haas met seizoensgroente en rode wijnsaus   | 24,75 |
| • Vlees combinatie, schalen vlees op tafel met varkenshaas, kogelbiefstuk en gemarineerde kippendij | 21,75 |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

### Desserts:

Nagerecht alleen voor het hele gezelschap te bestellen (1 keuze)

- |   |      |
|---|------|
| • Klassieke sorbet met vers fruit                     | 6,50 |
| • Dame blanche  | 5,50 |
| • Vanille-ijs met warme kersen en warme chocoladesaus | 6,50 |
| • Sorbet trio met profiterol en slagroom              | 7,50 |
| • Grand dessert, allerlei lekkernijen                 | 8,50 |
| • Bruidsijstaart (minimaal 25 personen)               | 6,50 |

### Kindermenu à € 14,50 per kind

- Tomatensoep
- Keuze uit: frikandel, kroket, kip-nuggets, frites, mayonaise en appelmoes
- Kinderijsje

Het door u opgegeven aantal personen kan tot 3 dagen voor aanvang van uw evenement kosteloos worden aangepast. Wijzigingen kunnen alleen schriftelijk of via de mail worden doorgegeven. Wij zullen de door u opgegeven aantallen gebruiken om de prijs te berekenen, tenzij het totale aantal hoger is geweest dan opgegeven.

CAN'T GET ENOUGH SINCE 1885



HOTEL



CATERING



BRASSERIE



ZAKELIJK



BOWLING



FEESTELIJK