

# LUNCH

11:30 - 17:00

## KLASSIEKERS

**Italiaanse tosti**  11,25

Oude kaas, salami Milano op *Waalander bio zuurdesem* met grove mosterd

**Kroketten (ook vegetarisch)**  12,50

2 stuks vega of rund op *Waalander bio zuurdesem* met mosterd


**Twaalf uurtje (ook vegetarisch)**  13,50

Kroket vega of rund op *Waalander bio zuurdesem*, kopje dagsoep en een spiegelei

**Uitsmijter (ook vegetarisch)**  13,50

Van 3 gebakken *biologische eieren* op *Waalander bio zuurdesem* met ham en/of kaas

*Voeg bacon toe +€1,-*

**Salade Quinoa**  14,50

Geroosterde pompoen, lauwwarme geitenkaas, hazelnoot en spinazie

**Pulled Chicken** 14,75

Kerriemayonaise, Surinaams zuur op een focaccia broodje

*Vraag onze collega's naar de vegetarische optie*

**Black Angus Burger**  21,50

Emmentaler, bacon, burger relish met frites

**Kipsaté** 21,50

Satésaus, seroendeng, atjar, kroepoek, gefrituurde uitjes met frites

*Wij hebben gekozen voor zoveel mogelijk ingrediënten van Hollandse bodem.*



Heeft u een allergie, laat het ons weten.



 Vegetarisch  Biologisch

## SOEPEN

**Dagverse soep**  6,75

Met brood en boter



**Romige bospeensoep**   6,75

Kummel, brood en boter

*Waalander bio zuurdesem* 

**BROODJES** 14,75

**SALADES** 15,25



**Vitello**

Langzaam gegaard, dragonmayonaise, gefrituurde kappertjes met Amsterdams uitje

**Tartaar gerookte zalm**

Kroepoek van sepia, mango-chili mayonaise en wakame



**Gebakken bospaddenstoelen** 

Toast, tijm, rode ui compote en blauwader kaas

*Ook vegan mogelijk* 



**POSTILLION**

HOTEL & CONVENTION CENTRE UTRECHT BUNNIK

# DINER

17:00 - 21:30

## VOORGERECHTEN

### Breekbrood

Kruidenboter,  
olijfolie en zeezout

7,50



### Vitello

Langzaam gegaard,  
dragonmayonaise,  
gefrituurde kappertjes  
met Amsterdams uitje

14,50

### Oesterzwam carpaccio

Vegan truffelmayonaise,  
knoflook croutons en  
mesclun

14,50

→ *Circulair*

### Tartaar gerookte zalm

Kroepoek van Sepia,  
mango-chili mayonaise  
en wakame

14,50

### Quinoa

Geroosterde pompoen,  
lauwarme geitenkaas,  
hazelnoot en spinazie

14,50

→  
*Ook als hoofdgerecht  
te bestellen +€6,25*

Onze chef-kok stelt dagelijks een aantrekkelijk menu samen, met zoveel mogelijk regionale en verantwoorde ingrediënten. Onze bedieningsbrigade vertelt je er graag over.

2 GANGEN 28,50 P.P.

3 GANGEN 34,50 P.P.



## HOOFDGERECHTEN

### Krokante aubergine

Matbucha en doperwten-muntcrème

23,25

### Kogelbiefstuk

Café de Parissaus, bospaddestoelen en knolselderijcrème

23,25

### Adana Kebab

Lamsspiesjes, Tzaziki, rijst en gepofte paprika

23,25

### Heilbotfilet

Op de huid gebakken, Saffraan buerre-blanc en spinazie

23,25

→ *Duurzaam gevangen*

### Kipsaté

Satésaus, seroendeng, atjar, kroepoek, gefrituurde uitjes met frites

21,50

### Black Angus Burger

Emmentaler, bacon, burger relish met frites

21,50

→ *Vraag onze collega's naar de vegetarische optie*



## SOEPEN - 6,75

### Dagverse soep

Met brood en boter

### Romige bospeensoep met kummel

Met brood en boter

→  
*Wij hebben gekozen voor  
zoveel mogelijk  
ingrediënten van  
Hollandse bodem.*

## NAGERECHTEN - 10,25

### Blueberry cheesecake

Bosvruchtencoulis en frambozenkletskep



### Churros

Kaneelsuiker, chocoladesaus en kaneelijs

### Oer Hollandse Rijstepap

Mangocompote, witte chocolade ijs en kokos

→ *Ook vegan mogelijk *



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren op het bord. Om verspilling van eten tegen te gaan, kan je als extra garnituur naar eigen keuze één of meerdere supplementen kiezen:

- > Frites met mayonaise
- > Frisse salade



 Vegan  Vegetarisch  Biologisch

Heb je een allergie, laat het ons weten.

**POSTILLION**  
HOTEL & CONVENTION CENTRE UTRECHT BUNNIK