

GRAND CAFÉ CENTRAL

Grand Café Central heeft veel verschillende mogelijkheden. Een gezellige borrel in het Grand Café, genieten van een heerlijk diner in het restaurant, een hilarische quiz, stadsspel of een vergadering in de Marktzaal op de tweede verdieping. Met een prachtig uitzicht op het Stadhuis is het de gelegenheid bij uitstek om te genieten!

p.p. excl. btw | p.p. incl. BTW



ONTVANGST (2^{DE} KOPJE INBEGREPEN)

Ontvangst koffie met Limburgse vlaai (vanaf 10 personen)	7,34 8
Ontvangst koffie met luxe Limburgs gebak	8,26 9



BROODJES LUNCH (VANAF 10 PERSONEN.

21,56 | 23,50

VANAF 20 PERSONEN GEESERVEERD ALS BUFFET)

Tomatensoep met Provençaalse kruiden
Diverse luxe belegde broodjes o.a. belegd met carpaccio, gerookte zalm, kiprollade, gezond en eiersalade
Yoghurt met fruit en cruesli
Zacht broodje met een (vega) kroket
Inclusief: melk en jus'dorange



TAFELFEEST (VANAF 10 PERSONEN.

31,65 | 34,50

VANAF 20 PERSONEN GEESERVEERD ALS BUFFET)

Ontvangst met een feestelijk glas prosecco of jus d'orange
De volgende gerechten worden in rondes uitgeserveerd aan tafel
Een assortiment van diverse belegde broodjes
Kaas Eiersalade Ham
Carpaccio Kiprollade Gezonde Gerookte zalm
Wraps met gerookte zalm
Wraps met carpaccio
Moeke's soep – Moeke bedenkt steeds weer een nieuwe soep
Drie hartige (warme) snacks: oesterzwamkroketjes, kaasstengels, mini quiches
Nacho's vega – kruidenroomkaas, jalapeño pepers, rode ui, tomatensalsa, kaas en guacamole
Zoete tafelplank met verschillende zoete lekkernijen
Inclusief onbeperkt koffie en thee gedurende het Tafelfeest (2,5uur)



BORRELHAPJES

Een tafel vol	29,36 32
Assortiment van gefrituurde hapjes, Oude kaas, Spinata romana, olijven	
Kaas & worst plankje	16,97 18,50
Assortiment van verschillende vleeswaren en kazen, tafelzuur, mosterd, Truffelmayonaise	
Bittergarnituur 12st/18st	12,39/13,50 16,97/18,50
Met chilisaus en mosterdmayonaise	
Bitterballen 8st/12st	6,88/7,50 10,32/11,25
Met mosterdmayonaise	
Nacho's spek	12,75 13,90
Kruidenroomkaas, uitgebakken spek, jalapeño peper, rode ui, tomatensalsa, kaas en guacamole	

Nacho's vega 10,55 | 11,50
Kruidenroomkaas, jalapeño pepers, rode ui, tomatensalsa, kaas en guacamole
Brood met smeersel met aioli en kruidenboter 6,33 | 6,90



DRANKARRANGEMENT (MOGELIJK VANAF 30 PERSONEN)

Drankarrangement standaard; tapbier, fris, huiswijn, koffie en thee)

2 uur	19,50 p.p.	3 uur	25 p.p.
4 uur	32 p.p.	5 uur	37,50 p.p.



DINER MENU 1

29,82 | 32,50

3 GANGEN KEUZE MENU

Dagsoep van de chef

Tomatensoep met Provençaalse kruiden

hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites

Saté van kippendij met satésaus, gebakken uitjes, seroendeng en kroepoek

Central Burger – uitgebakken spek, uienringen, sla, tomaat, augurk, rode ui en
BBQ saus

Spinazie lasagne – geitenkaas, mozzarella en spinazie

Witte chocoladetaart – cheesecake van witte chocolade met bosvruchtensaus

Koffie, cappuccino of thee met bonbons



DINER MENU 2

32,57 | 42,50

3 GANGEN KEUZE MENU

Tomatensoep met Provençaalse kruiden

Carpaccio van het Waardse rund met Grana Padano, truffelmayonaise, kappertjes
en geroosterde pittenmix

Garnalen in look - Garnalen in knoflookroom met toast

Vegetarische Gyoza - Gevuld met groente, wasabi chips, sesammayonaise en
wakame

Hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites

Botermalse biefstuk - Medium gebakken met champignons en kruidenboter

Saté van kippendij - Met satésaus, gebakken uitjes, seroendeng en kroepoek

Zalmfilet - Met seizoensgroente en luchtige Hollandaisesaus

Spinazie lasagne - Geitenkaas, mozzarella en spinazie

Central burger - Burger van Waards rund met Cheddar, uitgebakken spek,
spiegelei, sla, tomaat, augurk, rode ui en burgersaus

Dame Blanche – 3 bollen vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus

Witte chocolade - Cheesecake van witte chocolade met bosvruchtensaus

Koffie, cappuccino of thee met bonbons



SMAAKPARADE

43,81 | 47,75

Een diner met meerdere hangen wat aan tafel uitgeserveerd kan worden, maar ook als 'walking dinner', zodat er rondgelopen kan worden.

Diverse broodsoorten – met smeersels en olijven

Wat de pot schaft – de Chef bedenkt steeds weer een nieuwe soep

Carpaccio – met rucola, Grana Padano, truffelmayonaise en geroosterde pittenmix

Zalmtartaar – met kappertjes, ui, augur ken een romige Hollandaisesaus

Surf & Turf – Een spies van run den gamba's, gegarneerd met chimchurii

Mini burger – van Waards rund, Cheddar, uitgebakken spek en BBQ saus

Puntzak friet – met mayonaise

Witte Chocolate – cheesecake van witte chocolade met bosvruchtensaus



BUFFETTEN MOGELIJK VANAF 30 PERSONEN

SATÉ BUFFET

25,23 | 27,50

Koude gerechten

Verschillende soorten salades, bijvoorbeeld:

Komkommer salade, groende salade van de chef, rauwkostsalade, atjar en stokbrood

Warme gerechten

Saté buffet met 3 stokjes saté per persoon, frites, stokbrood, Kroepoek,

Seroendeng (rijst is mogelijk ter vervanging van de friet)



BUFFET 'VOOR IEDER WAT WILS'

39,91 | 43,50

Koude gerechten

Diverse broodsoorten met smeersels

Moeke's tomatensoep met Provençaalse kruiden

Carpaccio van het Waardse rund met Grana Padano, truffelmayonaise, kappertjes en geroosterde pittenmix

Gedroogde ham met meloen

Salade Caprese – tomatensalade met buffelmozzarella

Gepocheerde zalm met frisse kruidkruiden

Aardappelsalade

Gemengde salade

Warme gerechten

Saté van kippendij met satésaus, gebakken uitjes, seroendeng en Kroepoek

Varkensrollade met gebakken champignons en rode wijnjus

Stoofvlees

Zalm – gerookte zalm, pastam crème fraîche en bieslook

Seizoensgroente

Albondigas – gehaktballetjes in tomatensaus

Friet geserveerd met diverse sauzen

**NINA
BELLEN!**