

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

LUNCH
12.00 - 16.30 UUR

WWW.BILDERBERG.NL


BILDERBERG

Grand Hotel
Wientjes
Zwolle

SANDWICHES

U heeft de keuze uit Molenaars brood wit of bruin

- Clubsandwich** (ook vegetarisch te bestellen)  € 16
Clubsandwich met bacon, tomaat, sla en kipfilet
- Rosbief** € 15
Rosbief met gebrande asperge, geitenkaas, rucola en pijnboompitten
- Zalm** € 15
Gerookte zalmfilet met heksenkaas, avocado, radijs en komkommer
- Roombrie**  € 14
Lauw warme roombrie met rode uien chutney, walnoten en honing
- Hummus/courgette**  € 13
Hummus met mango, gegrilde courgette, tomaat, granaatappel en pompoenpitten

SALADES

- Zalm** € 18
Salade met gerookte zalm, oosters gemarineerde zalm en sesamdressing
- Geitenkaas** (ook vegetarisch te bestellen)  € 18
Salade met gegratineerde geitenkaas, gebakken paddenstoelen, spek, walnoten, honing en rucola

POKE BOWL

- Garnalen** € 19
Krokante garnalen, avocado, wakame, radijs, wortel, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met wasabi mayonaise
- Avocado**  € 19
Gefrituurde avocado, avocado, wakame, radijs, mais, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met geroosterde sesamdressing
- Kip** € 19
Krokante kip, avocado, wakame, radijs, rode ui, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met sriracha mayonaise

PROFESSIONELE SELECTIE, BEWERKING EN DISTRIBUTIE

Nice to Meat is voortgekomen uit een traditionele kwaliteitsslagerij. In deze ambachtelijke omgeving wordt het professioneel selecteren, bewerken en distribueren van vlees al meer dan 120 jaar beschouwd als een kunst. Onder het motto 'Meat is Art' houden we consequent vast aan die traditie van vakmanschap.

TRADITIONELE AMBACHTELIJKE AANPAK

In de jaren negentig werd het bedrijf Nice to Meat gekocht door de Amsterdamse slagersfamilie Pouw. Hun vakmanschap en enthousiasme vormen een belangrijk fundament voor de kwaliteitsfilosofie en garanderen dat die in ere wordt gehouden. Bij de vaktechnische bewerking van alle producten wordt in een hypermoderne snijzaal gewerkt volgens de methode Utrechtse Slagersvakschool.

HOGЕ EN CONSTANTE KWALITEIT

Nice to Meat garandeert een zorgvuldig geteste productkwaliteit, bewerking en aflevering van het vlees onder de wettelijk vereiste hygiënische condities (IFS Higher Level). De voortdurende kwaliteitscontrole begint bij de bron, de selectie van het vlees, en gaat door tot het eind van het bewerkingsproces. Daarnaast worden wekelijks productmonsters genomen en vindt maandelijks een grote, onverwachte inspectie plaats door het onafhankelijke kwaliteitscontrolebureau, waarbij verscheidene monsters worden genomen.

SOEPEN

- Kreeft** € 13
Kreeften bisque met rivierkreeftjes, gerookte zalm en groene kruiden
- Zwelse mosterd**  € 11
Crèmesoep van Zwelse stadsmosterd met Granny Smith en bosui

WARME LUNCHGERECHTEN

- Uitsmijter** € 14
Gebakken eieren met jong beleggen kaas en gekookte achterham
- Grand W Burger** (ook vegetarisch te bestellen) € 19
Runderhamburger met kaas, spek, augurk, gefrituurde uienringen, BBQ saus geserveerd met frites
- Het Lunchkwartet van Grand Hotel Wientjes** € 16
Mini uitsmijter, kopje Zwelse mosterdsoep, sandwich met gekookte achterham of jong beleggen kaas en een kalfsvlees- of groentekroket van de Heeren van Loosdrecht
- Kroketten** (ook vegetarisch te bestellen) € 14
Twee kalfsvlees- of groentekroketten van de Heeren van Loosdrecht met brasseriebrood en Zwelse mosterd
- Lunchmenu 2 gangen inclusief koffie** € 39
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een twee gangen lunchmenu

DESSERTS

- Panna cotta** € 11
Citroen Panna cotta, gemarineerd roodfruit, italiaans schuim met een vleugje balsamico en limoncello parfait
- Pornstar Passion** € 11
Dessert van passievruchten met mandarijn met de smaken van de elegante cocktail Pornstar Martini
- Chocolade** € 11
Chocolade zandtaartje met chocolade-hazelnoot praline geserveerd met pistache roomijs
- Kaas** € 16
Een proeverij van de kaasmarkt van onze lokale kaasboer "Harry de Smaakspecialist"

Gerechten met een  kunnen vegetarisch worden geserveerd.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze bedieningsmedewerkers.
Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie.
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

Wij vinden dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn.
In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.