

Goede Buren

Brasserie

“Het gevoel van thuis”

Van harte welkom in Brasserie “Goede Buren” in het gezellige middel-eeuwse stadje Buren.

Gastvrijheid zit in ons bloed en koken is onze passie. Trends komen en gaan, maar tegelijk blijft alles toch hetzelfde. Gasten willen gewoon lekker eten, ontspannen en gezelligheid.

Als Goede Buren houden wij van een informele sfeer, alsof je bij je buren gaat eten en hopen van harte, dat jij je snel bij ons thuis voelt en samen met je partner, familie en vrienden geniet van een heerlijke lunch, diner en/of onze drinks & bites. Alle gerechten worden in eigen keuken bereid en wordt het niet in eigen keuken klaar gemaakt, dan wordt dit wel door een ander op authentieke wijze gemaakt. Daarnaast houdt Hans als chef-kok om zijn gasten te verrassen met bijzondere en verrassende smaakcombinaties en Wilma als gastvrouw om haar gasten een onvergetelijke avond te bezorgen, waarbij unieke “herinneringen worden gecreëerd”.

Wij zijn 5 dagen per week geopend tot 23 uur (en als het gezellig is mag het ook later worden). Voor bruiloften en partijen bieden wij ook walking diners aan. Regelmatig organiseren wij ook wijnproeverijen met een bijpassend hapje, huiskamerconcerten en andere leuke ontspannende middagen of avonden. Volg ons op social media en je blijft op de hoogte van Brasserie Goede Buren.

Mocht je nog wensen, ideeën of vragen hebben, dan horen wij dat natuurlijk graag.

Eet smakelijk, ontspan en geniet,

Hans en Wilma

Brasserie “Goede Buren”
“Het gevoel van thuis”

Lunch “Diner Goede Buren”

Iedere 2 maanden stelt de chef-kok een 3 of 4-gangen menu samen voor een heerlijke dinerlunch met hoofdzakelijk eigen signatuur gerechtjes voor het Diner “Goede Buren”*.

Vanzelfsprekend kan het menu aangepast worden aan uw dinerwensen. Ook uw (klein)kinderen kunnen met u mee eten en genieten van dit menu, omdat de kok de gerechten qua grootte aanpast aan de leeftijd van de kinderen. Wij hebben dan ook geen kindermenu.

De Kleine eter

Goede Buren biedt als extra ook een “**fiftyfifty**” kaart. Ben je niet zo’n grote eter, maar wil je toch genieten van onze waanzinnige gerechten? Kies dan voor één van onze “**fiftyfifty**” gerechten. Kleinere porties voor kleinere prijzen. Geef het wel zelf aan bij de bediening dat je van gebruik wilt maken van de “**fiftyfifty**” kaart.

Voor onze kleine gasten gaan wij zelfs nog een stuk verder. Wat is er leuker om je kinderen te zien genieten van hetgeen jezelf ook eet, maar dan in aangepaste porties?

Als “*Goede Buren*” vinden wij het zelf ook leuk als kinderen leren genieten van lekker eten. Om die reden hanteren wij voor jullie (klein)kinderen een speciaal tarief:

Kids van 0 – 3 jaar eten **gratis** met hun ouders mee
Kids van 4 – 7 jaar betalen **25%** van wat hun ouders eten
Kids van 8 – 11 jaar betalen **50%** van wat hun ouders eten
Kids van 12 – 15 jaar betalen **75%** van wat hun ouders eten

Lunch

Ons brood

Al ons brood wordt geleverd door een Belgische bakker en wordt iedere dag vers door ons afgebakken. Het meel wordt door Zweedse boeren geleverd en op natuurlijke geteeld in de meest zuivere lucht van Europa.

Broodjes

Broodje warme beenham met honing-mosterd saus / 12

Broodje warme grillworst van slagerij Knobbout (1^e plaats in Nederland) / 12

Broodje beenham / 9

Broodje jong beleggen kaas / 8

Broodje gezond ^V / 11

Broodje Eisalade ^V / 11

Broodje Carpaccio met rucola, pijnboonpitten en truffelmayonaise / 14

Je kunt kiezen uit een vers krokant gebakken witte of meergranen bol.

Salades

Salade geitenkaas ^V / 17

Gemengde sla met versgebakken bolletjes geitenkaas

Salade kip / 17

Gemengde sla met gekruide kipfilet met lichte kerriedressing

Salade gamba's / 17

Gemengde sla met versgebakken gamba's met knoflook-roomsaus

Salade runderreepjes / 17

Gemengde sla met, cherrytomaatjes, komkommer, paprika en kort gebakken runderreepjes met een zachte rode portsaus

^V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Specialiteiten

Toast “Goede Buren” ^V / 17

*Supertoast van onze chefkok met ham, hamburger, tomaat en kaas.
Deze moet je een keer geproefd hebben!!*

Uitsmijter “Goede Buren” / 12 - 15

3 eieren geserveerd met ham, kaas en op z’n Amerikaans uitgebakken spek

Omelet “Goede Buren” ^V / 12 - 15

Reuze omelet naar keuze met ham, kaas, spek, uien, paprika, champignons

Lunch “Goede Buren” ^V / 17

Complete lunch met rundvleescroquet, gebakken ei, ham en kaas

Rundvleescroquetten 70 gram “Goede Buren” / 9 - 14

1 of 2 rundvleescroquetten

Kaascroquetten 60 gram “Goede Buren” ^V / 9 - 14

1 of 2 kaascroquetten

Garnalencroquetten 70 gram/33% “Goede Buren” / 11 - 17

1 of 2 Hollandse garnalen croquetten

Al onze croquetten worden voor ons op ambachtelijke wijze in België gemaakt. De Nederlandse croquetten zijn het bekendst, maar de Belgische zijn het lekkerst. Zo is het rundvlees in Leffe bier bereid en zit in de Hollandse garnalen croquetten maar liefst 33% Hollandse garnalen. Als je ze eenmaal hebt geproefd, wil je nooit geen andere meer. Pas dus op!!

SOEPEN

Soep van de dag / 8 - 9

Iedere dag maken wij een verse soep van de dag.

^V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Tosti's

Tosti ham / 8
Tosti kaas / 8
Tosti ham/kaas / 10
Tosti gerookte zalm / 13

V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Uitsmijters en Omeletten

Uitsmijter ham / 9 - 12
Uitsmijter kaas / 9 - 12
Uitsmijter ham / kaas / 9 - 12

Omelet ham / 9 - 12
Omelet kaas / 9 - 12
Omelet ham/kaas / 9 - 12
Omelet champignons / 10 - 13
Omelet gerookte zalm / 11 - 15

Maak ook een keuze uit ons versgebakken wit of meergranen molenbrood.

Warme gerechten

Sliptong met brood (2 of 3) / 20 - 27
Vers gebakken sliptongetjes rechtstreeks van de visafslag

Gegrilde entrecôte met brood / 23 - 28
Supermalse entrecôte van de beter leven organisatie

Tournedos in eigen jus / 23 - 28
Supermals stukje ossehaas

Maak een keuze uit ons versgebakken wit of meergranen molenbrood of stokbrood.

Dinerlunch

“Goede Buren”

Wij bieden onze gasten een gastronomisch maandmenu aan, waarbij de chefkok gebruik maakt van kwalitatief de beste ingrediënten en op mooie wijze presenteert. De bediening zorgt voor een mooi ingedekte tafel met tafellinnen en de mooiste glazen voor de beste bijpassende wijnen die wij daarbij serveren.

Amuse

Ons keukenteam neemt u mee door “de Betuwe & Riverenland” of naar de geboortestreek van onze chefkok “De Brabantse Wal” en “De Oosterschelde”

~

Koud Voorgerecht

Streel je smaakpupillen met één van de mooi creaties van de Chef

~

Warm Voorgerecht**

Verrassend voorgerechtje van schaal- of schelpdieren, vis, vlees of vegetarisch

~

Hoofdgerecht

De mooiste en lekkerste vis- of vleesgerechten zullen de revue passeren

~

Dessert

De chef-kok maakt dagelijks een “Dessert Goede Buren”

1. Je kiest zelf het aantal gangen*

3-gangen / 45 **4-gangen / 56

2. Bijpassend wijn-arrangement (ook als BOB)

Bij ieder gerecht bieden wij een heerlijke bijpassende wijn / 7,5 Ook als BOB-arrangement / 4,5 Daarnaast verzorgt de sommelier ook heerlijke bijpassende mocktails (alcoholvrij) / 12,5 Daarnaast ook bijpassende wijnen de Luxe voor 9,50 / 6,50 (BOB)

3. Extra's

De gerechten worden geserveerd met salade, gegrilde groente en appelmoes.
Als extra bij te bestellen, onze overheerlijke huisgemaakte friet en mayonaise / 6

** Alleen per tafel te bestellen. Prijzen zijn per persoon.*

(H)eerlijke lunch- en brunchdagen

Vrijdag & Zaterdag = Highwine

Iedere zaterdagmiddag serveren wij van 14 – 17 uur een high-wine,
3 glazen wijn met 3 bijpassende gerechtjes / 49 - 39 (bob)

Zondag = Apérodining-dag

Op sommige zondagen serveren wij tussen 14 en 18 uur apéro-dining
7 – 9 kleine gerechtjes met Live Music / 47,50

High Wine

Trendy en gezellig genieten

Gezellig met uw vrienden genieten tussen lunch en diner **14.00–17.00 uur**.

De prijs van de High Wine bedraagt **49 | 39 (bob)** per persoon

High Wine is een trendy manier om ontspannen de middagen door te brengen met vrienden of familie. Een paar uurtjes gezellig genieten onder het genot van wat glazen rode of witte wijn, gecombineerd met verschillende koude en warme bijpassende gerechten. Puur genieten en geheel onthaasten.

U proeft 3 exclusieve wijnen, die vergezeld worden met de lekkerste amuses en een aantal kleine gerechtjes van de chef, bestaande uit een uitgebreid assortiment uit onze vis, vlees en vegetarische lekkernijen.

Apero-dining

Borrelen, aperitieven en sharedining

Regelmatig organiseren wij op vrijdagmiddag, -avond en zondagmiddag voor onze gasten deze unieke Apero-dining. Nog nooit van gehoord? Kunnen wij ons voorstellen, want ook dit is iets typisch van onze zuiderburen. Zij zijn er gek op. De Belgen gaan niet voor niets bijna wekelijks “op café” of “op restaurant” samen met hun vrienden, buren, collega’s, familie of sportvrienden. Als er niets te vieren valt, dan verzinnen zij wel wat. Genieten van het Bourgondische leven, in goed gezelschap, met lekkere hapjes en goed glas wijn, is bij de Belg met de paplepel ingegoten. Precies zoals wij als “Goede Buren” het ontspannen voor ogen hebben. Lekker informeel en genieten met je vrienden.

Apero-dining is een combinatie van lekkere borrelhapjes, amuse gerechtjes, kleine gerechtjes, geserveerd met diverse unieke drankjes, wijn, bier of housemade limonades naar keuze. De gerechtjes worden op een leuke en bijzondere wijze geserveerd. Soms om lekker met elkaar te delen, maar soms ook op je eigen lepel of in je eigen schaalte.

Volg ons op facebook of geef je op voor onze nieuwsbrief en blijf op de hoogte van al onze activiteiten.

Bruiloft, verjaardag of privéfeest?

De mooiste of belangrijkste dag van je leven mag bijzonder zijn

Wij bieden heel veel verschillende mogelijkheden aan om je bruiloft, verjaardag of privéfeest op een bijzondere manier te laten beleven. Wij denken graag met je mee en stellen uiteindelijk ook een duidelijke en goede offerte op, zodat je exact weet waar je aan toe bent. Maakt niet uit of het nu om een verjaardagspartijtje gaat of om een complete bruiloft met receptie, diner en feestavond. Wij kunnen het tot in de puntjes voor je verzorgen.