

# Goede Buren

## Brasserie / Hotel-B&B

*“Het gevoel van thuis”*

Van harte welkom in onze Brasserie en Grand café “Goede Buren” in het gezellige middeleeuwse stadje Buren. Boven de Brasserie openen wij binnenkort ook een hotel in Bed & Breakfast stijl met 3 huiselijk ingerichte studio’s. Je zult je dan ook snel thuis voelen.

Gastvrijheid zit in ons bloed en koken is onze passie. Trends komen en gaan, maar tegelijk blijft alles toch hetzelfde. Vraag aan iemand wat hij het liefste lust. Het antwoord zal altijd zijn: “Moeders keuken”.

Niet voor niets noemen wij onze brasserie dan ook “Goede Buren”. Wij gaan terug naar de tijden van weleer en koken zoals onze moeders ook kookten, met passie en geduld. Soms in een nieuw jasje gestoken, maar ook zoals onze moeders vroeger de pan op tafel zetten. Wij maken veel gebruik van streekproducten en maken daarnaast ook heel veel zelf. En als wij het niet zelf maken wordt het op authentieke wijze met de hand voor ons gemaakt.

Als Goede Buren houden wij van een informele sfeer en hopen van harte, dat jij je snel bij ons thuis voelt en dat je samen met je partner, familie en vrienden geniet van een heerlijke lunch, diner en/of onze drinks & bites.

Wij zijn 7 dagen per week geopend van 11 – 23 uur (en als het gezellig is mag het ook later worden). Voor bruiloften en partijen bieden wij ook veel verschillende mogelijkheden 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.

Hans en Karin

# 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 beenham	€ 6,50
Broodje warme beenham met honing-mosterd saus	€ 8,50
Broodje Jonge kaas	€ 6,50
Broodje jong belegen kaas	€ 6,50
Broodje belegen kaas	€ 7,00
Broodje oude kaas	€ 7,50
Broodje gezond <sup>v</sup>	€ 7,50
Broodje Eisalade <sup>v</sup>	€ 7,50
Broodje Krabsalade	€ 7,50
Broodje Tonijnsalade	€ 7,50
Broodje Filet americain	€ 7,50
Broodje Filet Americain special met ei en gesnipperde uitjes	€ 8,50
Broodje Rosbief	€ 7,50
Broodje Carpaccio met rucola, pijnboonpitten en truffelmayonaise	€ 9,50
Broodje bal gehakt met Boer'n mosterddip of pindasaus	€ 8,50
Broodje warm vlees met pindasaus	€ 8,50

**Je kunt kiezen uit een vers gebakken rustiek wit of rustiek bruin broodje.**

**<sup>v</sup> Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.**

## Salades

<b>Salade nicoise</b>	<b>€ 12,50</b>
<i>Jonge zachte sla (Romain of little gem) met ansjovis, croutons, olijfolie, knoflook, bacon en Parmezaanse kaas.</i>	
<b>Salade geitenkaas<sup>v</sup></b>	<b>€ 12,50</b>
<i>Gemengde sla met cherrytomaatjes, walnoten, appel, uitgebakken spekjes en versgebakken bolletjes geitenkaas met een dressing honing en balsamicoazijn</i>	
<b>Salade kip</b>	<b>€ 12,50</b>
<i>Gemengde sla met cherrytomaatjes, komkommer, paprika, worteljulienne en gekruide kipfilet met lichte kerriedressing</i>	
<b>Salade gamba's</b>	<b>€ 12,50</b>
<i>Gemengde jonge sla met versgebakken gamba's met een honing-gember dressing</i>	
<b>Salade met runderreepjes</b>	<b>€ 12,50</b>
<i>Gemengde sla met, cherrytomaatjes, komkommer, paprika en kort gebakken runderreepjes met een zachte rode portsaus</i>	
<b>Visschotel</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>Huzarensalade met een keur aan diverse koude vissoorten, zoals Nieuwe haring, gerookte paling en zalm, Hollandse garnalen, makreel. Is wel voorraad afhankelijk.</i>	

## Tosti's

Tosti ham	<b>€ 6,50</b>
Tosti kaas	<b>€ 6,50</b>
Tosti ham/kaas	<b>€ 7,50</b>
Tosti zalm	<b>€ 9,50</b>

<sup>v</sup> Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

# 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 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

## SOEPEN

<b>Tomatensoep met gehaktballetjes en vermicelli</b> <sup>v</sup> <i>Verse tomatensoep volgens het Brabantse recept van de moeder van Hans.</i>	€ 5,50 - € 6,50
<b>Groentesoep met gehaktballetjes en vermicelli</b> <sup>v</sup> <i>Verse groentesoep volgens het Zutphense recept van de moeder van Karin</i>	€ 5,50 - € 6,50
<b>Soep van de dag</b> <i>Iedere dag maken wij een verse soep van de dag.</i>	€ 6,50 - € 7,50

<sup>v</sup> Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

## Uitsmijters en Omeletten

<b>Uitsmijter ham</b>	€ 7,00 - € 9,00
<b>Uitsmijter kaas</b>	€ 7,00 - € 9,00
<b>Uitsmijter ham / kaas</b>	€ 7,00 - € 9,00
<b>Uitsmijter rosbief</b>	€ 7,50 - € 9,50
<b>Omelet ham</b>	€ 7,00 - € 9,00
<b>Omelet kaas</b>	€ 7,00 - € 9,00
<b>Omelet ham/kaas</b>	€ 7,00 - € 9,00
<b>Omelet champignons</b>	€ 7,50 - € 9,50
<b>Omelet gerookte zalm</b>	€ 9,50 - € 11,50

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

## Warme gerechten

<b>Kipsaté</b> <i>In eigen keuken bereidde saté van malse kippendijen</i>	€ 9,50 - € 12,50
<b>Varkenssaté met brood</b> <i>In eigen keuken bereidde saté van malse varkenshaas</i>	€ 11,50 - € 14,50
<b>Sliptong met brood</b> <i>Vers gebakken sliptongetjes rechtstreeks van de visafslag</i>	€ 13,50 - € 18,50
<b>Gegrilde entrecôte met brood</b> <i>Supermalse entrecôte van rundvleesleverancier Van der Koppel</i>	€ 16,50
<b>Biefstuk van de haas in eigen jus</b> <i>Supermalse biefstuk van de haas</i>	€ 19,50

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

# Specialiteiten

**Toast "Goede Buren" <sup>v</sup>** € 12,50  
*Supertoast van onze chefkok met ham, hamburger, tomaat en kaas.  
Deze moet je een keer geproefd hebben!!*

**Uitsmijter "Goede Buren"** € 9,50  
*3 eieren geserveerd met ham, rosbief en op z'n Amerikaans uitgebakken spek*

**Omelet "Goede Buren" <sup>v</sup>** € 9,50  
*Reuze omelet naar keuze met ham, kaas, spek, uien, paprika, champignons*

**Lunch "Goede Buren" <sup>v</sup>** € 12,50  
*Complete lunch met rundvleescroquet, gebakken ei, kaas, ham en melk*

**Rundvleescroquetten "Goede Buren"** € 6,50 - € 11,00  
*1 of 2 huisgemaakte rundvleescroquetten*

**Kaascroquetten "Goede Buren" <sup>v</sup>** € 7,50 - € 12,50  
*1 of 2 huisgemaakte kaascroquetten*

**Garnalencroquetten "Goede Buren"** € 8,50 - € 14,50  
*1 of 2 huisgemaakte Hollandse garnalencroquetten*

## (H)eerlijke dagen

**Woensdag** = **Gehaktdag**  
*Iedere woensdag kun je genieten van eigen gemaakt gehaktbrood*

**Donderdag** = **Omadag**  
*Iedere donderdag kun je wisselend genieten van nostalgische gerechten van oma: Balkenbrei, lever "uit bed", bloedworst, etc.*

**Vrijdag** = **Visdag**  
*Iedere vrijdag kun je wisselend genieten van de lekkerste visgerechten:  
Zalmforel uit de oven, nieuwe haring, gerookte paling, sardientjes, etc.*

# High Tea

## Gezellig en ontspannen in the afternoon

Een high tea stamt af uit de Victoriaanse tijd en betekent; Genieten van lekkernijen en verse thee in de namiddag. Vanuit Engeland is het naar Nederland overgewaaid. Het is tegenwoordig helemaal hip en trendy om met je vriendinnen of vrienden te genieten van lekkere hapjes en de mooiste thee soorten.

Een, tot in de puntjes verzorgde, high tea in het historische stadje Buren tussen de lunch en het diner van 14.30 uur tot 16.30 uur.

U kunt al terecht vanaf 2 personen. Graag 24 uur van te voren reserveren.

Een high tea bestaat uit diverse scones volgens Engels recept, mini-croissants, chocoladebroodjes, cheesecake, chocolademousse, diverse belegde broodjes (vis, vlees en vegetarisch), 3 warme items en vanzelfsprekend onbeperkt thee.

**De prijs van een high tea bedraagt € 27,50 p.p.**

# High Wine

## Trendy en gezellig genieten

Gezellig met uw vrienden genieten tussen lunch en diner **13.30u –16.30u**

De prijs van de High Wine bedraagt **€ 37,50 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 schaalpje.

De prijs van de apero-dining is per keer verschillend, omdat het erg afhangt van welke gerechtjes en drankjes wij voor die middag of avond bedacht hebben. De prijzen zullen echter grotendeels variëren tussen de € 30,- en € 40,- per persoon voor de gerechtjes en tussen de € 15 en € 25 per persoon voor de bijpassende drankjes.

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.