

Brasserie Goede Buren

"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

Diner Goede Buren

Iedere 2 maanden stelt de chef-kok een 3- tot 6-gangen menu samen met hoofdzakelijk eigen signature gerechten voor het Diner "Goede Buren"*.

Vanzelfsprekend kan het diner worden aangepast 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. Speciaal voor onze senioren gasten en onze gasten met een maagverkleining bieden wij sommige gerechten in een kleiner portie en voor een kleinere prijs aan, zodat je toch van onze waanzinnige gerechten kunt genieten en misschien nog wel plaats hebt voor een heerlijk dessertje? Kies dan voor onze "fiftyfifty" gerechten. Bij de gerechten, die wij in een kleiner portie aan kunnen bieden staan 2 of 3 prijzen vermeld. Geef wel zelf bij de bediening aan, dat je 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 andere gerechten dan het standaard kindermenu? Als Goede Buren vinden wij het zelf ook leuk als kinderen leren genieten van lekker eten. De kinderen kunnen zelf kiezen van de kaart. Afhankelijk van hun leeftijd passen wij de grootte van het portie aan en hanteren wij 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

Voorgerechten (koud)

Broodplank^V / 10 – 4 p.p. vanaf de 3^e gast aan tafel

Versgebakken wit- en meergranen stokbrood met verschillende heerlijke “Boer’n producten”. Het is een natuurlijk streekgerecht uit Puijfflijk en wordt op authentieke wijze gemaakt zonder toevoeging van kleurstoffen, E-nummers en conserveringsmiddelen.

Zalmbonbon / 17

Gerookte zalm gevuld met een eigen gemaakte Hollandse garnalencocktail en een unieke smaakverrassing van de chefkok.

Carpaccio / 17

Supermals vers gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, rucola en vers geroosterde pijnboompitten.

Bietentartaar met geitenkaas^V / 16

Bietentartaar van rode bietjes met geitenkaas en walnoten

Geitenkaassalade^V / 16

Gefrituurde geitenkaasballetjes met walnoten en honing-gemberdressing

“Ook de geitenkaasballetjes worden ambachtelijk in België bereid.”

Springroll / 13^V

Rijk gevulde rijstvel met salade, snoeptomaatjes, komkommer, fijngesneden groenten, geserveerd met zoet-pittige chilisaus

“ontdek dit uniek vegetarisch gerechtje in Asian style”

^V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Voorgerechten (warm)

Escargots / 17,50

Ouderwets in kruidenboter gebakken escargots, verstopt in een slakkenhuisje

“Superverse slakken als streekproduct? Proef ze bij ons!! Van een slakkenkwekerij uit Rivierenland, het land tussen Maas en Waal. Zo lekker heb je ze nog nooit op.

Cuisses de Grenouilles / 18,50

Gebakken kikkerbiljetjes in een eigen signature sausje van de chef op basis van knoflookroomsaus

“Eindelijk weer terug op de kaart, maar nu op verantwoorde wijze gekweekt.”

Gamba's / 13,50

In de wok gebakken grote garnalen, geserveerd met een heerlijke knoflookroomsaus

Garnalencroquetten / 13 - 18

1 of 2 Hollandse garnalen croquetten van 70 grams met maar liefst 33% garnalen.

Kaascroquetten ^V / 12 - 16

1 of 2 kaascroquetten van 60 grams.

Al onze croquetten worden voor ons ambachtelijk in België bereid. Zo lekker heeft u ze nog nooit gegeten.

Runderreepjes / 15

In de wok gebakken runderreepjes met rode portsaus

Soepen

Soep van de dag ^V / 7,50 - 8,50

Informeer naar de soep van de dag

^V Vegetarisch gerecht of kan vegetarisch geserveerd worden.

Rundvlees

Het rundvlees waar u in ons restaurant van mag genieten betrekken wij van een regionale slager uit de Betuwe, die alleen runderen slacht die op verantwoorde wijze zijn gevoed en op de veeboerderij in vrijheid hebben geleefd. Dit betekent onder andere dat alle dieren zijn gehuisvest in comfortabele strotallen. Ze krijgen iedere dag een schoon ligbed, maar staan grotendeels ook in de wei.

Ieder jaar worden de kalfjes geboren van februari tot ongeveer mei. De koeien zetten de kalfjes meestal helemaal zelf op de wereld. Ze mogen de eerste weken rustig met hun moeder in een apart strohok verblijven. Als ze groot genoeg zijn en het weer is mooi gaan de koeien en de kalfjes de wei in tot in het najaar.

Op stal krijgen de runderen van eigen land geoogst ingekuuld gras, maïs en voederbieten. Zij gebruiken organische mest van eigen bedrijf en maken zo min mogelijk gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

Het medicijngebruik kan mede door deze goede voeding en huisvesting tot een minimum worden beperkt. Dankzij de fijne eigenschappen van de Limousin, blonde d'Aquitaine en verbeterd rondbont runderen, de natuurlijke fokmethode en de hierboven diervriendelijke verzorging, conform het "Beter Leven" keurmerk, heeft deze Betuwse slager voor ons alle kwaliteiten die nodig zijn om in de smaak te vallen. Geniet van een heerlijk stukje rundvlees.

Hoofdgerechten Vis

Sliptongetjes* / 35 (3) - 29 (2)

In de boter gebakken sliptongetjes (120 – 140 gram per stuk) met citroen en dillesaus

Zeetong 450 – 500 gram* / dagprijs

Klassieker uit Zeeland. Kersverse zeetong van de visafslag in Yerseke, geserveerd met citroen en ravigottesaus.

Paling in 't groen* / dagprijs

In roomboter gestoofde Zeeuwse (zoutwater) paling met groene kruiden

“ja, zoutwater paling bestaat echt!! Onze chefkok is geboren en getogen in Bergen op Zoom en opgegroeid aan de Oosterschelde. Paling in 't Groen is een echte Belgische bistroklassieker en moet je een keer geproefd hebben.”

Je moet wel geduld hebben, het duurt ongeveer 45 minuten voor de paling gaar is.

Zalm* / 27

Zachtjes in de oven gegaarde Noorse zalm met huisgemaakte korianderolie.

Doordat de zalm langzaam in de oven wordt gegaard blijft deze botermals.

Papillot van Harder (seizoenafhankelijk)* 27,50

Ervaar deze unieke Belgische klassieker om vis te garen in de oven, maar dan volgens een uniek eigen recept van ons chefkok met een Spaanse marinade en een huisgemaakte appelsaus van de appeltjes van Oranje. De geschiedenis van ons Koningshuis, Buren en de geboortestreek van Hans in 1 gerecht!! Het lekkerste vis gerecht wat je ooit geproefd zal hebben.

Papillotte van/of Vangst van de dag* / dagprijs

Proef iedere week het lekkerste visgerecht op basis van de vangst van de dag. Dit kan gegrild, gebakken, gepocheerd of langzaam in de oven gegaarde vis zijn, al of niet als papillot.

**Wij werken alleen met verse producten. 2x per week krijgen wij onze vis rechtstreeks aangeleverd vanaf de visafslag in Yerseke.
Wij kunnen niet altijd garanderen dat wij de vis op voorraad hebben.
Sommige producten zijn alleen tijdens het seizoen te verkrijgen.*

***Al onze hoofdgerechten worden geserveerd groenten, appelmoes en salade. Sla en appelmoes kunt u onbeperkt bijbestellen. Als extra bij te bestellen, onze overheerlijke huisgemaakte friet en mayonaise / 3 per persoon.
Geef op tijd je wensen door aan de bediening.***

Hoofdgerechten Vlees

Varkenshaas / 27

Zachtjes in de oven gegaarde varkenshaas met een champignon-roomsaus

Canard l'orange / 27

Een echte Bistro klassieker van weleer. Zachtjes in de oven gegaarde tamme eendenborst met een huisgemaakte zachte zoete saus van sinaasappelen

Tournedos 30 (135 gr.) / 34 (150 gr.) / 38 (175 gr.)**

Supermalse ossenhaas met saus naar keuze*

Entrecôte / 30 (270-300 gr.) / 34 (300- 330 gr.) / 38 (>330 gr)**

Gegrilde entrecôte met saus naar keuze*

**Champignon roomsaus, Pepersaus of rode portsaus*

*** Gewicht is tevens ook afhankelijk van de voorraad.*

Chateaubriand stroganoff / 45 (375 gr.) / 50 p.p. (400+ gr.) **

Dit gerecht is altijd voor 2 personen!!

Een bistroklassieker van weleer, aan tafel geflambeerd met grand marnier en armagnac. En natuurlijk geserveerd met een vers in eigen keuken bereide ouderwetse stroganoffsaus.

Hoofdgerechten Vegetarisch

Vegetarisch gerecht van de dag / 27,50

Iedere week serveren wij een uniek vegetarisch gerecht volgens een eigen signatuur recept van onze chef-kok.

Geitenkaassalade / 27,50

Heerlijke geitenkaassalade als hoofdgerecht met heerlijke geitenkaasballetjes en garnituur

Sommige gerechten duren erg lang om te bereiden, zoals paling in 't groen en chateaubriand stroganoff en kan op drukke avonden dan ook niet geserveerd worden. Geef uw wensen door aan de gastvrouw, zodat zij kan overleggen met de chef-kok.

Diner “Goede Buren”

Wij bieden onze gasten een gastronomisch maandmenu aan, waarbij de chef-kok 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

~

Tussengerecht***

Verrassend tussengerechtje van vis of vlees

~

Hoofdgerecht

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

~

Kaasplankje****

Diverse kazen / notenbrood / vijgen compote

~

Dessert

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

1. Je kiest zelf het aantal gangen*

3-gangen / 47 **4-gangen / 58 ***5-gangen / 69 ****6-gangen / 80

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.*

Nagerechten

Kaasplankje / 17 Met proeverijtje van 3 glaasjes port / 25

Vrije keuze van onze kaaswagen met krokant gebakken notenbrood en compotes.

Dessert “Goede Buren” / 12

Bijna iedere dag maakt ons keukenteam een bijzonder dessertje. Laat je verrassen!!

Oma's Appeltaart / 10

In eigen keuken gebakken appeltaart met ijs en slagroom

Fruitsorbet / 10

In het seizoen natuurlijk met overwegend vers fruit uit de Betuwe met bijpassend ijs

Fruitsalade / 10

In het seizoen natuurlijk met overwegend vers fruit uit de Betuwe.

Indien u specifieke wensen of ideeën heeft over een dessert, laat het gerust weten aan de gastvrouw, zodat zij de mogelijkheden kan bespreken met de chef-kok. Omdat alles in eigen keuken wordt bereid ontbreekt het ons soms ook aan tijd, maar indien mogelijk zullen wij uw wensen altijd graag willen vervullen

Onze Koffie

Koffie of thee met friandises / 12

Black coffee, cappuccino, espresso of thee met heerlijke zoete lekkernijen

Irish coffee* / 12

Koffie met Jameson, een echte Irish whiskey

Spanish coffee* / 12

Koffie met Tia Maria of Licor 43

French coffee* / 12

Koffie met Grand Marnier of Cointreau

Baileys coffee* / 12

Koffie met baileys likeur

Italian coffee* / 12

Koffie met Amaretto

Een belevenis op zich!! Onze Special coffees worden aan tafel bereid.

Wij bieden nog meer..

Lunch

Op vrijdag, zaterdag en zondag serveren wij tussen 12.30 en 14.00 uur de heerlijkste lunchgerechten met vers gebakken brood van onze Belgische bakker.

High Wine

Op vrijdag, zaterdag en zondag serveren wij tussen 14 en 17 uur een High Wine, bestaande uit 3 of 4 BOB glaasjes wijn met 3 of 4 bijpassende heerlijke gerechtjes voor € 49,50 of € 59,50 p.p. (24 uur van tevoren reserveren voor 2 personen of meer)

“Goede Buren”- Aperodining

Met regelmaat serveren wij op vrijdagmiddag, -avond en zondagmiddag een uniek Aperodining concept. Een middag of avond gezellig borrelen met kleine heerlijke gerechtjes met een lekker glas wijn, cocktail of homemade limonade. Laat je verrassen met heerlijke verrassende gerechtjes, die vaak ook nog eens op unieke wijze worden geserveerd. Soms als share-dining, maar soms ook in je eigen schaalte of bordje. De prijs per persoon is afhankelijk van wat wij die middag of avond serveren en of de middag of avond wordt verzorgd met Live Music.

Bruiloftreceptie of verjaardagsfeestje

Je kunt bij ons ook je bruiloftsreceptie, -feestje of verjaardag vieren. Informeer naar de mogelijkheden.

Live music

Met regelmaat organiseren wij op zondagmiddag live music in huis-kamerstijl met een goed glas wijn en heerlijke gerechtjes.

Registreer je voor onze nieuwsbrief op onze website

www.brasseriegoedeburen.nl of volg op facebook onze pagina

facebook.nl/brasseriegoedeburen en blijf op de hoogte van al onze activiteiten en evenementen.

Brasserie “Goede Buren”

Voorstraat 10, Buren

www.brasseriegoedeburen.nl