

APARTT

Geachte Gast,

Hieronder treft u enkele menusuggesties voor lunch en/of diner. Indien u een keuze heeft kunnen maken, verzoeken wij u dat minimaal 2 dagen van te voren aan ons te laten weten, dit in verband met de keukenplanning.

De 3, 3-gangen deluxe en 4-gangenmenu's zijn respectievelijk € 29,50/ € 31,50 / € 37,50

De menu's kunnen in overleg gewisseld worden met de gerechten van de andere menu's en van onze menukaart. Ook kan het menu worden aangevuld met een heerlijke Champagne-Spoom met sorbet ijs en verse aardbeien (€ 7,50)

Naast dit alles is het vanaf heden ook mogelijk voor groepen om te kiezen voor FONDUE. We serveren 2 soorten de bekende kaas variant en een nieuwe gezonde variant van vlees, welke in een kruidige bouillon gemaakt wordt. Extra gezellig met groepen.

De kaasfondue is € 17,50 en het vleesfondue is € 18,50

Mochten er speciale wensen zijn m.b.t. vegetarisch eten dan wel bepaalde dieet-aanpassingen, horen we die graag van u, zodat we daarvoor een goed alternatief kunnen aanbieden.

Het Apartt. Team

Apartt. eten & drinken
Blaak 4
3011 TA Rotterdam
Tel 010 8450519
Fax 010 3416330
info@apartt.nl
www.apartt.nl

APARTT

Koffietafels:

Koffietafel 1

diverse broodsoorten, diverse belegsoorten, een warm gerecht (kroket etc),
koffie, thee en melk

De prijs is € 12,50 per persoon

Koffietafel 2

soepje, diverse broodsoorten, diverse belegsoorten, een warm gerecht (kroket
etc), koffie, thee en jus

De prijs is € 16,50 per persoon

Koffietafel 3

soepje, diverse luxe broodsoorten, diverse luxe belegsoorten, een warm gerecht
(kroket etc) fruit, koffie, thee en jus

De prijs is € 19,50 per persoon

APARTT

3-GANGEN DINER

Rundercarpaccio met huisgemaakte pesto en Parmezaanse kaas
of
Gebakken gamba's met een chili-roomsaus

Procureur; een stuk malse varkensschouder met een pittige knoflookjus

of
Licht gebakken victoriabaars met Bearnaisesaus

(onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en frietjes)

Grand dessert

€ 29,50

APARTT

3-GANGEN DINER DELUXE

Twee goede vrienden: Rundercarpaccio & Vitello Tonnato

of

Zalmtartaar met crème fraîche en vinaigrette

Gegrilde zwaardvis met een zachte mosterdsaus

of

Zuid-Amerikaanse Angus steak met een romige pepersaus
(onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en frietjes)

Grand dessert

€ 31,50

APARTT

4-GANGEN DINER

Gebakken Gamba's in een Chili-Roomsaus

of

Salade met baby spinazie, blauwe kaas, spekjes en een
roomdressing

Bouillabaisse met rouille

of

gepofte paprikasoep afgeblust met Vermouth

Licht gebakken victoriabaars met bèarnaise saus

of

Confit de Canard; gekonfijte eendenbout met een honing-
tijmsaus

of

Steak on the Stone, Aberdeen Angus Steak 200 gram
(supl. 3,50)

(onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse
groenten en frietjes)

Grand dessert

€ 37,50