# Menukaart

puur en eerlijk

STADS
SCHOUWBURG
NIJMEGEN
CONCERT
GEBOUW
DE VEREENIGING






# Koken is passie

Bram Kanters
Chef-kok Restaurant De Vereeniging













# Voor een verrassend avondje uit moet je bij Restaurant De Vereeniging zijn!

'Samen met ons team een topresultaat neerzetten vinden wij fantastisch. Prachtige gerechten van pure ingrediënten en genietende gasten maken dat wij het mooiste vak van de wereld hebben.'

Onze brigade, onder leiding van chef-kok Bram Kanters, verrast je graag met een regelmatig wisselende menukaart. In de keuken staat een jong, enthousiast team dat met de seizoenen meekookt en experimenteert met eerlijke ingrediënten. Dit resulteert in een kaart met gerechten uit alle windstreken, elke twee weken aangevuld met een creatief **driegangen Chef's Menu voor € 26,50**.

Vraag ernaar bij je gastheer of gastvrouw, we vertellen je met plezier meer over de mooie gerechten.

Heb je dieetwensen of eet je liever vegetarisch? Dit is bij ons geen probleem; de keuken past de gerechtjes graag voor je aan of bedenkt een passend menu. Vegetarische gerechten zijn aangegeven met een sterretje*, veel gerechten zijn ook in een vegetarische variant te bestellen.

Om onze wijnen zoveel mogelijk aan te laten sluiten bij de wisselende menukaart voeren wij geen vaste wijnkaart. Onze open wijnen tref je op de krijtborden, of vraag gerust jouw gastheer of gastvrouw; wij adviseren je graag.

**Eet smakelijk!**

## **Heb je een allergie?** Onze samenwerkers verstrekken je graag meer informatie

Wij gaan zeer zorgvuldig om met jouw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken helaas nooit 100% uit te sluiten.



## Wist je dat?

- **De Stadsschouwburg van Nijmegen behoort tot de grootste theaters in Nederland?**
- **De voorstellingen en concerten jaarlijks door ruim 100.000 mensen bezocht worden?**

### Een rijk verleden

Het jaar 1935 staat aan de basis voor de Stadschouwburg Nijmegen: het jaar waarin de oude schouwburg aan de Burchtstraat werd gesloopt. De recessie en de Tweede Wereldoorlog zorgden voor enige vertraging, waardoor de plannen voor een nieuwe schouwburg pas eind jaren vijftig weer opgepakt werden. In 1955 bracht ir. B. Bijvoet samen met prof. G.H.M. Holt, het plan uiteindelijk ten uitvoer. Na een schouwburgloze periode van precies 26 jaar werd de nieuwe schouwburg van Nijmegen in april 1961 geopend. Het resultaat: een voorlopende theaterzaal, waar elke denkbare voorstelling zowel artistiek als technisch, mogelijk is.

### Brutalisme en geometrische vormen

Stadsschouwburg Nijmegen wordt gekenmerkt door het ontwerp in de stijl van het zogeheten brutalisme; geuit in zijn blokachtige, geometrische en herhalende vormen. De stadsschouwburg is gebouwd met de gedachte dat kunst en cultuur toegankelijk moeten zijn voor alle lagen van de bevolking. Om die moderne gedachte vorm te geven is Stadsschouwburg Nijmegen zo transparant mogelijk uitgevoerd. Dit is te zien aan de foyer met het grote 'venster op de stad' en aan de hal met glas in stalen puien en haar ramen. Zo geven de ruimtes de bezoeker vrij zicht op de passant en omgekeerd.

### Klaar voor de toekomst

In de zomer van 2003 is de schouwburg grotendeels gerenoveerd. Later in de zomer van 2012 werd ook het 'MuZIEum' bewoner van de Stadsschouwburg, met een heringerichte foyer voor het museale onderdeel. In 2013 kreeg Stadsschouwburg Nijmegen het predikaat rijksmonument.

# Lunchgerechten

Je kunt onze lunchgerechten bestellen tot 17.00 uur.

## Broodjes

Broodje gerookte zalm € 8,00
Rivierkreeftjes / rode ui / avocado / radijs / wasabi-spread

Broodje pastrami € 8,00
Parmezaanse kaas / mosterdspread / rode uienjam / tuinkers

Broodje carpaccio € 7,50
Pesto / zongedroogde tomaatjes / parmezaanse kaas /
pijnboompitjes / rucola

Broodje geitenkaas uit de oven* € 7,00
Kamillehoning / salade van appel en venkel / waterkers / walnoten

Je kunt kiezen voor een waldkorn-, meergranen-, wit- of maisbroodje.

## Eiergerechten

Uitsmijter € 7,00
Met ham of bacon / kaas

Boerenomelet* € 7,50
Verschillende groenten / kaas / achterham / salade

Zalmomelet € 8,00
Roomkaas / avocado / bieslook

Bovenstaande lunchgerechten worden geserveerd op dikke plakken
mais- of bruin brood.

**Ons brood wordt gebakken door Stichting Bakkerscafé Brood op de Plank.**
Brood op de plank is initiatief van Pluryn, de Driestroom en RIBW Nijmegen & Rivierenland. Het is een kleinschalige, biologische bakkerij met producten van hoogstaande kwaliteit en een maatschappelijke doelstelling. Zij biedt mensen met een beperking, de mogelijkheid om zich op hun eigen niveau maximaal te ontwikkelen op het gebied van arbeidsvaardigheden en specifieke horeca- en bakkersvaardigheden.

# Lunchgerechten

Je kunt onze soepen en salades de hele dag bestellen.

## Soepen

Bouillabaisse & Saffraan € 8,00
Mosselen / verschillende soorten vis / gamba /
gegrilde toast / saffraan-aardappelmayonaise

Zoete aardappel & Geitenkaas* € 7,00
Soep van gepofte zoete aardappel / zure room / bieslookolie /
kleine tosti met geitenkaas en Pata Negra

Tomaat & Basilicum* € 6,75
Soep van geroosterde tomaat / mini-tosti /
huisgemaakte ketchup / pijnboompittentoastje / basilicumroom

## Maaltijdsalades

Woksalade & Rundvleesreepjes € 11,00
Verschillende groenten / gemarineerde rundvleesreepjes /
noedels / cashewnoten / verse kroepoek / zoete soja /
huisgemaakte sambal

Zalm & Quinoa € 13,50
Gerookte zalm / inktvisringen / rivierkreeftjes / quinoa /
avocado / tomaat / zuurdesemcroutons / yoghurt-limoendressing

Biologische blauwschimmel & Bulgur* € 11,00
Blauwschimmelkaas / bulgur / gegrilde groenten / spinazie /
zongedroogde tomaat / olijven / zuurdesemcroutons /
basilicumdressing

## Extra bij te bestellen:

Portie verse frieten met kruidenzout en mayonaise € 4,50
Salade / ei / croutons / little gem / tomaat / parmezaanse kaas / € 3,50
yoghurt-limoendressing
Portie breekbroodjes met tapenade en gezouten boter € 4,50

# Lunchspecials

Je kunt onze lunchspecials tot 17.00 uur bestellen.

De Guijt-kroketten € 7,50
Twee kroketten van 100% rundvlees / grove mosterd / mayonaise / twee plakken mais- of bruin brood

Runderhamburger van de grill € 10,50
Augurk / cheddarkaas / huisgemaakte ketchup / bacon / verse friet

Burger van schelvis en gamba € 8,50
Geprakte avocado / atjar van mango, komkommer en taugé / broodje van honing en brioche
*In 2013 werd dit broodje bekroond op de Horecava in Amsterdam en benoemd tot het op één na lekkerste broodje van Nederland.*

Carpaccio € 10,00
Dungesneden rundvlees / oude kaas / gepofte trostomaatjes / pesto / pijnboompitjes / rucola / olijfolie



# Dinerkaart

## Voorgerechten

Kabeljauw & Mosselen € 11,50

Dungesneden kabeljauw / krokante mosselen / quinoasalade /
grapefruit / limoen-wasabi-mayonaise

Buikspek & Appel € 10,50

Langzaam gegaard buikspek / crème van appel /
croutons van peperkoek / appelstroop

Pompoen & Ricotta * € 9,50

Mousse van pompoen / zoetzuur van pompoen / zuurdesem /
gele biet / ricotta / hazelnoot / gezouten citroen



# Dinerkaart

## Hoofdgerechten

Coquille & Chorizo € 22,00

Gegrilde coquilles / risotto met chorizo / krokante inktvisringen / gegrilde groenten / schuimige saus van schaaldieren

Diamanthaas & Knolselderij € 22,50

Geroosterde diamanthaas / knolselderij / gekarameliseerde ui / aardappelloempia / romige jus van eekhoorntjesbrood

Bieten & Parmezaan* € 18,00

Drie soorten bietjes: gegrild, gerookt en gepoft in zoutkorst / bitterballen van parmezaanse kaas / balsamicostroop

## Extra bij te bestellen:

Portie verse frieten met mayonaise € 4,50

Salade / ei / croutons / little gem / tomaat / parmezaanse kaas / yoghurt-limoendressing € 3,50

Portie breekbroodjes met tapenade en gezouten boter € 4,50

# Dessert

Kastanje & Chocolade € 6,50
Chocolade taartje / crème van kastanje en honing / cranberrysnoepjes / gesuikerde walnoten / ijs van crème fraîche en vanille

Passievrucht & Witte chocolade € 6,50
Crème brûlée van passievrucht en witte chocolade / marshmallow / krokante tuille met mascarponecrème / citroengras-yoghurt ijs

Dame Blanche € 6,50
Huisgemaakt vanille ijs / amandelroom / chocolade nougat / krokante noten stengel / saus van bittere chocolade

Kaasjes van kaashandel De Wit € 10,00
Ons wisselende assortiment kaasjes bestaat uit een witschimmel, geitenkaas, een roodschimmel, een oude Hollandse harde kaas en een blauwschimmel.

Lekker met een mooi glaasje Pedro Ximénez, een Late Bottled Vintage port of een dessertwijn. Vraag de gastheer of gastvrouw naar onze Special Coffees v.a. € 6,-

*Kaasjes van De Wit*
*De Wit kaas, kaasspeciaalzaak van Nijmegen biedt al ruim 65 jaar een zeer uitgebreid assortiment. Een brede keus aan mooie Hollandse kaas, maar ook kazen die hun oorsprong vinden in vrijwel alle windstreken van Europa. Regelmatige wisselingen binnen het assortiment zorgen dat er altijd iets te ontdekken valt. Laat je begeleiden in een smakelijk kaasavontuur!*



## Kom genieten van een heerlijke High Wine!

De High Wine is een perfecte combinatie van wijn & spijs: een glas sprankelende prosecco met een amuse, gevolgd door een proeverij van twee kleine glaasjes wijn en drie kleine gerechtjes. Natuurlijk vertellen we je graag meer over de wijnen die je erbij drinkt.
Om de High Wine maaltijdvervangend te maken kun je extra gangetjes bestellen voor € 5,- per gang, natuurlijk inclusief een bijpassend wijntje.
Het geheel is uit te breiden met frietjes en/of brood.

Willen jullie wel even reserveren zodat wij een mooi tafeltje voor jullie vrij kunnen houden?

**High Wine**

**€ 22,50 p.p**



# Avondje investeren in relaties?
# Masterclass met de familie?
# Lachen met jouw collega's?

## Geef jouw evenement een professioneel podium!

Beurzen / kick-offs / meetings / symposia / recepties / bedrijfspresentaties / congressen / vergaderingen / walking dinners / borrels / bedrijfsevenementen

Stadsschouwburg Nijmegen en Concertgebouw De Vereeniging, twee monumentale theaters in het hart van Nijmegen, bieden met hun restaurant, café en een gevarieerd aanbod aan zalen een passende ambiance voor de ontmoeting tussen jouw organisatie en jouw gasten, klanten of medewerkers. Geschikt voor gezelschappen van 10 tot maarliefst 2200 personen!

www.stadsschouwburgendevereeniging.nl/zakelijk
024 360 81 35

STADS
SCHOUWBURG
NIJMEGEN
CONCERT
GEBOUW
DE VEREENIGING




SSID: Vereeniging_gast
Wachtwoord: vereeniging



Stadsschouwburgendevereeniging



De_Vereeniging

Restaurant De Vereeniging

Keizer Karelplein 2d

6511 NC Nijmegen

024 - 322 10 28

restaurant@stadsschouwburgendevereeniging.nl