

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Lunch

Ambachtelijk gebakken broodsoorten die worden belegd o.a. met de volgende diervriendelijke vleeswaren en kaassoorten.

Pompoen broodje met bloemkool en spread van Parmezaanse kaas
Waldkorn bol met beleggen kaas en mosterdcrème
Sesambroodje met zalm, daigonsalade en beukenzwammetjes
Pretzelbroodje met crème van beenham en roomkaas
Witte ciabatta met oude kaas, spinazie en tomatenjam
Thai burrito kip wrap met rode kool, romaine sla en pittige pindasaus in een spicy rode paprikawrap
Maïssandwich met manchego roomkaas en mandarijn marmelade
Wit piccolo broodje met ossenworst, augurk en piccalilly

Krokant broodje met gegratineerde geitenkaas en honing (warm)
Luchtige pudding van roodfruit met bosbessen en cruesli
Handfruit uit het seizoen

Melk en seizoen schulp sappen

Prijs per persoon € 26,50

Luxe lunch

Desem broodje met tomaat american met een crème van Parmezaan
Tomatenbroodje met pastrami, romaine sla en artisjokken crème
Meerzaden sandwich met gebakken spinazie, feta en pijnboompitten
Desem broodje met gegrilde courgettespread en beleggen kaas
piccolo met kip en groene curry

Wrap kip raz el hanout en romaine sla
Pokebowl met ingelegde biet, rettich, appel, paksoi, edamame, sesam en vegan soja mayo
Pastel de nata met gel van roodfruit met merenguesticks

Melk en seizoen schulp sappen

Prijs per persoon € 28,50

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Lente lunchbuffet

Paprikawrap met komkommer, selderijsalade en crème fraîche
Desembroodje met tomaat american met ei en ui
Pompoenbroodje met bloemkool vadoovan met spinazie en parmezaan spread
Sandwich met mangokip, romaine sla en frisse dip

Pastel de nata met gel van roodfruit met merenguesticks
Mini pokebowl met ingelegde biet, rettich, appel, paksoi, edamame, sesam en vegan soja mayo
Thai burrito met spicy chicken, saté en rode kool

Melk en seizoen schulp sappen

Prijs per persoon € 28,50

Zomer lunchbuffet

Coliflower tikka gyros met tzatziki en ijsbergsla in een spinazie wrap
Maissandwich met manchego spread, romaine sla, hazelnoot en mandarijnarmelade
Broodje brie met noten- en vijgenarmelade
Sesambolletje met beef chimichurri en little gem

Vanillekwark met en granola pure chocola compote van aardbei en basilicum
Salade bowl met ijsbergsla, krokante kip, mais, paprika, avocado, pedron peper en chipotle dressing
Rotolo met gepofte paprika, spinazie en balsamico

Melk en seizoen Schulp sappen

Prijs per persoon € 28,50

Herfst lunchbuffet

Wrap met zoete aardappel, gepofte paprika, spinazie, ingelegde komkommer en frisse kwark
Pompoenbroodje met paddenstoelen, gorgonzolaspread en rucola
Kloosterbroodje met pastrami en artisjokkencrème
Desembroodje met belegen kaas en tomatenjam

Smoothiebowl van pompoen met granola van kokos en pompoen kaneel compote
Herfst aardappel bowl met druiven, bieten, appel, wortel, walnoten en geitenkaas
Krokant broodje met gegratineerde geitenkaas en honing

Melk en seizoen schulp sappen

Prijs per persoon € 28,50

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Winter lunchbuffet

Wrap met rode curry kip, romaine sla en komkommer raita

Maisbroodje met gerookte geitenkaas, spinazie en tomatenchutney

Sandwich met brisket, thousand island en kaasspread

Pita met aubergine shoarma met vegan knoflooksaus en ijsbergsa

Vanillekwark met compote van appel, karamel en stroopwafel crumble

Bowl quinoa, spruiten, winterpeen, pompoen, kikkererwten en rode kool

Pretzelbroodje met een kip hot dog, gebakken uienringen, truffel mayo en gefrituurde ui

Melk en seizoen schulp sappen

Prijs per persoon € 28,50

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Tasty backyard barbecue

Geroosterde aardappel salade met bieslook, rode ui en een dressing van balsamico
Romaine salade met een zacht eitje, knoflook croutons en basilicumvinaigrette
Spinazie salade met rode biet en geroosterde pijnboompitten
Couscous salade met gepofte paprika, rozijnen en raz el hanout
Rustique brood met gezouten boter, Italiaanse dippers en aioli

Satésaus

Burger broodje met Black angus burger, Tallegio, gekarameliseerde uienchutney en chipotle dip
Kabeljauw met gepofte tomaatjes
Portobello met cheddar kaas, tomaat en sla
Kip vadouvan en frisse yoghurt
Sousvide bereide knolselderij met oesterzwam en geitenkaas

<50 personen prijs per persoon € 56,00

>50 personen prijs per persoon € 38,00

Backyard barbecue

Pompoensoep met linzen en zuurdesem brood – uitserveren
Rustique brood met boter voor op de tafels

Salade van geroosterde aardappel met pastinaak, ui, zwarte peper en bieslook
Rode bieten salade met appel, walnoot, veldsla, zoetzuur en gele ui
Salade van ingelegde rode kool, ijsbergsla, geitenkaas en geroosterde noten mix
Geroosterde groenten salade met romaine sla, geroosterde hazelnoten en vadouvan
Rutique brood met boter, tapanade, kruidenboter en aioli

Satésaus

Bavette van black angus beef steak met Jack Daniels Tennessee honey saus
Burger van geroosterde kip met frisse rode kool en harissa yoghurt
Geroosterde knolselderij met Brisket rub en topping van tomaat
Kabeljauwmoot met limoen peper
Geroosterde portobello met raclette kaas, rucola en geroosterde hazelnoten

<50 personen prijs per persoon € 61,00

>50 personen prijs per persoon € 39,50

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Vegetarische barbecue

Salade van veld sla, wit en rood lof met gepofte banaan en walnoten
Fregola salade met zongedroogde tomaten, gezouten citroen en geroosterde courgette
Salade van wilde rijst met gedroogd fruit, geroosterde wortel, bieslook tom yum dressing
Geroosterde pompoen met romaine salade, rode uien gebrande zonnebloempitten

Rustique brood met boter, tapenade, kruidenboter en aioli

Burger broodje met Falafel burger met frisse rode kool en harissa yoghurt
Cornribs met smokey bbq saus
Spitskool part met een chimichurri
Bloemkoolsteak met vadouvan kruiden
Brisket style gepofte knolselderij met mole-saus

<50 personen prijs per persoon € 61,00

>50 personen prijs per persoon € 38,00

Hollandse winter stampopot

Stampopot van zuurkool
Boerenkool stampopot
Stampopot van peen en uien
Gestoofde runder sukade met knoflook jus
Ambachtelijke slagers rookworst
Oma's gehaktballen met uitjes en jus
Zuurkool spek
Garnituren: Amsterdamse uitjes, krokant gebakken spek, grove mosterd en piccalilly.

<50 personen prijs per persoon € 30,50

>50 personen prijs per persoon € 28,00

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Bistro buffet

Salade van geroosterde aardappel, augurk, bieslook en mayonaise
Romaine salade met kip, gebakken spek, gekookte ei, parmezaanse kaas en caeser dressing
Couscous salade met haloumi, aubergine, vandouvan, peterselie en paprika
Salade met rode biet, appel, limoen, munt en watermeloen

Rustique brood met boter, tapenade, kruidenboter en aioli

Gestoofde varkens procureur met gekarameliseerde uien, paddenstoelen en hazelnoten
Pasta arrabiata met kappertjes en olijven
Geroosterde krieltjes met champignons, paprika, zongedroogde tomaat en basilicum
Kip gesmoord in een saus van gerookte paprika en zoete ui
Frisse bulgur met citroen, peterselie en olijfolie
Linzen en kikkererwten stoof met ras el hanout, pompoen, tomaat en aubergine

<50 personen prijs per persoon € 38,50

>50 personen prijs per persoon € 35,00

Voorjaar bistro buffet

Salade van pasta met gerookte zalm rode biet, mierikswortel en zwarte olijven
Gemarineerde gamba's met ingelegde komkommer, rettich en zwarte sesam
Aardappelsalade met gebakken spek, Amsterdamse ui en romige dressing
Geroosterde zoete aardappel met chimichurri, rode ui zoetzuur, rammenas en dingesneden runder lende

Rustique brood met boter, tapenade, kruidenboter en aioli

Runder sukade met portobello, panchetta, artisjok en ui
Bloemkool, broccoli, asperges en tomaat met Parmezaanse kaas
Geroosterde kippendij met gnocchi, parmezaanse kaas, cherrytomaten en salie
Aardappel partjes met gerookte paprika poeder, knoflook en peterselie
Gegrilde zeebaars met prei à la nage en antiboise saus
Groenten lasagne met courgette, aubergine en paprika

<50 personen prijs per persoon € 24.90

>50 personen prijs per persoon € 24,05

Het Oude Tolhuys | Foodbook 2026

Najaar bistro buffet

Bietensalade met druiven, geitenkaas en pompoenpitten

Aardappelsalade met pastinaak, augurk en bieslook

Geroosterde groenten salade met gebrande walnoten

gerookte makreel salade met witlof en rood lof, Amsterdamse ui, appel en mayonaise

Rustieke brood met boter, tapende, kruidenboter en aioli

Varkens procureur met peterseliewortel, schorseneren en beure blanche met beurre noisette

Gebakken bloemkool in vadouvan kruiden met peterselie en geroosterde hazelnoten

Gestoofde runder sukade in bruine bier jus met kastanjechampignons, zilver ui en appelstoop

Bouillabaisse van zalmforel met prei, tomaat, venkel, dille en saffraan

Gepofte zoete aardappel met ahornsiroop en chilli vlokken

Geroosterde spruiten met bospaddenstoelen, pastinaak, hazelnoten en ui

<50 personen prijs per persoon € 24.90

>50 personen prijs per persoon € 24,05