

BRASSERIE  AJAX

BRASSERIE  AJAX

MENU

Amsterdam ArenA Main Entrance E niveau 5
ArenA Boulevard 25
1101 AX Amsterdam Zuid-Oost
T: +31 (0)20 31 111 53

MAISON  VAN DEN BOER
Depuis 1906

www.brasserieajax.com

ETEN

VOORGERECHTEN

Salade van gerookte heilbot met venkel en een warme jus van sjalotjes € 13.75

Wildzwijnham geserveerd met vijgen en een chutney van mango € 12.65

HOOFDGERECHTEN

Gekonfijte kwartel [borst en poot] op een grof stamppotje van rosevalaardappel en zuurkool met een lichte balsamico siroop € 16.75

Gebakken zeeduivel met kroketjes van tomatenrisotto op een zalf van winterpeen € 19.35

NAGERECHTEN

Assortiment van Hollandse kaassoorten met Limburgse appelstroop € 9.-

Cirtus dessert : crème van mandarijn en ijs van bloedsinaasappel € 6.65

Koffie/thee en friandises € 4,50

Onze chefkok selecteert elke dag verse overheerlijke ingrediënten voor een wisselend menu*

DRINKEN

WITTE WIJN

Beaux Lieux Premium Chardonnay, Vin de Pays d'Oc € 21,00
Een wijn uit de Limoux streek met een lichte, heldere gouden kleur. De neus is elegant met fruit aroma's in de vorm van appels, peren en perzik. Dezelfde aroma's zijn terug te vinden in de mond die goed in balans is en een heerlijk frisse afdronk heeft. Per glas € 3,50

RODE WIJN

Beaux Lieux Premium Merlot, Vin de Pays d'Oc € 21,00
Deze Merlot is afkomstig uit de Languedoc-Roussillon, beklemd tussen de heuvels van het Centraal Massief en de Pyreneeën. De kleur is mooi briljantrood en de wijn heeft een expressief bouquet van vers rood fruit zoals aardbeien en frambozen. De volle structuur in de smaak geeft een soepele, frisse afdronk. Per glas € 3,50

ROSÉ WIJN

Bodega Norton, Merlot Rosado, Mendoza, Argentinië € 21,00
Een frisse wijn met hints van rood fruit en een zachte afdronk Per glas € 3,50

Voor een uitgebreid wijnadvis kunt u terecht bij uw gastheer of gastvrouw

MAISON  VAN DEN BOER
Depuis 1906

www.brasserieajax.com

LUNCHKAART

Voor een uitgebreide lunch:
vraag naar de menukaart van Brasserie Ajax

Amsterdam ArenA Hoofdentree E niveau 5
ArenA Boulevard 25
1101 AX Amsterdam Zuid-Oost
T: +31 (0)20 31 111 53

www.brasserieajax.com

MAISON  VAN DEN BOER
Depuis 1906

www.brasserieajax.com

MAISON  VAN DEN BOER

Depuis 1906

De geschiedenis van Maison van den Boer is gebouwd op een opmerkelijke mix van creativiteit en zakelijk inzicht. Gijsbertus van den Boer werd in 1906 eigenaar van een bakkerswinkel in Veghel, Noord-Brabant. Banketbakken leverde hem brood op de plank en het koken van heerlijke gerechten was zijn hobby. De Koninklijke Van den Boer Groep is het moederbedrijf van onder andere Maison van den Boer en wordt geleid door de 4e generatie Van den Boer. Genieten van de gastronomie en het gastheerschap van Maison van den Boer is een tintelende ervaring. Meer dan 100 jaar ervaring, vakkundig en toegewijd personeel en 'oog voor detail' zijn de bewezen kwaliteitsingrediënten van ons huis. De bevestiging daarvan strekt zich tegenwoordig zelfs uit binnen heel Europa.

Die rijke historie koesteren wij zorgvuldig en vormt een inspiratiebron voor onze toekomst.

In de aard van de bijeenkomst of het event dat u voor ogen heeft, schuilt voor ons een uitdaging, die wij hebben vertaald in onze missie 'Vrijheid om te genieten'. Het is voor ons de uitdaging om telkens weer een aangename vanzelfsprekendheid te overstijgen. Als hospitality partner in de Amsterdam ArenA staan wij dagelijks voor u klaar, maar ook tijdens zakelijke gelegenheden en privé-feesten op vele locaties in binnen- en buitenland. Jaarlijks verzorgen wij meerdaagse sport- en cultuurevenementen, zoals The European Fine Art Fair in Maastricht, het KLM Open Golftoernooi, het Ordina Open Tennis Tournament en Indoor Brabant.

Vrijheid om te genieten - Het is heerlijk om met relaties samen te genieten en je daarbij vrij te voelen. Maison van den Boer biedt deze vrijheid, waar dan ook, wanneer dan ook en op welke manier dan ook.

Cubsandwich van pain-polar, kipfilet, buikspek,
rauwkorst en truffelaardappel-chips

€ 9.75

Romige soep van aardappel
met milde knoflookroom

€ 5.75

Stapelaar van bruchetta, biologische rauwe ham
en meloen-chutney

€ 8.25

Uitsmijter van eko-eieren op biologisch landbrood
met spek van "livar" en truffelmayonaise

€ 9.75

Tosti van rozemarijn-focaccia met gerookte zalm
en mierikswortel

€ 8.75

Wekelijks wisselende maaltijdsalade

€ 13.50

Brasserie Ajax geopend van 09.00-17.00 uur
Keuken geopend van 11.30-15.00 uur