



**TJAARDA**  
natuurlijk gastvrij

## Lunch / Brunch / High tea

(Te serveren tot 17:00)

### **Broodjes buffet 'wâldbreak € 24,50 p.p.**

(vanaf 20 personen)

Uitgebreid buffet met huisgemaakte soep

Diverse luxe belegde broodjes: met gerookte zalm, kaas van zuivelboerderij 'de Gelder, Friese schouderham, turf gerookt rundvlees en aardappelsalade

Fries suikerbrood en Friese kruidkoek

Kroket van lakenvelder rund van Boer Bertus uit Oosthem

Dagelijks wisselend warm gerecht

Pasta salade met Albacore tonijn, olijven en fetakaas

Frisse caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum

Verse fruitsalade met yoghurt

Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

### **Geserveerde broodjes lunch € 19,50 p.p.**

Kop soep van de chef,

*Op bord geserveerd:*

Mini bio broodje met "bio oude Fryslâner kaas" gemengde sla, walnoten en kruidendressing

Mini piramide waldkornbroodje met Friese ossenworst, Hollandse sla, rode ui en mini augurk

Plak desembrood met turf gerookte zalm en Griekse tzatziki

Geserveerd met jus d'orange, biologische melk en karnemelk

### **Wâldbreak € 16,50 p.p.**

Kopje soep van de chef

Friese kroket met brood van Verloop en Franse mosterd

Kleintje geitenkaas salade

Boerenyoghurt van de Gelder met Granola



# TJAARDA

natuurlijk gastvrij

## **Extra uitbreidingen**

Een kwekkenboomkroket met brood en boter en mosterd € 2,75

Een vers gebakken saucijzenbroodje € 3,50

Een kwekkenboom goudse kaassouffle € 2,75

Wâldvruchten Smoothie € 4,50 p.p.

Mand met vers handfruit à € 2,75 p.p.

## **Brunchbuffet € 32,50 p.p.**

(geserveerd vanaf 25 personen)

### **Huisgemaakte soep**

Op tafel etageres met zoete broodjes

### **Koude gerechten**

Verskillende samengestelde salades

Diverse broodsoorten met luxe vleeswaren en regionale kaassoorten , gezouten boter en kruidenboter

Selectie van gerookte vissoorten met citroen en mierikswortelsaus

Runder carpaccio met basilicumpesto rucola en grana padano

Charcuterie van Luxe regionalen en Italiaanse ham en worst en paté soorten met gedroogde tomaat en galia meloen

Gerookte gevogelte met caesar salade , gekookt ei en bacon

Rauwkost salade buffet met o.a , tomaatsalade , komkommer tzaziki , olijven en kruidendressing

### **Warme gerechten**

Warme beenham met pake Oeds mosterdsaus

Roastbeef met eigen jus en zoet uitjes

Paddestoelenragout met roomboter pasteitjes

Visstoverij a la Bouillabaisse

Vegetarische ricotta tortellini

Met bospaddenstoelen en Wolvega bleu saus

Geroosterde roseval aardappeltjes met knoflook en rozemarijn Himalaya zout



**TJAARDA**  
natuurlijk gastvrij

**High Tea € 25,75 p.p.**

(vanaf 2 personen en alleen op reservering te bestellen)  
(Mogelijk van 14.00 uur tot 17.00 uur)

Als start een pasteitje met bospaddenstoelen en gevogelte

Aansluitend een wrap met carpaccio en kruiden crème en belegde broodjes met gerookte zalm en oude kaas

Met als volgt de etagères met een friandise taartje, bonbon, Woudster broodpudding  
Engelse scone met clotted cream, glaasje chocolade mousse met mango koekjes crumble,  
vers gebakken muffin en een roomboter koekje

Geserveerd met slagroom, honing, jam en diverse soorten pickwick slow thee, losse thee,  
melk en citroen

Een high tea wordt zondag in restaurant de Oranjetuin geserveerd.

Afsluiting na de high tea voor € 4,- extra:

Warme suikerbroodpudding met boerenjongens, vanillesaus en romige vanille ijs.

Of maak het compleet met een glas prosecco à € 7,60 of champagne à € 12,60





**TJAARDA**  
natuurlijk gastvrij

**Afternoon tea € 28,50 p.p.**

(vanaf 2 personen en alleen op reservering te bestellen)

(Mogelijk van 12:00 tot 17.00 uur)

Amuse cocktail van sinaasappel met vodka schuim

\*

Amuse glaasje huisgemaakt soep

Mini croque met ham en kaas

Broodtaart met kruidenroomkaas en gerookte zalm, kruiden roomkaas en komkommer

en pastrami met pesto en rucola

Kroketje met Iberische ham

Assortiment met hartige macarons

Etagères met:

Stukje Hollandse boterkoek

Mini éclair, soesjes e.d.

Glaasje chocolade mousse met mango en specerijen

Mini petit four assortiment

Oranjekoek

Breekchocolade met karamel, noten en rozijnen

Fryske dûmkes

Mini bosbessen muffins

Scones met clotted cream en jam

\*

Dessert met bijpassende zoete thee

Geserveerd met diverse soorten thee, melk, koffie en citroen.