

brasserie
BRIES
RENESE



BRASSERIE BRIES

INSPIRATIEGIDS 2024

BONJOUR!

Een plek aan de Zeeuwse kust waar de elegante smaken van Frankrijk en de frisse smaken van Zeeland samenkomen. Dat is Brasserie Bries. Bij Bries proef je van klassieke Franse gerechten met een moderne twist en een Zeeuws tintje. Een combinatie van traditioneel en eigentijds, die met perfectie wordt uitgevoerd.

Omdat geen andere wereldkeuken beter te combineren is met een goed glas wijn, serveren we een breed scala aan wijnen. Voor elke gang hebben we wel een passende fles. We adviseren je graag over de ideale wijn-spijs combinatie. Bon appétit et santé.

Voor speciale evenementen en bijeenkomsten met grotere groepen hebben we deze inspiratiegids samengesteld om een overzicht te bieden van de uitgebreide mogelijkheden bij Brasserie Bries. Voor welke gelegenheid je ook langskomt, bij Bries geniet je 'gewoon' van lekker eten met een goed glas wijn in een fijne ambiance. Dat doet smaken naar meer. A bientôt à Brasserie Bries!

Bas
Chef-kok



BRITC

LUNCH

LUNCH ZAKELIJK

€ 22,50 p.p.

Soep van de dag | Diverse broodsoorten | Vleeswaren,
Kazen en zoetigheden | Diverse salades | Fruit | Warme snack |
Vruchtensappen, melk, koffie en thee

LUNCH 2-GANGEN UITGESERVEERD

€ 29,50 p.p.

Voor- en hoofdgerecht | menu voorstel
naar gelang het seizoen

LUNCH 3-GANGEN UITGESERVEERD

€ 37,50 p.p.

Voor-, hoofd- en nagerecht | menu voorstel
naar gelang het seizoen

FRANSE 'BRIES' LUNCH (vanaf 20 personen)

€ 39,50 p.p.

Amuse

Salade geitenkaas

Gekonfijte ui | Noten | Tomaat

Bisque van langoustine

Garnalen | Venkel

Zeebaars

Hollandaise saus | Seizoen garnituren

Of

Bavette steak

Groene peper saus | Seizoen garnituren

Soufflé van chocolade

Vanille ijs



TUSSENDOORTJES

SNACKS EN TUSSENDOORTJES

Broodje rundvlees of garnalenkroket | Ambachterie

€ 5,50 p.p.

Mini broodje hamburger | Lettuche | Tomaat | Spicy mayo

€ 7,50 p.p.

Kaas- of saucijzenbroodje

€ 4,50 p.p.

Zeeuwse mini pokebowl | Vis | Groente | Soja

€ 12,50 p.p.

Boeren yoghurt | Granola | Fruit van het seizoen

€ 5,50 p.p.

Smoothie | Fruit van het seizoen

€ 4,50 p.p.

BORRELPLANK (vanaf 2 personen)

€ 13,50 p.p.

Charcuterie | Kazen | Diverse kroketjes van de Ambachterie

Oester | Olijven | Noten | Oosterscheldebrood



brasserie
BRIES
RENESE

SPECIALITEITEN

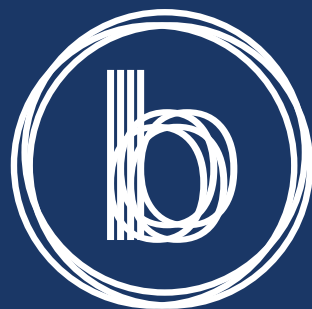
- HIGH TEA** (vanaf 2 personen) € 32,50 p.p.
Diverse thee soorten | Bouillon | 3 soorten belegde broodjes |
Diverse zoetigheden | Warme scones met confiture en clotted cream
- FRUITS DE MER** (vanaf 2 personen) € 79,50 p.p.
Kreeft | Krab | Schelpjes | Langoustine | Garnalen | Oesters |
Oosterscheldebrood | Basilicum mayo | Salade
- OOSTERSCHELDEKREEFT MENU** (vanaf 2 personen) € 74,50 p.p.
Voor, hoofd en nagerecht | 28 maart t/m 15 juli te reserveren
- 5-GANGEN VERRASSINGSMENU** (vanaf 8 personen) € 65,00 p.p.
Laat u culinair verrassen door de chef



DINERS & BARBECUE

- 3-GANGEN KEUZE GROEPSMENU** (vanaf 8 personen) € 45,00 p.p.
Voor, hoofd en nagerecht | Wisselend volgens de seizoenen
- DINER BUFFET** (vanaf 30 personen) € 45,00 p.p.
Diverse vis, vlees en vegetarische voorgerechten | Brood en sauzen
Diverse vis-, vlees-, vegetarische hoofdgerechten | Diverse desserts en fruit
- DINER À PARTAGER** (vanaf 20 personen) € 45,00 p.p.
Frans buffet geserveerd op tafel om te delen |
Diverse voor-, hoofd- en nagerechten uit de Franse keuken
- OFYR & GREEN EGG STANDAARD** (vanaf 30 personen) € 45,00 p.p.
Burgers | Steak | Saté van de kippendij | Zalm en papilottes | Gamba's
Diverse salades | Broodsoorten en sauzen | Verschillende desserts
- OFYR & GREEN EGG LUXE** (vanaf 30 personen) € 75,00 p.p.
Burgers | Steak | Saté van de kippendij | Halve kreeft | Langoustine
Diverse salades | Broodsoorten en sauzen | Verschillende desserts





brasserie
BRIES
RENESE

EVENEMENT OP MAAT?

Vrijwel alles is mogelijk om uw evenement volledig op maat te maken. Wij plannen graag een afspraak met u in.

ADRES

Brasserie Bries
Laône 2
4235 EK Renesse

CONTACTGEGEVENS

+31 (0) 111 462 500
info@badhotelrenesse.nl
www.brasseriebries.nl

VOLG ONS

@brasserie_bries
f brasseriebries