

V I P S E R V I C E

Ontbijt en lunch



Exclusive travel all the way. At Amsterdam Airport

Schiphol



ONTBIJT

Oranje smoothie | Oranje smoothie – banaan – dadel – pompoen – sinaasappel – amandelmelk

Huisgemaakte juice | appel – peer – selderij – gember

Yoghurt bowl | huisgemaakte pindakaas granola – diverse toppings – seizoen fruit
Keuze: bio Griekse yoghurt, sojayoghurt

Fruit salade van het seizoen

VIP ontbijt | toast – croissant – Beemster kaas – Marigold ei gebakken – Bawykov gerookte zalm – avocado – chipolata worstjes – tomaat

Eggs Benedict | gepocheerd Marigold ei – Hollandaisesaus – spinazie – brioche
Keuze: avocado, Bawykov gerookte zalm, boerenham

Croissant

Oud Hollandse poffertjes | Ahornsiroop – boter – poedersuiker

Havermout pannenkoekjes | vanille mascarpone crème – bosbessencompote

Wentelteefje van suikerbrood | kaneelroom – koffiesiroop – gepocheerde vijg



LUNCH / SANDWICHES

Clubsandwich | pastrami – brie – courgette – paprika – rucola – tomatensalsa – focaccia

Ossenworst | eiersalade – BBQ mayonaise – Amsterdamse ui – rucola – Duivekater

Krokante kip | baby gem – Tajine crème – mango- gembercompote – rode spitskool salade – brioche

Opleg kaas | baby gem – mosterd crème – zoetzure groenten – rustiek brood

Zachte eieren | roomkaas – kruidensla – chiliboter – toast van rustiek brood

Klassieke tosti | biologische boeren achterham & Beemster jonge kaas of Beemster oude kaas

VIP Tosti | tomatensalsa – pulled chicken – jalapeno – guacamole – cheddardaas

SALADES

Fruits de mer | langoustine – oester – coquille – tonijn – Bawykov gerookte zalm

Caesarsalade | Romeinse sla – gepocheerd Marigold ei – Parmezaanse kaas – Caesardressing – crouton – avocado
Extra: boerderij kip

Biet en bloedsinaasappelsalade | burrata – pistachenoten – balsamico