

SPECIALS MEI

MEAT OF THE DAY | 19.5

Asperge Flamande | Beenham | Witte Asperges
Gekookt Ei | Krieltjes | Botersaus

CATCH OF THE DAY | 23.5

Zeebaarsfilet | Witte Asperges | Gekookt Ei | Krieltjes | Hollandaisesaus

DAILY SPECIAL | 8.5

Aspergesoep | Ei | Beenham | Vinaigrette | Crostini

Lekkere stroopwafels van dip voor thuis bij de koffie?

STROOPWAFELS | 3

Pakje met 10 gewone stroopwafels

MINI STROOPWAFELS | 3.25

Pakje met 16 stuks

IETS TE VIEREN?

Uw bruiloft, borrel, verjaardag, vergadering, jubileum of zakelijk evenement bij ons organiseren? Wij beschikken over 19 zalen verdeeld over 4 locaties in Den Haag, Leidschendam, Stompwijk en Zoetermeer. Vraag gerust naar onze mogelijkheden of neem een kijkje op onze website www.hilgersomhoreca.nl

HANDIGE INFORMATIE

ALLERGENEN

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten. Onze medewerkers kunnen u hier indien gewenst, meer informatie over geven.

VEGETARISCH

Gerechten waar dit icoontje bij staat  zijn onze vegetarische gerechten.

DIEET

Heeft u een speciaal dieet of producten die u absoluut niet mag nuttigen? Meld dit dan bij één van onze medewerkers. Wij kunnen gerechten in overleg met ons keukenteam, desgewenst voor u aanpassen.

SUPPEN

Wist u dat u bij ons ook kunt Suppen aan de Vliet? Hartstikke leuk en goed voor je lijf! Vraag onze medewerkers gerust naar de mogelijkheden.

OPENINGSTIJDEN

Ons restaurant en onze keuken zijn dagelijks geopend van
11.00 - 23.00 uur in het hoogseizoen.

Ons restaurant en onze keuken zijn dagelijks geopend van
12.00 - 22.00 uur in het laagseizoen.

Restaurant PuuRR aan de Vliet | Leidsekade 39 | 2266 BJ Leidschendam
070 320 0180 | info@puurr.nl | www.puurr.nl

MENU VOOR GROEPEN

vanaf 10 personen

BROOD • VOORGERECHT • HOOFDGERECHT | 32.5

BROOD • HOOFDGERECHT • DESSERT | 32.5

BROOD • VOORGERECHT
HOOFDGERECHT • DESSERT | 37.5

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM

Kappertjes | Rode Ui | Dillecrème | Radijs | Crostini | Kapperappeltjes

Of

RUNDERCARPACCIO

Pijnboompitten | Parmezaanse Kaas | Truffelmayonaise | Rucola

Of

SALADE GEITENKAAS 🍃

Honing | Gekarameliseerde Walnoten

Komkommer | Rood Fruit | Balsamicodressing

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW

Kruidenkorst | Little Gem | Mosterd-Beurre Blanc

Frietjes | Mayonaise | Salade

Of

SATÉ VAN OSSENHAAS

Pindasaus | Regenboogkroepoek | Seroendeng | Zoetzure Komkommer

Rode Peper | Bosui | Frietjes | Mayonaise

Of

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍃

Olijfolie | Parmezaanse Kaas | Verse Knoflook | Rode Peper | Peterselie

DESSERT

PARADE VAN DESSERTS

Creatie van verschillende desserts