

FIER

Fort Werk IV

FOODBOOK



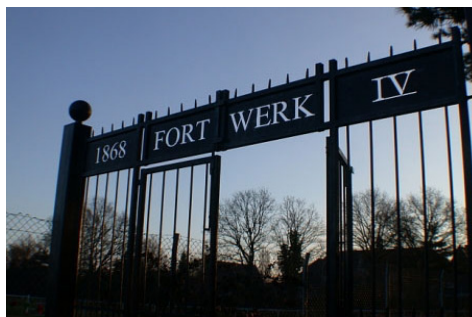
FOOD AND DRINKS

Wie het terrein van dit prachtige culturele erfgoed betreedt, stapt een andere wereld binnen. Fort Werk IV werd gebouwd in 1868, als onderdeel van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Een muur met schietgaten, kazematten, een oude artillerieloods en een poterne, een lange ondergrondse gang.

Eten en drinken is één van de belangrijkste onderdelen van een geslaagd evenement, feest of bruiloft. Omdat we jullie en je gasten willen blijven verrassen, steken we veel tijd in foodinnovatie. Onze chef-koks kijken naar andere culturen en volgen de trends op de voet. Benieuwd naar het resultaat?

Laat je inspireren door ons foodbook. Duik in diverse diner of borrel concepten. De mogelijkheden zijn groots.

**ER IS ALTIJD
IETS TE FIEREN!**



BORREL & LATE NIGHT SNACK

TABLE BITES

Groentechips - cruditée – olijven - gerookte amandelen
€ 3,50 per persoon

SAY CHEESE

Drie soorten
Nederlandse boerenkaas
blokjes met vijgenchutney.
€ 3,75 per persoon

VLEES PLANKJE

Gerookte ossenworst,
leverworst en cervelaat-
worst met zuur en piccalilly.
€ 3,50 per persoon

WARM BITTERGARNITUUR

Hollandse bitterbal, kaas-
stengel, bietenbal en vege-
tarische loempia.
€ 6,50 - 4 per persoon

TARTE FLAMBEE

Een tarte flambee is een
dunne krokante pizza uit
de Elzas. Deze overheer-
lijke pizza's serveren wij in
diverse varianten.
€ 3,00 per persoon

FRIET VAN FRIETHOES

Tegen deze heerlijke
knapperige frieten zegt
niemand nee!
€ 3,50 per persoon

BURGER LOVERS

Een rijk belegde mini bur-
ger van mooi rundvlees en
truffelmayo. Op tafel staat
een mezze plankje met
hummus, baba ganoush,
falafel en pita broodjes.
€ 5,50 per persoon





BORRELTIJD LOODS

Op tafel staan mezze plankjes met hummus, baba ganoush, falafel en pita broodjes.

Wij serveren 5 stuks per persoon:

- Bitterballen en bietenballen
- kaassoufle, kipnugget, frikandel
- Yakitori spies
- Mozzarella spies
- Flammkuchen

€ 14,50 per persoon



BORRELTIJD KAZEMATTEN

Op tafel staan table bites met pitabroodjes, crudité en hummus.

Wij serveren 4 stuks per persoon:

- Bitterballen en bietenballen
- kaassoufle, kipnugget, frikandel
- Kaas en worst

€ 9,50 per persoon



BORRELTIJD POTERNE

Op tafel staan table bites met pitabroodjes, crudité en hummus.

Wij serveren 4 stuks per persoon:

- Bitterballen en bietenballen
- Yakitori spies
- Mozzarella spies

€ 10,50 per persoon

DINER

WALKING DINNER VIJF GANGEN DINER

€ 47,50 per persoon

Wil je een lekker ongedwongen setting en culinair genieten, kies dan voor een walking dinner. Iedereen is vrij om rond te lopen of van tafel naar tafel te gaan en kan tegelijkertijd genieten van diverse verrassende gerechten. Het tempo bepaal jij in overleg met onze chef. Stel je menu zelf samen en kies uit onderstaande selectie;

VOOR

- Kalfslende met tonijnmayonaise – venkel – Hollandse garnalen – zeekraal
- Tuintje van knolgroenten – Hollandse garnalen – ananasroomkaas – roggebrood – kummelhangop
- Tataki van diamanthaas – yuzu truffel vinaigrette – gerookte wortel – furikake

TUSSEN

- Bonbon van knolselderij gevuld – Chaume kaas – bouillon van dashi – hazelnoot
- Gepocheerde scholfilet – pastinaak – saffraan beurre blanc – pancetta

HOOFD

- Zeebaarsfilet – zeekraal – fregola – gerookte paling beurre blanc – wortel crème
- BBQ bavette – pommes pont neuf – chimmi churrie – geroosterde bloemkool
- Veluwe eendenborst – rillette van eend – zuurkool – aardappeltaart – jus van bramen
- Truffelrisotto – paddenstoelen – wilde spinazie – Parmezaan – hazelnoot

NA

- Gegrilde ananas – tuin kruiden salsa – dulce de leche – kokos crumble – vanille hangop
- Bussumse bluf – panna cotta van rozenwater – pistache koekje – bosvruchten
- Chocolademousse – chocolade flik – cake – ganache – macaron – blauwe bes



SHARED DINING DRIE GANGEN DINER

€ 47,50 per persoon

Samen delen en genieten met familie en vrienden van de lekkerste gerechten.

VOORGERECHT - SHARED

- Mousse van makreel met courgettesalade, sinaasappel en gepofte quinoa
- Kalfssukade met kropsla, truffelmayonaise, akkerpaddestoelen en gepofte biet
- Bonbon van zachte geitenkaas met perenstroop, gebrande ui en croutons van suikerbrood

HOOFDGERECHT - UITGESERVEERD

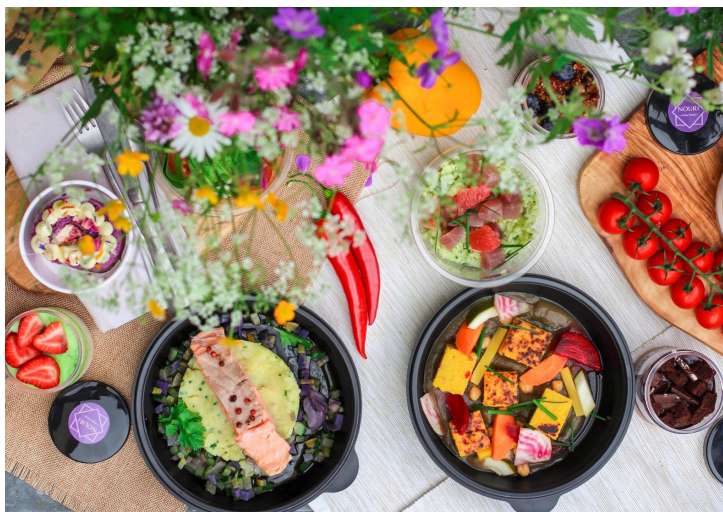
Keuze uit vis of vlees

- Steak van bavette met geroosterde groenten en Bearnaisesaus
- Roodbaarsfilet met geroosterde groenten en Bearnaisesaus

Shared schaaltes op tafel met geroosterde drie kleuren aardappel met gepofte knoflook, rozemarijn en zeezout.

NAGERECHT - SHARED

- Hemelse modder van pure chocolade met vanille-kardemon saus
- Aardbeien sorbet met compote van aardbeien en Romanoff saus
- Panna cotta van kokos met spekkoeke, banaan en hazelnoot



SITDOWN DINNER DRIE GANGEN DINER

€ 39,50 per persoon

Een diner bij ons gezellig aan tafel op het fort is altijd gezellig! We hebben de tafels mooi gedekt en de kaarsen aangestoken.

- Tartaar van drie kleuren wortel en gember met Hollandse kalfssukade, piccalilly en gerookte biet
- Parelhoen rollade met crème van zuurkool, rösti met rookspek, gebrande prei en gevogelte jus met jeneverbessen
- Koffie biscuitrol met advocaat mousse, gekarameliseerde hazelnoot en gekonfijte kumquat

BBQ & OUTDOOR COOKING

CLASSIC BBQ

WALKING OF SHARED STYLE

€ 29,50 per persoon

Deze klassieke all time favorite BBQ kunnen wij in verschillende stijlen uitvoeren. Ons keukenteam maakt continue de lekkerste combinatie van onderstaande BBQ gerechten.

- Desembrood met gezouten boerenroomboter
- Verse Gooische grove braadworst
- Runder hamburger van het Simmentaler rund
- Oosterse gemarineerde kippendijen saté gelakt met zoete sojasaus
- Honingbij sticky sparerib
- Groenten salade van de BBQ met limoendressing
- Aardappelsalade met klooster ham, ei, peterselie en zure bom
- Watermeloen met feta en sherrysiroop
- Diverse koude sauzen



MILD VUUR BBQ

WALKING DINNER STYLE

€ 38,50 per persoon

Om te beginnen staat er vers gebakken brood en smeersels op alle tafels. De koude gerechten staan op de tafels klaar of worden uitgeserveerd terwijl de chefs al aan het BBQ-en zijn. De chefs maken de mooiste kleine gerechten in combinatie met de heerlijkste groenten van het land. Door verschillende bereidingswijzen op het vuur halen de chefs het beste uit de producten. Mild vuur kan zowel staande als zittend gegeten worden.

- Vers gebakken desembrood met boeren roomboter en olijven tapenade
- Op hout gerookte zalm met gepofte koolrabi, humus van boterbonen, peterselie-olie en granaatappel
- Zacht gegaarde Gaasterlands buikspek van de Oklahoma BBQ met calvados jus
- Westlandse bavette van rund met chimichurrie
- Gebraden knolselderij met salie-Hollandaise, hazelnoten en krokante pancetta
- Bussumse bluf – panna cotta van rozenwater – pistache koekje – bosvruchten

VUUR & VLAMMEN

WALKING OF SHARED STYLE

€ 47,50 per persoon

Onze chefs staan direct vanaf de BBQ en Oklahoma smoker te koken. Vooraf zetten wij het brood met smeersels op alle tafels.

- Vers gebakken desembrood met boeren roomboter en olijven tapenade
- Burrata met BBQ watermeloen, notenpesto, croutons en waterkers
- Iberico Serranoham met tomatensalade, gebakken ricotta, groene asperges en sherry siroop
- Pakketje van Heilbot met venkel, krieltjes, sinaasappel, dille en gerookte boter
- Simmentaler kalfsentrecote met parelgort salade, kappertjes, bietjes en gedroogde tomaatjes
- Gerookte parelhoenderfilet met zoete aardappel, bimi en dragon-paddenstoelen jus
- Ananas van de BBQ met bananencake, toffee karamel, groene kruiden salsa en zoete dukkah

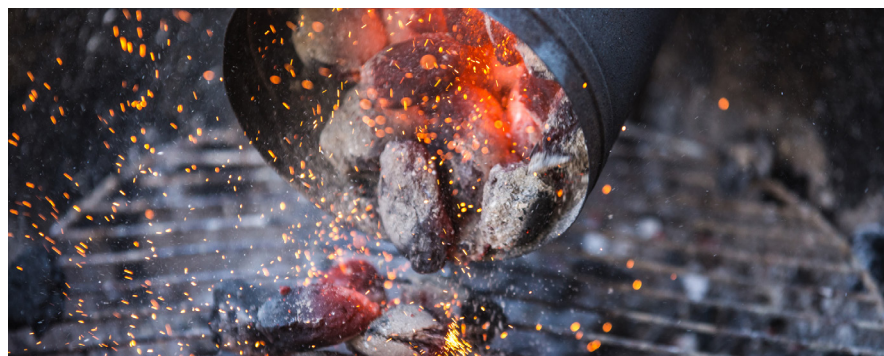
Alle genoemde bedragen zijn inclusief BTW.

Prijzen 2021 (onder voorbehoud van prijswijzigingen).

FIER
Fort Werk IV



©ROEL VAN NOORD PHOTOGRAPHY



© JOOST WEDDEPOHL

DRINKS



DRANKEN ASSORTIMENT

Het is mogelijk de dranken te berekenen op basis van nacalculatie. Dranken welke buiten het assortiment vallen worden altijd berekend op basis van nacalculatie.

BUBBELS VOOR DE TOOST!

Mionetto Prosecco "Doc treviso" € 5,50 p.glas
Prosecco Ruggeri & C Veneto € 6,00 p. glas

BIEREN

Gulpener tap € 3,00
Gulpener flesje € 3,50
Speciaal bieren € 3,95
Alcoholvrij € 3,00

KOFFIE LAVAZZA

Koffie € 2,95
Cappuccino € 3,50
Espresso € 2,95
Koffie verkeerd € 3,50

FRISDRANKEN

Diverse frisdranken € 2,50 p.glas
Verse Jus € 3,50 p.glas
Chaudfontaine 750ml € 5,50 p. fles

COCKTAILS

Mojito, Cosmopolitan, Gin tonic met komkommer & munt € 8,50 p. glas
Buitenlands gedistilleerd; Bacardi, Gin, Wodka, Whiskey € 6,00 p. glas

WITTE WIJN

Haut de Belloc/ Pays d'Oc Reservé Blanc € 25,50 p.fles, € 4,95 p. glas
Pinot Grigio Ziobaffa, jaar 2020 Italie (biologisch) € 28,50
Roc de Belame Languedoc Roussillon 2019
Sauvignon blanc € 29,50

RODE WIJN

Haut De Belloc / Pays d'Oc 2019 "Reservé Rouge" € 25,50 p.fles, 4,95 p. glas
Schola Sarmenti / Salento (2018) Tempo al Vino Primitivo " € 29,50 per fles

ROSÉ WIJN

Haut De Belloc / Pays d'Oc "Rosé Reservé" € 25,50 p.fles, € 4,95 p. glas

Indien er zelf wijn wordt geregeld rekenen wij kurkengeld € 15,50 p. fles



DRANKEN ARRANGEMENT

Bestaande uit: rode en witte huiswijn, bier, frisdranken, port sherry, vermout en diverse jenevers.

- 2 uur € 18,50 per persoon
- 3 uur € 22,50 per persoon
- 4 uur € 27,50 per persoon
- 5 uur € 32,50 per persoon

Alle genoemde bedragen zijn inclusief BTW.
Prijzen 2021 (onder voorbehoud van prijswijzigingen).



Kom de sfeer
proeven en ons fort
beklimmen!



BUSSUM

Ons team van
ervaren event
professionals staan
voor je klaar. Wij
denken met
je mee.

—
Neem
contact met
ons op:

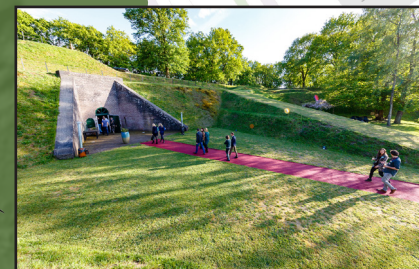
035 6916 788
info@fierbussum.nl
www.fierbussum.nl



De Loods



Safari strechtent



Hart van de Fortuin



Het mooiste uitzicht!



De Kazematten



De Poterne

WELKOM!



span!



FIER
— Fort Werk IV