

## FEESTEN BIJ DE EENDRACHT

Een verjaardag, een vrijgezellenfeest, een bruiloft of zonder reden even lekker genieten? Dat kan bij de Eendracht! Een monumentaal pand te midden van het pittoreske dorp Abcoude, met gratis parkeren onder de rook van Amsterdam. Eenvoudig te bereiken omdat het op een steenworp afstand ligt van de A2 tussen de hoofdstad en Utrecht.

Bij de Eendracht staan kwaliteit van eten en drinken, een goede prijs en een informele en professionele service centraal.

De dynamiek bruist door ons café - restaurant. Vanaf dat wij 's ochtend onze deuren openen, tot in de late uurtjes, is er altijd reuring in onze zaak. De Eendracht biedt gelegenheid voor koffie drinken, krantje lezen, mail checken of werken via WIFI, een gezonde lunch, genieten van een huisgemaakt taartje, borrelen met vrienden of collega's, eten met familie of zakenrelaties of nog even de dag afsluiten aan onze gezellige bar.

Boven deze bruisende locatie zijn twee prachtige en inspirerende ruimtes: "De Hanenbalken" en "De Opkamer". Grenzend aan de tuin bevindt zich een 3<sup>e</sup> intieme en exclusieve locatie "Klein Binnenrust".

Deze ruimtes zijn te gebruiken voor besloten bijeenkomsten. Dit kan zijn voor een vergadering, training, presentatie, (informele) receptie, ontbijt, lunch, diner of voor een gezellig feest of jubileum.

Zodra de zon gaat schijnen ontstaat er een heerlijke plek in "De Tuin". Ons terras heeft in de volksmond een eigen benaming gekregen! Ook voor uw bijeenkomst kunnen we een gedeelte van de Tuin gebruiken en wordt u bediend vanuit onze buitenbar.

Het team van de Eendracht doet er alles aan om iedere bijeenkomst tot een succes te maken.  
Graag tot ziens in de Eendracht!



## DE OPKAMER

De eerste verdieping van de Eendracht biedt een inspirerende ruimte met aan drie zijdes raampartijen met uitzicht over rivier de Angstel, De Tuin en het gezellige centrum van Abcoude. Deze verdieping bestaat uit twee kamers en leent zich uitstekend voor lunches, diners en recepties, maar ook voor een borrel of een feestje met een wat kleiner gezelschap.



## ONDER DE HANENBALKEN

Onder de kap van de Eendracht bevindt zich de loft-achtige bovenverdieping van de Eendracht. Doordat de ruimte niet gescheiden is door muren, is deze geschikt voor grotere bijeenkomsten. Door de professionele presentatiematerialen en door de bijzondere sfeerelementen is deze ruimte geschikt voor presentaties, borrels, feestavonden en maaltijden voor grotere groepen.



## DE TUIN

Het terras van de Eendracht staat in de omgeving beter bekend als "De Tuin". Door de ligging van de Tuin lijkt het altijd een paar graden warmer. Dus het is al snel mogelijk om te genieten van de heerlijke buitenlucht. Voor een maaltijd, borrel of barbecue kunnen we een gedeelte van de tuin reserveren en serveren we vanuit onze gezellige buitenbar!



## KLEIN BINNENRUST

Grenzend aan de tuin van de Eendracht bevindt zich de intieme en exclusieve locatie Klein Binnenrust. Deze locatie leent zich niet alleen uitstekend voor zakelijke bijeenkomsten maar is ook zeer geschikt voor een lunch, diner, borrel, feest of workshop.



Door de verschillende ruimtes en de mogelijkheid om de zalen op diverse manieren in te delen biedt Klein Binnenrust ruimte aan gezelschappen van 2 tot +/- 80 gasten.

## VOORKAMER

De Voorkamer is de grootste ruimte van Klein Binnenrust. Hierdoor is deze ruimte geschikt voor de grotere bijeenkomsten. Door de moderne inrichting met bijzondere sfeerelementen is deze ruimte geschikt voor presentaties, borrels, feestavonden en maaltijden voor grotere groepen.



## Tuinkamer

Aan de Voorkamer grenst de Tuinkamer. Door de scheiding die tussen de 2 ruimtes zit is dit een rustige ruimte die vaak gebruikt wordt om even terug te trekken uit de drukte van het feest. De ruimte kan ook gebruikt worden om bijvoorbeeld een buffet op te presenteren.



DRANKEN		PRIJS
Koffie/Thee		2.20
Div. frisdranken		2.20
Jus d'orange		2.75
Bier		2.50
Jenevers		2.25
Port/sherry/vermouth		3.00
Div. wijnen	vanaf	3.50
Buitenlands gedistilleerd/likeuren	vanaf	4.50

## BIJ DE KOFFIE

Bananenbrood met Pecan noten		3.50
Brownie		4.50
Verse appeltaart per punt		3.75
	met slagroom	4.10
Frambozen cheesecake per punt		4.50
Diverse koek van Remko's		1.80
<i>Het is ook mogelijk om een mix op planken te presenteren.</i>		4.50

## EXTRA FEESTELIJK

Glas La Contesse, Pinot Rosa, Frizzante IGT		3.75
Glas Pinot Chardonnay		4.50
Glas Crément de Limoux, Grand Cuvée 1531 Brut		5.50
Fles Champagne, Brut		55.00

## MIXDRINKS

<b>Tanqueray Elderflower</b>		7.00
Tanqueray gin, fever tree elderflower tonic met limoen		
<b>Ten &amp; Tonic</b>		8.00
Tanqueray gin, fever tree indian tonic met grapefruit		
<b>Hendrick's cucumber</b>		9.00
Hendricks gin, fever tree indian tonic met komkommer en peper.		
<b>Bloody Mary</b>		7.25
Ketel One vodka, Big Tom, tabasco, worchester en citroen		
<b>Bourbon Up</b>		7.00
Bulleit bourbon met 7up en limoen		
<b>Aperol Spritz</b>		5.00
Aperol, prosecco, soda en sinaasappel		



**HARTIGE SNACKS****PRIJS p.p.**

Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaasstengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Old Amsterdam	
~ Ossensorst	

**CROSTINI'S**

Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. Per stuk	1.25
~ Carpaccio met truffelmayonaise	
~ Zalm met mosterd crème	
~ Buratta mozzarella met tomaat en basilicum	
~ Met producten van het seizoen	

**FINGERFOOD**

Diverse fingerfood hapjes, per soort gepresenteerd. Per stuk	1.75
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ Ossensorst met huisgemaakte picallily	
~ Grote champignon met kruidenboter	
~ Garnalenkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugs Big	

**SNACK VOOR TUSSENDOOR**

Saucijzenbroodje van Baambrugs big	3.50
Barburger de Eendracht (kleine Eendracht burger)	6.50
Stokje saté van kippendijen met pindasaus, ananas chutney en kroepoek	4.50
Puntzakje biofriet van Friethoes met huisgemaakte mayonaise	2.75

**OP TAFEL**

Gemengde nootjes (Eendracht mix)	0.75
Salt & pepper chips met shaslicksaus	1.00
Olijven, groene en zwarte olijffjes	1.00
Landbrood met aioli, tappenade en boter	1.75
Batonettes van komkommer, wortel en bleekselderij met kruidendip	1.75

Het is mogelijk om een mix van de bovenstaande hapjes te presenteren



RECEPTIE ( 1 ½ tot 2 uur )	PRIJS p.p.
Drankjes naar keuze, ca. 3 drankjes per persoon (stelpost)	*9.00
Salt & pepper chips met shaslicksaus	1.00
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit: ~ Bitterballen ~ Kaasstengels ~ Vlammetjes ~ Krokante kip ~ Old Amsterdam ~ Ossenworst	2.75
Begroting receptie inclusief stelpost dranken	<u>12.75</u>
FEESTAVOND ( 4 - 5 uur )	
Drankjes naar keuze, ca. 7 drankjes per persoon (stelpost)	*21.00
Gemengde nootjes en olijven op tafel	1.75
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit: ~ Bitterballen ~ Kaasstengels ~ Vlammetjes ~ Krokante kip ~ Old Amsterdam ~ Ossenworst	2.75
Diverse crostini's met, gemixt gepresenteerd. (2 st. p.p.) ~ Carpaccio met truffelmayonaise ~ Zalm met mosterdcreme ~ Buratta mozzarella met tomaat en basilicum ~ Met producten van het seizoen	3.50
Begroting feestavond inclusief stelpost dranken	<u>29.00</u>

\*) er wordt een stelpost opgenomen voor de dranken; We berekenen dus alleen wat er werkelijk verbruikt is.



<b>FINGERFOOD BORREL ( 1 ½ tot 2 uur )</b>	<b>PRIJS p.p.</b>
Drankjes naar keuze, ca. 3 drankjes per persoon (stelpost)	*9.00
Op tafel	3.50
~ Landbrood met aioli, tapenade en boter	
~ Crudit� van komkommer, wortel, bleekselderij en cherrytomaatjes met kruidendip	
Diverse fingerfood hapjes, per 2 soorten gepresenteerd (3 st. p.p.)	5.25
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ Crostini met zalm & mosterd crème	
~ Ossenworst met huisgemaakte picallily	
~ Grote champignon met kruidenboter	
~ Garnalenkroketje met aioli	
~ Saucijzenbroodje van Baambrugs big	
~ Smokey rib van Baambrugs big	
Begroting fingerfood inclusief stelpost dranken	<u>17.75</u>
<b>BAAMBRUGSE BORREL ( 2 tot 2 ½ uur )</b>	
Drankjes naar keuze, ca. 5 drankjes per persoon (stelpost)	*15.00
<i>TIP:</i> bij dit arrangement kunnen we wijnen schenken van wijnhandel Rank (verbonden aan de Lindenhoff)	
Gepresenteerd op tafel of op de bar:	15.00
Plankje met diverse soorten kazen van de Lindenhoff Gepresenteerd met notenbrood en appelstroop	
~ Skeapsrond	
~ Chevre gris	
~ Doruvael	
Plankje met gesneden gedroogde worst van Brand & Levie (diverse smaken)	
~ Zwarte peper	
~ Chili	
~ Venkelzaad	
~ Rozemarijn	
Plankje met Baambrugs big	
~ Hooibergham	
~ Gedroogde worst van Brandt & Levie	
~ Rillete van Baambrugs big	
Begroting Baambrugse borrel inclusief stelpost dranken	<u>30.00</u>

\*) er wordt een stelpost opgenomen voor de dranken. We berekenen dus alleen wat er werkelijk verbruikt is.



<b>ONTBIJT</b>	<b>PRIJS p.p.</b>
** tot 20 personen serveren we dit ontbijt aan tafel, vanaf 20 personen presenteren we dit als buffet.	17.50
~ Croissants met huisgemaakte jam ~ Landbrood met jonge & oude kaas, boeren ham, ossenworst en gerookte ribeye. ~ Griekse yoghurt, honing en cruesli ~ Wisselend eiergerecht; bv. uitsmijter, frittata of roerei ~ Wentelteefje van Fries suikerbrood met chai-latte saus ~ Smoothie, verse jus d'orange, melk, koffie en thee ~ Brownie	
<b>LOSSE BROODJES**</b>	
** gemixt gepresenteerd op tafel, of gesorteerd op het buffet	
~ Landbrood met jonge kaas, oude kaas, boerenham en rosbief (advies 2 ½ broodje per persoon), per broodje	2.50
~ Landbrood luxe belegd met beleg van onze lunch-Kaart, onder andere: <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Carpaccio met truffelmayonaise en rucola</li> <li>~ Zalm met mosterd crème</li> <li>~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart</li> </ul> (advies twee broodjes per persoon), per broodje	3.75
<b>ANGSTEL LUNCH, per persoon</b>	<b>13.50</b>
~ Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.) <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Carpaccio met truffelmayonaise</li> <li>~ Zalm met mosterd crème</li> <li>~ Rode biet met geitenkaas</li> </ul> ~ Rundvleeskroket met landbrood ~ Kopje Tomatensoep	
<b>RONDE VENEN LUNCH, per persoon</b>	<b>14.50</b>
~ Kleine hamburger De Eendracht ~ Saucijzenbroodjes van Baambrugs big ~ Hartig taartje met uiencompote, geitenkaas en rucola ~ Gambabrood met sesamdressing en ingemaakte komkommer	





**Brood van Menno, Ijsselstein**

PRIJS p.p.

- ~Rustiek brood
- ~Landbrood
- ~Desem meergranen
- ~Desemroggebrood met walnoten, hazelnoten en rozijnen

22.00

**Charcuterie van de Lindenhoff, Baambrugge**

- ~ Hooibergham
- ~ Gerookte ribeye
- ~ Harde gedroogde worst van Brand & Levie
- ~ Achterham

**Verse vangst**

- ~ Huisgerookte zalm met kruidenolie
- ~ Gefileerde gerookte forel

**Kazen van de Lindenhoff, Baambrugge**

- ~ Chevre gris
- ~ Doruvael
- ~ Skaepsrond

**Salades**

- ~ Pompoen
- ~ Ceasar

**Zoet**

- ~ Huisgemaakte frambozenjam
- ~ Bloemenhoning
- ~ Appelstroop

Inclusief koffie, thee, fris en vruchtensappen



**PRIJS p.p.**

Genieten van al het lekkers wat de keuken van de Eendracht te bieden heeft, maar dan in kleine porties. De high tea kan in zijn geheel gepresenteerd worden, maar het is ook zeker aan te raden om het in twee gedeeltes te presenteren. De high tea is ook nog uit te breiden naar een luxe variant.

**HIGH TEA**

Kleine sandwiches van landbrood met diverse lekkernijen waaronder:

- ~ Zalm met mosterd crème
- ~ Carpaccio met truffelmayonaise
- ~ Eiersalade met cherrytomaat

Saucijzenbroodje van Baambrugs big

Scones met lobbige geslagen dikke room met huisgemaakte:

- ~ Frambozenjam
- ~ Tomatenmarmalade

Diverse kleine taartjes:

- ~ Brownie
- ~ Verse appeltaart
- ~ Frambozen cheesecake

Diverse bonbons en koekjes

Onbeperkt thee van Betjeman & Barton

- ~ Darjeeling
- ~ Sencha (groene thee)
- ~ Rooibos
- ~ Tisane de berger (bloementhee uit de Franse Alpen)
- ~ Pouschkine (earl grey)
- ~ Vert de menthe (groene thee met munt)

High tea per persoon incl. thee (max. 2 uur)

19.50

High tea per persoon incl. thee & koffie (max. 2 uur)

22.50

**LUXE HIGH TEA**

Toevoeging op bovengenoemde high tea:

8.00

Ontvangst met een glas mousserende wijn

- ~ Crément de Limoux, Grand Cuvée 1531 Brut

Soep naar keuze gepresenteerd in een glaasje



# 4 GANGEN COMBINATIE BUFFET

Vanaf 20 personen

pag. 11

**PRIJS p.p.**

Een feestelijk en rijkelijk gepresenteerd 4 gangen combinatiebuffet. Nadat iedereen heeft gegeten van de voorgerechten zal het hoofdgerecht uitgeserveerd worden. Men kan tijdens het hoofdgerecht ook nog wat eten van het voorgerecht.

Het hoofdgerecht zal bestaan uit 2 gerechten die na elkaar geserveerd zullen worden.

Het dessert presenteren we per tafel op planken.

## **Voorgerechten:**

Op planken gepresenteerd in het midden van de tafel

- ~ Carpaccio met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- ~ Gravad lax met rode ui en mosterddressing
- ~ Charcuterie: gedroogde worst, gerookte rib-eye, rilette & crostinis
- ~ Burrata mozzarella met bospaddenstoelen
- ~ Ceasar salade met krokante kippendijen
- ~ Salade geroosterde pompoen met geitenkaas

Diverse soorten brood met boter,  
kruidenboter en tapenades

36.50

## **Hoofdgerechten:**

Beide gerechten worden na elkaar op tafel uitgeserveerd.

- ~ Roast van entrecote (Simmenthaler) met sjalotten
- ~ Skreifilet met beurre blanc

## **Dessert:**

Grand dessert op planken gepresenteerd  
in het midden van de tafel

7.50

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Bananenbrood
- ~ Slagroom

Prijs inclusief dessert

44.00



# 3 GANGEN BUFFET

Vanaf 30 personen

pag. 12

Een feestelijk en rijkelijk gepresenteerd drie gangen buffet.

**PRIJS p.p.**

Nadat iedereen heeft gegeten van de voorgerechten,  
zal het hoofdgerecht erbij gepresenteerd worden.

Men kan tijdens het hoofdgerecht dan ook nog wat eten  
van het voorgerecht. Het dessert presenteren we op onze  
planken per tafel.

## Voorgerechten:

- ~ Carpaccio met rucola, truffelmayonaise en  
Parmezaanse kaas
- ~ Gravdlax met rode ui en mosterddressing
- ~ Charcuterie: gedroogde worst, gerookte rib-eye,  
rilette & crostinis
  - ~ Boerenpaté
- ~ Burrata mozzarella met bospaddenstoelen
- ~ Ceasar salade met krokante kippendijen
- ~ Salade geroosterde pompoen met geitenkaas

Diverse soorten brood met boter,  
kruidenboter en tapenades

44.50

## Hoofdgerechten:

- ~ Roast van entrecote (Simmenthaler) met sjalotten  
in rodewijnsaus in zijn geheel gebraden en  
aan het buffet gesneden
  - ~ Skreifilet met beurre blanc
- ~ Gegrilde gambaspiesjes gepresenteerd op oosterse noedels
  - ~ Gegratineerde aardappelpuree en Franse friet
- ~ Ravioli van peer en blauwe kaas met walnoot en room
  - ~ Diverse soorten groenten van het seizoen

## Dessert:

Grand dessert op tafel gepresenteerd

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
  - ~ Brownie
- ~ Bananenbrood
- ~ Slagroom



**PRIJS p.p.**
**HOLLANDS BUFFET**

19.50

- ~ Gehaktbal in zijn eigen jus
- ~ Kibbeling met ravigotesaus
- ~ Aardappelgratin met prei
- ~ Gemengde groene salade
- ~ Brood en boters

**STAMPOTTEN BUFFET**

19.50

- ~ Gehaktbal in zijn eigen jus
- ~ Krokant spek van Baambrugs Big
- ~ Rookworst
- ~ Andijviestamppot
- ~ Hutspot
- ~ Zuurkool
- ~ Amsterdamse uitjes, augurk, mosterd

**SATÉ BUFFET**

19.50

- ~ Saté van kippendijen in satésaus
- ~ Nasi met omelet en koriander
- ~ Roergebakken groenten
- ~ Kroepoek, atjar en gebakken uitjes
- ~ Gemengde groene salade
- ~ Mosterddressing
- ~ Brood en boters

**WILD BUFFET (seizoensgebonden)**

22.50

- ~ Wildzwijn ham
- ~ Hertepenper
- ~ Rodekool, spruiten en stoofpeertjes
- ~ Aardappelpuree en gegratineerde aardappel
- ~ Appelcompote
- ~ Brood en boters



**PRIJS p.p.**

De gezelligheid van de barbecue en het gemak van de Eendracht!  
Onze koks verzorgen voor u de barbecue zodat men alleen maar  
langs hoeft te lopen om een bordje op te scheppen.

**BURGERBAR**

De burgerbar kan ook onderdeel uitmaken van een gezellig borrel  
aan de bar of buitenbar in de tuin van De Eendracht.

~ Eendracht burger van Gasconne rund, sla, tomaat en cheddar	6.50
~ Lamsburger met sla, tomaat, aioli en rode ui	7.00
~ Tonijnburger met sesam, wasabimayonaise en gemsla	7.50
~ Vegaburger met halloumi & gerookte Hellman's	5.50

Na afname van 90 stuks worden er geen extra kosten voor de kok  
en de huur van de materialen berekend.

**BBQ** 22.50

- ~ Kipsate van kippendijen met pindasaus
- ~ Echte Eendracht Burger met kaas
- ~ Gambaspiesjes
- ~ Aardappelsalade en koolsalade
- ~ Kruidenmayonaise, ketchup, aioli en shashliksaus
- ~ Brood en boters

**Uitbreiding:** 9.50

- ~ Smokey Ribs van de Lindenhoff
- ~ Entrecote met bearnaise
- ~ Gepofte aardappel met kruidensaus
- ~ Tabuleh salade met geroosterde groenten

Minimale aantal gasten: 25

De barbecue is uiteraard ook uit te breiden met een voorgerecht  
en met een dessert.



Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren. **PRIJS p.p.**  
Afhankelijk van het aantal gasten en de locatie is het mogelijk om een keuze te bieden. Het menu is gebaseerd op de menukaart van het restaurant en natuurlijk is het mogelijk om een speciaal op uw wensen afgestemd menu samenstellen. We adviseren en informeren u graag hierover.

**MENU**

34.00

Trio van drie gerechten:

- ~ Gravadlax met citroen en mosterddressing
- ~ Burrata mozzarella met bospaddenstoelen
- ~ Gestoofde kalfswang met tonijnmayonaise

~

Entrecote met pepersaus

of

Skreifilet met beurre blanc

*Hoofdgerechten worden geserveerd met  
groenten- en aardappelgarnituur*

~

Grand dessert op tafel gepresenteerd

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Bananenbrood
- ~ Slagroom



PRIJS p.p.

Wel genieten van de gerechtjes van de Eendracht, maar dan in een informele sfeer waarbij de gasten geheel of gedeeltelijk staan. Dit menu is samengesteld met gangbare gerechtjes, maar ook is het mogelijk de gerechtjes aan te passen naar seizoensgebonden gerechten.

**WALKING DINNER**

39.50

Gerookte zalm met mosterdcrème

~

Caesarsalade met gegrilde kip

~

Carpaccio met truffelmayonaise

~

Tomatensoepje met gerookte tomaat

~

Ravioli met blauwe kaas en peer

~

Gambaspiesje op oosterse noedels

~

Smokey ribs met  
aardappeltaartje en sperzieboontjes

~

3 kleine huisgemaakte taartjes met  
een bolletje sorbetijs



**LOCATIEHUUR**
**PRIJS**

Per ruimte wordt er zaalhuur berekend. Afhankelijk van de afgenomen omzet zal de huur komen te vervallen.

Huur is inclusief:     ~ WIFI  
                               ~ achtergrondmuziek  
                               ~ medewerkers  
                               ~ btw

Huur per bijeenkomst 175.00

Indien de omzet voor eten en drinken boven de 500 euro bedraagt, zal er 50 % van de huur aangeboden worden. 87.50

Indien de omzet voor eten en drinken boven de 1000 euro bedraagt, zal de huur volledig komen te vervallen. 0.00

Losse beamer en scherm 42.35

**VERDER ADVIES EN INFORMATIE**

Indien u iets wilt organiseren in de Eendracht maken we met alle plezier en geheel vrijblijvend een afspraak met u om de mogelijkheden te bespreken en vervolgens een passende offerte voor u te maken. U kunt hiervoor contact met ons opnemen via ons algemene nummer 0294 28 72 11 of via de ons e-mailadres [info@deeendracht-abcoude.nl](mailto:info@deeendracht-abcoude.nl).

**VOORWAARDEN**

Van toepassing op alle reserveringen, leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). Voor deze voorwaarden verwijzen we naar [www.deeendracht-abcoude.nl/uvh](http://www.deeendracht-abcoude.nl/uvh), maar kunnen deze ook aan u toezenden. Indien hier vragen over zijn zullen we deze graag beantwoorden.

