



RESTAURANT
OLYMPIC CLUB
PAPENDAL

Hét restaurant waar sport, voeding én smaakvolle verrassingen samenkomen.
Gelegen in het groene hart van de topsport staat onze chefkok met zijn team voor je klaar om je mee te nemen op een culinaire ontdekkingsreis geïnspireerd op de landen waar de komende Olympische Winter- en Zomerspelen plaatsvinden.

Restaurant Olympic Club: waar eten een
olympisch avontuur wordt en elke maaltijd goud waard is!



RESTAURANT
OLYMPIC CLUB
PAPENDAL

5-gangen kerstmenu

€ 59,50

4-gangen kerstmenu is ook mogelijk - geen tussengerecht

€ 52,50

Voorgerecht

Gebakken coquilles

op mesclun met truffelcrème, krokante spekjes en erwtscheuten

Soep

Dubbel getrokken runderbouillon met kervel

verse bosui en afgemaakt met ravioli van truffel

Tussengerecht

Romige zuurkool

met winterkabeljauw en kaantjes van chorizo

Hoofdgerecht

Rib eye

met verse rode kool, gewokte spruitjes met saus van cantharellen

Nagerecht

Grande dessert

Kindermenu

€ 17,50

Voorgerecht

Tomatencrèmesoep

met stokbrood

of

Ham met meloen

Hoofdgerecht

Pasta

met kipfilet en zachte kaas

of

Mini burger

met friet en salade

Nagerecht

Grande dessert

Wijnarrangement

€ 30,00

Liever kiezen van onze kaart? À la carte is mogelijk. Vegetarische varianten zijn beschikbaar op aanvraag.



RESTAURANT
OLYMPIC CLUB
PAPENDAL

Brunch - live cooking

Volwassenen	€ 46,50
Kinderen (t/m 12 jaar)	€ 21,50

Warme gerechten

Kip Teriyaki met woknoodles en groenten
Krokante witvis met remouladesaus
Quiche Lorraine
Aardappelgratin
Klassieke Boeuf Bourguignon

Koude gerechten

Huisgerookte zalm met mosterddille-dressing
Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en Grana Padano
Krokante ijsbergsla met Noorse garnalen en cocktailsaus
Gegrilde groenten met mozzarella en balsamicodressing
Libanese Tabouleh salade met komkommer, tomaat, rode ui, feta en bulgur
Traditionele aardappelsalade
Kip-kerrie Waldorfsalade

Daarnaast serveren wij:

Traditionele Italiaanse pomodori-soep
Klassieke runderbouillon
Uitgebreid vers afgebakken broodsoorten
Diverse soorten luxe beleg, charcuterie en verschillende soorten kaas
Diverse bereidingen van ei
Gebakken champignons met kruiden
Pancakes met ahornsiroop
Mini patisserie: cake, taarten, chocolademousse, fruitmousse
Gesneden fruitchunks met chocoladefontein
Onbeperkt: koffie & thee, diverse sappen en fruitwater soorten