TAPHUYS

Gruppen

Allergien? Bitte informiert unser Team.

NIX18

2/3-Gänge-Wahlmenü 1

2 Gänge (ohne Dessert): 33.5 p. P. / 3 Gänge: 39.5 p. P.

Ab 20 Personen bitten wir um eure Auswahl im Voraus, damit wir alles gut vorbereiten können.

Vorspeisen

Tomaten-Paprika-Suppe (v)
Geröstete Tomate, Paprika, hausgemachtes Pesto, frische Kräuter, rustikales Brot.

Carpaccio
Rindercarpaccio, hausgemachtes Pesto, Parmesan, Walnüsse, Rucola, Trüffelmayonnaise.

Sticky cauliflower (vegan)
Blumenkohl, koreanische BBQ-Sauce, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebel, Frühlingszwiebeln.

Räucherlachs & Avocado
Räucherlachs, Avocado, Gurke, eingelegte rote Zwiebel, Limettenmayonnaise.

Hauptgerichte

mit Pommes & Mayonnaise

Gebratener Lachs
Gebratenes Lachsfilet, koreanische BBQ-Glasur, Mango-Chutney, Sesam, eingelegte rote Zwiebel, Frühlingszwiebeln.

BBQ Spareribs
Langsam gegarte Spareribs, Jack Daniel's BBQ-Glasur, Chipotle-Mayonnaise, Krautsalat.

Taphuys-Schmortopf
Taphuys-Schmortopf, in dunklem Bier gegart, eingelegtes Gemüse, Röstzwiebeln.

Hähnchen-Saté
Drei Hähnchenschenkel-Spieße, Satésauce, eingelegtes Gemüse, Maniokchips, Röstzwiebeln.

BBQ smash burger
Brioche, zwei Smash-Burger, Cheddar, Speck, Jack Daniel's BBQ-Sauce, rote Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke.

Avocado burger (v)
Brioche, Avocado-Burger, Krautsalat, Mango-Chutney, rote Zwiebel, Jalapeños, Limettenmayonnaise. (Vegan möglich)

Crispy chicken burger
Brioche, knuspriges Hähnchen, Cheddar, Salat, Gewürzgurke, eingelegte rote Zwiebel, Taphuys-Sauce.

desserts

Taphuys-Dessert
Warmer Brownie, New York Cheesecake, Vanilleeis, Himbeercoulis, Bastogne-Keksstreusel.

Allergien oder besondere Anforderungen? Bitte vorab mitteilen, damit wir eine passende Lösung finden.

Taphuys-Dinner zum Teilen

Ab 8 Personen: 39.5 p. P.

Ein komplettes Dinner zum Teilen. Zum Auftakt servieren wir Leckeres für den Tisch, danach verschiedene kleine Gerichte pro Person. Im Sitzen oder Stehen: Alles lässt sich ohne Messer essen.

Ideal als ungezwungenes Abendessen, für eine Feier oder als Walking Dinner.

Zum Teilen

Pesto-Flatbread
Flatbread, hausgemachtes Pesto, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Rucola, Parmesan.

Serranoschinken
Dünn geschnittener Serranoschinken mit Crackern.

Brot & Dips
Rustikales Brot mit verschiedenen Dips.

Danach pro Person

Garnelen (Vegetarische Option: kleiner Ziegenkäsesalat)
Gegrillter Garnelenspieß mit Knoblauch-Kräuterbutter als Dressing, Chili, Zitrone, Limettenmayonnaise und frischen Kräutern.

Taphuys-Schmortopf & Nachos (Vegetarische Option: koreanischer Sticky Cauliflower)
Taphuys-Schmortopf, in dunklem Bier gegart, Röstzwiebeln, eingelegtes Gemüse
und reichlich Nachos zum Aufnehmen.

Pommes & Mayonnaise
Knusprige Pommes mit Mayonnaise.

Hähnchen-Saté (Vegetarische Option: vegetarischer Hähnchen-Saté)
Ein Hähnchenschenkel-Spieß mit Satésauce, Maniokchips, Röstzwiebeln und etwas Atjar.

Taphuys-Dessert
Süßer Abschluss mit unter anderem hausgemachtem Brownie,
New York Cheesecake, Himbeercoulis und Bastogne-Keksstreuseln.

Allergien oder besondere Anforderungen? Bitte vorab mitteilen, damit wir eine passende Lösung finden.

Snack-Arrangements

Zwei feste Arrangements mit Gerichten aus unserer aktuellen Snackkarte.
Die Runden werden auf Platten und Brettern zum Teilen serviert.

Snack-Arrangement 1 | 3 Runden / 16.5 p. P.

Runde 1: Pesto-Flatbread & Serranoschinken
Flatbread, hausgemachtes Pesto, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Rucola,
Parmesan, dünn geschnittener Serranoschinken, Cracker.

Runde 2: Warme Snacks
Korean Chicken: knusprige Hähnchenstücke, koreanische BBQ-Glasur, Sesam, eingelegte rote Zwiebel, Krautsalat, Frühlingszwiebeln.
Sticky Cauliflower: Blumenkohl, koreanische BBQ-Sauce, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebel, Frühlingszwiebeln.

Runde 3: Gemischte Snacks
Rindfleisch-Bitterballen mit Senfmayonnaise, knusprige Avocado-Bites mit Limettenmayonnaise, vegetarische Gyoza mit koreanischer BBQ-Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln.

Snack-Arrangement 2 | 4 Runden / 23.5 p. P.

Runde 1: Pesto-Flatbread & Lachs-Flatbread
Pesto-Flatbread: Flatbread, hausgemachtes Pesto, Tomate, eingelegte rote Zwiebel, Rucola, Parmesan.
Lachs-Flatbread: Flatbread, Räucherlachs, Avocado, Gurke, eingelegte rote Zwiebel, Limettenmayonnaise.

Runde 2: Hähnchenschenkel-Spieß
Ein Hähnchenschenkel-Spieß p. P., Satésauce, Maniokchips, Atjar.
Vegetarisch möglich; bitte die Anzahl vegetarischer Portionen vorab mitteilen.

Runde 3: Nachos
Pulled-Chicken-Nachos: Nachos, Pulled Chicken, mild gereifter Schmelzkäse, eingelegte rote Zwiebel, Tomatensalsa, Jalapeños, Taphuys-Sauce, Crème fraîche.
Klassische Nachos (v): Nachos, Tomatensalsa, mild gereifter Schmelzkäse, Crème fraîche, rote Zwiebel, Salat, Jalapeños.

Gemischte Snacks
Rindfleisch-Bitterballen mit Senfmayonnaise, knusprige Avocado-Bites mit Limettenmayonnaise,
vegetarische Gyoza mit koreanischer BBQ-Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln.

Allergien oder besondere Anforderungen? Bitte vorab mitteilen, damit wir eine passende Lösung finden.

Getränke

Zapfkarten, gemeinsame Rechnung oder Maximalbudget

Für Getränke bieten wir verschiedene Möglichkeiten.

Zapfkarten

Das Besondere an ‘t Taphuys: Bier und Wein selbst an den Zapfwänden zapfen. Einfach und ein tolles Erlebnis mit großer Auswahl. Anzahl der Zapfkarten und Guthaben bestimmt ihr selbst.

Ihr könnt jedem eine Zapfkarte mit einem festen Betrag geben oder mehrere Karten teilen. Jede Karte hat 3 Euro Pfand. Dieses erhaltet ihr bei Rückgabe der leeren Karte zurück.
Karte leer? Je nach Vereinbarung kann sie auf eigene Kosten oder auf Rechnung aufgeladen oder zurückgegeben werden.

Gemeinsame Rechnung

Eure Gruppe bestellt und wir setzen alles zusammen mit dem Essen auf 1 Rechnung.
Diese bezahlt ihr am Ende eures Besuchs oder per Rechnung.
Das Sortiment kann gegebenenfalls vorab abgestimmt werden, um zum Beispiel teure Getränke auszuschließen und festzulegen, ob Zapfkarten bestellt werden können.

In manchen Fällen kann jeder Gast eine feste Anzahl Marken für eine begrenzte Zahl an Getränken erhalten. Diese Getränke setzen wir dann einfach auf die Rechnung.

Maximalbudget

Wie bei der gemeinsamen Rechnung, aber mit einem vorab vereinbarten Maximalbudget.
Ist es erreicht, schließen wir die Rechnung. Gäste können dann auf eigene Kosten weitertrinken.

Dies sprechen wir mit euch ab und geben Bescheid, wenn das Budget fast erreicht ist.

Keine Getränkepauschale möglich

Bei weiteren Fragen beraten wir euch gerne!

Mittagessen

Vielfältige Möglichkeiten

Mit einer Gruppe zum Mittagessen? Gerne! Wählt aus unserer gesamten Mittagskarte und den Snack-Arrangements. Ab 20 Personen bitten wir ebenfalls um eure Auswahl im Voraus, damit wir alles gut vorbereiten können.

Besondere Wünsche? Wir besprechen sie gerne mit euch!

WEITERE
FRAGEN ODER WÜNSCHE?
Wir beraten euch gerne!