

FOOD & DRINKS Copper



Informatiebrochure

Inhoudsopgave

Inleiding	4
1. Reserveringsvormen	5
1.1 Reserveringen t/m 10 personen	5
1.2 Groepsbijeenkomst	6
1.3 Locatie exclusief	6
2. Offerte op maat voor groepsreserveringen	7
2.1 Opties en datum	7
3. Menukaart	8
4. Groepen	9
4.1 keuzemenu's	9
5. Dieetwensen bij groepen	9
6. Borreloverzicht	10
7. Dranken	10
7.1 binnenlands gedistilleerd	10
7.2 buitenlands gedistilleerd	10

8. Evenementverzorging	11
8.1 Entertainment	11
8.2 Beamer met scherm	11
8.3 Dj en apparatuur	11
8.4 Facilitair	11
8.5 Flipover	11
8.6 Valet parking	12
8.7 Overnachten	12
9. Financieel	13
9.1 Facturatie	13
9.2 Betalingen particuliere groepsreserveringen/bedrijven	13
10. Voorwaarden voor groepen	14/15

Geachte heer/mevrouw,

Allereerst onze hartelijke dank voor uw interesse in ons restaurant Copper Food & Drinks.

Copper Food & Drinks is een van de eyecatchers van bloemenbadplaats Noordwijk aan Zee. Bij restaurant Copper proberen wij onze gasten te verrassen, hen iets extra's te bieden. Op die manier willen wij ons onderscheiden en een restaurant met een eigen identiteit zijn. Van de kwaliteit en smaak van onze gerechten, de uitgebreide wijnkaart, ons riante terras met uitzicht over de Noordzee, van stijlvolle kunstwerken tot oogstrelende gin tonics.

Copper streeft ernaar om een sfeer te creëren met zijn medewerkers waardoor gasten zich er thuis voelen en kunnen genieten. De sfeer, de gezellige drukte en de grote ronde bar in het midden van het restaurant geven Copper een internationale allure.

Copper heeft zijn eigen ondergrondse parkeergarage met 80 parkeerplaatsen. Als gast heeft u directe toegang vanuit de parkeergarage tot het restaurant. Tevens is er een lift aanwezig voor de minder valide gasten. Als gast van Copper kunt u gratis gebruik maken van de parkeergarage.

Voor u ligt het informatiepakket voor groepsreserveringen. Voor groepen vanaf 11 personen heeft onze chef-kok verschillende menu's samengesteld.

Dat betekent dat u bij ons a la carte kunt lunchen dineren met groepen tot en met 10 personen, wat uitzonderlijk is gezien de grootte van ons restaurant.

Deze informatie brochure geeft u inzicht in de mogelijkheden bij restaurant Copper Food & Drinks.

Restaurant Copper is ingedeeld over 3 etages en beschikt over een in pandige lift die u naar elke verdieping kan brengen. In de kelder bevindt zich de voorbereiding's keuken en opslag, Op de 2 etage bevindt de entree uit de parkeergarage, tevens zijn hier ook gelijk de toiletten aanwezig. En uiteraard bevindt op 2 etage ook de lift. Op de eerste etage bevindt zich het restaurant, deze ruimte biedt plek aan voor 100 gasten binnen en 180 gasten op het terras, waarvan 30 plaatsen overdekt en verwarmd zijn op de veranda.

Voor het laatste nieuws kunt u terecht op onze website : www.restaurantcopper.nl of onze facebookpagina : www.facebook.com/coppernoordwijk.

Wij kijken er naar uit u en uw gezelschap binnenkort te mogen verwelkomen.

Met een gastvrije groet,

Restaurant Copper Food & Drinks

1. Reserveringsvormen

U kunt op basis van de onderstaande reserveringsvormen bij ons boeken.

1.1 Reservering t/m 10 personen

U kunt bij ons zowel telefonisch als per email een reservering maken. Telefonisch zijn wij altijd te bereiken van dinsdag t/m zondag van 10.00 tot sluitingstijd (dit is variabel). Bij het maken van een reservering vragen wij altijd naar een naam, het aantal personen, de tijd en een telefoonnummer. De tafel die wij voor u reserveren zullen wij altijd een half uur na aangegeven tijd vasthouden. Na dit halfuur zijn wij genoodzaakt de tafel weer te verkopen. Bent u verhinderd dan stellen wij het graag op prijs dat u dit tijdig afbelt.



1.2 Groepsbijeenkomsten

Komt u met een groep genodigden, dan reserveert u onder de vorm 'groepsbijeenkomst'. Deze reserveringen verwerken wij uitsluitend alleen via de mail. Bij een groepsreservering reserveren wij een deel van ons restaurant voor u. Bij deze vorm dient u wel rekening te houden met de andere gasten die gebruik maken van dezelfde faciliteit. Via de mail kunt u uw wensen doorgeven, denk hier bij aan het aantal gangen u wenst tijdens de lunch/diner, wij hebben hier een aantal menu's voor. Deze kunt u vinden in de bijlage.

1.3 locatie exclusief

Bij deze vorm heeft u gedurende uw evenement de exclusieve beschikking over de gehele locatie.

Om exclusiviteit van onze locatie te kunnen bieden, hanteren wij een minimale omzetgarantie. Deze omzetgarantie is uiteraard afhankelijk van de dag van exclusiviteit. Prijsindicatie is op aanvraag.



2. Offerte op maat voor groepsreserveringen

Onze locatie is mede verantwoordelijk voor de uitstraling en sfeer van uw bijeenkomst. Wij streven ernaar om ten alle tijde een succesvolle bijeenkomst te organiseren.

Voor een eerste offerte op maat en een juist prijsindicatie verzoeken wij u vriendelijk na te denken over de onderstaande onderdelen. Deze gegevens kunt u per email aan ons kenbaar maken.

1. De datum en tijdstip
2. Het verwachte aantal personen
3. Gewenste menu en dranken
4. Dieetwensen en allergieën
5. Het tijdstip van vertrek
6. Bijzonderheden (jarige, jubileum etc..)

Voor vragen en advies zijn wij te allen tijde bereikbaar.

2.1 Opties en datum

Bij beschikbaarheid plaatsen wij een vrijblijvende optie op de door u aangegeven datum. Deze aanvraag zullen wij, nadat u ons voorstel heeft ontvangen, maximaal 5 dagen in optie houden. Als de termijn is verstreken nemen wij contact met u op. Dan vragen wij u of u nog gebruik wenst te maken van uw optie, of u heeft misschien meer tijd nodig om tot een beslissing te komen.

Tevens behouden wij ons te allen tijde het recht om tussentijds contact met u op te nemen indien wij een andere opdracht in kunnen boeken.



3. Menukaart

Onze menukaart is de gehele dag beschikbaar. Op die manier kunt u ook tijdens de lunch genieten van onze heerlijke hoofdgerechten. De keuken opent iedere dag om 11:30 uur zijn deuren voor de lunch. Op 16:30 uur sluit de keuken en kunt u gebruik maken van onze borrelkaart. Vanaf 17:30 uur serveren wij diner waarna wij om 22:00 uur de keuken sluiten.

'S ochtends zijn wij geopend vanaf 10.00 uur en kunt u terecht voor een heerlijk kopje koffie met eventueel een heerlijk dagvers gebakje uit onze gebaksvitrine.

Onze menukaart biedt een ruime diversiteit aan dagverse producten, zowel vis als vlees. Het menu verandert met de seizoenen mee. Tevens maakt onze keukenbrigade regelmatig gerechten buiten de kaart om. De zullen door de medewerkers van de bediening worden toegelicht.

U kunt onze menukaart bekijken in de bijlagen of op onze website www.restaurantcopper.nl

4. Groepen

Om ook groepen de mogelijk te bieden om bij ons á la carte te dineren, hebben wij onze menukaart verkleind naar een selectie van onze specialiteiten.

Op deze wijze kunnen wij u voorzien van een fantastisch diner waarbij de kwaliteit en service voor u en onze gasten gewaarborgd blijven.

De menu's treft u aan als bijlage in dit informatiepakket, ze wisselen per menukaart.

4.1 Keuzemenu's

Lunch

11 t/m 50 personen

Lunchmenu	(keuze uit 4 sandwiches)
2- gangen lunchmenu	(keuze uit 2 soepen, 4 sandwiches)
3- gangen lunchmenu	(keuze uit 2 soepen, 4 sandwiches, 3 nagerechten)
3- gangen lunchmenu 11 t/m 20 pers.	(keuze uit 3 voor-, 4 hoofd-, 3 nagerechten)
3- gangen lunchmenu 21 t/m 50 pers.	(keuze uit 3 voor-, 4 hoofd-, 3 nagerechten)

Diner

11 t/m 20 personen

3- gangen diner keuzemenu	(keuze uit 3 voor-, 4 hoofd-, 3 nagerechten)
4- gangen diner keuzemenu	(keuze uit 3 voor- 2 tussen-, 4 hoofd-, 3 nagerechten)

21 t/m 50 personen

3- gangen diner keuzemenu	(keuze uit 3 voor-, 3 hoofd-, 2 nagerechten)
---------------------------	--

U vindt de keuzenmenu's in de bijlagen inclusief de prijzen per menu.

5. Dieetwensen bij groepen

Indien u of uw gasten een allergie of speciaal dieet hebben, verzoeken wij u vriendelijk om dit tijdig bij ons bekend te maken, zodat wij in kunnen spelen op eventuele dieetwensen. Graag ontvangen wij deze speciale wensen per e-mail.

6. Borreloverzicht

Indien u met een groep bij Copper een borrel wilt houden dan bieden wij diverse mogelijkheden aan. Wij beschikken over een uitgebreide borrelkaart en indien gewenst kunt u ook kleine gerechten van onze a la carte kiezen. Gelieve uw keuze vooraf aan ons door te mailen.

Wij bieden de mogelijkheid aan om statafels neer te zetten voor de borrel zowel binnen als op ons terras. Prijs op aanvraag.

De borrelkaart/menukaart vindt u als bijlage.

7. Dranken

Wij bieden een ruime keuze aan binnen en buitenland gedistilleerde dranken. Tevens beschikken wij over een uitgebreide wijnkaart. U kunt bij ons uitsluitend op basis van nacalculatie drank afnemen.

7.1 Binnenlands gedistilleerd

- Alle warme dranken, met uitzondering van special coffees (bv. Irish coffee)
- Bier van de tap
- Alle soorten frisdranken, met uitzondering van energy drinks
- Huiswijnen : wit, rood en rose
- Vruchtensappen: Jus d'orange, tomatensap en appelsap
- Binnenlands gedistilleerd zoals: jenever, vieux, port, sherry en martini

7.2 Buitenlands gedistilleerd

- Alle soorten warme drank, inclusief special coffees (bv. Irish coffee)
- Bier van de tap en buitenlandse bieren zoals: Corona
- Alle soorten frisdranken, inclusief energy drinks
- Huiswijnen: wit, rood en rosé
- Vruchtensappen: Jus d'orange, tomatensap en appelsap
- Buitenlandse gedistilleerd zoals: Bacardi, gin en wodka
- Zoete en luxe likeuren zoals: Amaretto, Tia Maria en Bailey's
- De whisky soorten: Jack Daniels en Johnnie Walker
- De cognacsoorten: Courvoisier, Remy Martin en Calvados

8. Evenementverzorging

Wanneer u een exclusieve boeking doet kunnen wij u ondersteunen in de algehele verzorging van uw evenement. Hierbij kunt o.a. denken aan: de organisatie en inhuur van entertainment, diverse activiteiten, decoratie en audiovisuele invullingen.

8.1 Entertainment

Adviseren op het gebied van entertainment doen wij graag! Gezien onze ervaring en de goede contacten die wij hebben, kunnen wij u helpen om de juiste keuzes te maken, en de muzikale en eventueel theatrale invulling perfect te laten aansluiten op uw evenement. Entertainment kunnen wij alleen toestaan wanneer u de gehele locatie exclusief gehuurd heeft.

8.2 Beamer met scherm

Het gebruiken van een beamer is mogelijk, deze zal dan worden gehuurd en daar zit een huurprijs aan verbonden.

8.3 DJ en apparatuur

Wij hebben de mogelijkheden om een DJ voor u te boeken die aansluit op de door u gewenste muziekstijl. Kosten voor het inhuren van een DJ, met de daarbij behorende apparatuur, kunnen we bepalen na overleg met u. De speciale wensen voor bepaalde Dj's worden daarin meegenomen. Een DJ kunt u alleen inhuren wanneer u de zaal of de gehele locatie exclusief heeft. Ook kunt u zelf zorgen voor een DJ. De DJ neemt in dat geval zijn eigen apparatuur mee, of anders kunt u onze DJ apparatuur huren. Voor de huur hiervan vragen wij € 350,00.

8.4 Facilitair

Ondanks de compleet ingerichte locatie en de daarbij behorende service, kunnen er mogelijk nog andere faciliteiten zijn die u wenst. Wanneer u uw wensen en programma met ons bespreekt, kunnen wij zorgen voor een vlekkeloos samenzijn, met alle benodigde materialen.

8.5 Flip-over

Voor uw vergaderingen en meetings kunt u gebruik maken van flip-overs. Op onze locatie staan er twee tot uw beschikking. Mocht u meerdere Flip-overs willen, dan moeten wij deze extern huren à € 50,00 per Flip-over.

8.6 Valet parking

Om de avond, voor u en uw gasten, helemaal compleet te maken kunt u gebruikmaken van 'valet parking'. Uw auto wordt veilig en droog weggezet en staat uiteraard weer voor u klaar bij vertrek.

De kosten voor het gebruik maken van valet parking bedraagt € 10,50 euro per auto. Informeer naar de mogelijkheden.

8.7 Overnachten

Indien u of uw gasten, na uw (zakelijk) diner of evenement event, willen overnachten in Noordwijk, kunnen wij u in contact brengen met diverse hotels. Informeer naar de mogelijkheden.



9. Financieel

Restaurant Copper Food & Drinks accepteert pin, credit cards, cash of op rekening.

9.1 Facturatie

Een factuur op rekening is mogelijk. We verzoeken u dan vriendelijk om de factuurgegevens tijdig aan te leveren. Hiernaast vragen wij een kopie van een geldig legitimatiebewijs.

Voor meer informatie over betalingen per factuur verwijzen wij u naar het onderdeel 'betalingen' bij het onderwerp 'voorwaarden' op de volgende pagina.

9.2 Betalingen particuliere groepsreserveringen/bedrijven

Bij een uiteindelijke overeenkomst gaat u akkoord met de voorwaarden die in deze brochure beschreven staan. Op de dag van uitvoering of erna ontvangt u de eindfactuur met eventuele toegevoegde kosten op basis van nacalculatie. Wij vragen geen voorshot, maar verwachten dat u uw factuur achteraf, binnen een termijn van 10 werkdagen na ontvangst van de factuur, aan ons overmaakt; of anders indien zo overeengekomen.

10. Voorwaarden voor groepen

Algemene voorwaarden

Op al onze transacties zijn de uniforme Horeca voorwaarden van toepassing. Deze zijn te zien op www.khn.nl.

Gastenlijst

Uiterlijk 3 werkdagen voor uw bijeenkomst ontvangen wij het, voor de factuur bepalende, aantal gasten die tijdens uw evenement aanwezig zullen zijn. Tevens horen wij dan ook graag de definitieve tijden voor het verloop van het event, en de eventuele dieetwensen van uw gasten. Het financiële risico, dat er op de dag van uitvoering minder gasten aanwezig zijn, wordt gedragen door de opdrachtgever. De uiteindelijke factuur wordt opgesteld aan de hand van het opgegeven, definitieve aantal personen. Als er op de dag van uitvoering meer gasten dan opgegeven aanwezig zijn, worden deze kosten op basis van nacalculatie in de eindfactuur opgenomen.

Annuleren

Indien opdrachtgever een overeenkomst wenst te annuleren dient hij:

1. Zulks per e-mail aan ons mede te delen.
2. De kosten te voldoen die wij hiervoor maken, evenals de kosten van derden die wij zullen doorberekenen:
 - Bij annulering tot uiterlijk 3 dagen voor de overeengekomen leveringsdatum: 50% van het totale offerte bedrag.
 - Bij annulering binnen 3 dagen van de overeengekomen leveringsdatum: 75% van het totale offerte bedrag.

Directe kosten van derden welke door ons ten gevolge van de annulering worden bespaard, zullen op het verschuldigde bedrag in mindering gebracht worden. Indien, bij het aangaan van de overeenkomst, tussen partijen geen exacte prijzen voor de opdracht, of een deel daarvan, overeen zijn gekomen, gelden de prijzen die voor de opdracht redelijk en gebruikelijk zijn. Het door de opdrachtgever aan ons opgegeven aantal personen, waarop de opdracht betrekking heeft, is bindend.

Schade

Wij zijn nimmer aansprakelijk, voor welk schade dan ook, geleden door de opdrachtgever, deelnemers aan de bijeenkomst en/of derden, tenzij kan worden aangetoond dat de schade het gevolg is van grove schuld of verwijtbare nalatigheid van restaurant Copper of een van haar medewerkers.

Extra kosten

Schoonmaakkosten zijn inbegrepen in de huurprijs. Eventuele extra schoonmaakkosten zullen eveneens in rekening worden gebracht.



Bijlagen:

1. Keuzemenu's
2. Wijnkaart
3. Drankenkaart



Keuzemenu

(11 t/m 50 personen)

Lunchmenu

Spicy chicken

Gewokte kip – pittige teriyakisaus – champignons – paprika – chilimayonaise

Flammkucken pulled pork

Roquefort – barbecuesaus – rode kool

Tuna Melt

Tonijn – brie – rode ui - kappertjes

Caprese

Mozzarella – tomaat – basilicum – pestomayonaise

€ 14,50 p.p.

Keuzemenu

(11 t/m 50 personen)

Lunchmenu (2 gangen)

Tomatensoep

Pomodori tomaat – basilicum crème

Tom kha kai

Pikante kip – kokosmelk - citroengras

Spicy chicken

Gewokte kip – pittige teriyakisaus – champignons – paprika – chilimayonaise

Flammkucken pulled pork

Roquefort – barbecuesaus – rode kool

Tuna Melt

Tonijn – brie – rode ui - kappertjes

Caprese

Mozzarella – tomaat – basilicum – pestomayonaise

€ 23,50 p.p.

Keuzemenu

11 t/m 50 personen

Lunchmenu (3 gangen)

Tomatensoep

Pomodori tomaat – basilicum crème

Tom kha kai

Pikante kip – kokosmelk - citroengras

Spicy chicken

Gewokte kip – pittige teriyakisaus – champignons – paprika – chilimayonaise

Flammkucken pulled pork

Roquefort – barbecuesaus – rode kool

Tuna Melt

Tonijn – brie – rode ui – kappertjes

Caprese

Mozzarella – tomaat – basilicum – pestomayonaise

Crème Brulée

Witte chocolade – kletskop – sinaasappel ijs

Chocolat sensation

Chocolade verrassing

€ 29.50 p.p.

Keuzemenu

11 t/m 20 personen

Dinermenu (3 gangen)

Sashimi van zalm & tonijn

Wakame – sojasaus – wasabi – gember

Messy Burrata

Salade – mozzarella – tomaat – basilicum – hazelnoot

Asian Steak Tartare

Gamba – truffel – yuzu – glasnoedel

Jonge zeetongen van de plancha

Hollandse garnalen – zeekraal – remoulade saus – frites

Portobello Wellington

Champignon duxelles – geitenkaas – spinazie – rode biet

Diamanthaas

Paddelstoelen – knolselderij – jus van zilver ui – frites

Copper Topper

Beefburger – ei – bacon – Old Amsterdam – grove mosterd mayonaise - frites

Crème brûlée

Witte chocolade – kletskep – sinaasappelijs

Copper Sweets

Verschillende lekkernijen voor bij de koffie

Salted caramel panna cotta

Vanille panna cotta - roomijs

€ 45.50 p.p.

Keuzemenu

11 t/m 20 personen

Dinermenu (4 gangen)

Asian steak tartare

Gamba – truffel – yuzu - glasnoedel

Zalm tataki

Radijs – soja kaviaar – ponzu dressing – wasabi sesam

Messy burrata

Mozzarella – tomaat – basilicum - hazelnoot

Tomatensoep

Pomodori tomaat – basilicum crème

Tom kha kai

Pikante kip – kokosmelk – citroengras

Scholfilet

Spinazie – Hollandaise – risotto

Diamanthaas

Paddenstoelen – knolselderij – jus van zilver ui – frites

Portobello Wellington

Champignons duxelles – geitenkaas – spinazie – rode biet

Parelhoen rouleaux

Truffelrisotto – paddenstoelen - citroenboter

Chocolat sensation

Chocolade verassing

Salted caramel panna cotta

Vanille panna cotta – roomijs

Copper Sweets

Verschillende lekkernijen voor bij de koffie

€ 55,00 p.p.

Keuzemenu

11 t/m 50 personen

Dinermenu (2 gangen)

Jonge zeetongen van de plancha

Hollandse garnalen – zeekraal – remoulade saus – frites

Portobello Wellington

Champignon duxelles – geitenkaas – spinazie – rode biet

Diamanthaas

Paddelstoelen – knolselderij – jus van zilver ui – frites

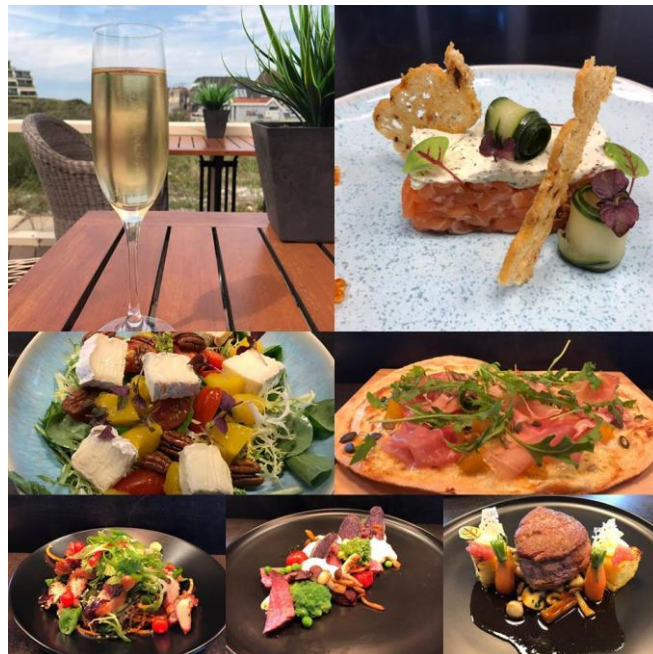
Chocolat sensation

Chocolade verrassing

Salted caramel panna cotta

Vanille panna cotta – room ijs

€ 34,50 p.p.



Keuzemenu

(11 t/m 50 personen)

Dinermenu (2 gangen)

Zalm tataki

Radijs – soja kaviaar – ponzu dressing – wasabi sesam

Asian steak tartare

Gamba – truffel – yuzu - glasnoedel

Thai beef salad

Diamanthaas – peul – taugé – mango – lente ui – teriyaki dressing

Jonge zeetongen van de plancha

Hollandse garnalen – zeekraal – remoulade saus – frites

Portobello Wellington

Champignon duxelles – geitenkaas – spinazie – rode biet

Diamanthaas

Paddenstoelen – knolselderij – jus van zilver ui - frites

€ 34.50 p.p.

Keuzemenu

(11 t/m 50 personen)

Dinermenu (3 gangen)

Sashimi van zalm & tonijn

Wakame – sojasaus – wasabi – gember

Carpaccio

Dungesneden Angus beef - truffelmayonaise – Parmezaanse kaas

Tomatensoep

Pomodori tomaat – basilicum cremé

Jonge zeetongen van de plancha

Hollandse garnalen – zee kraal – remoulade saus – frites

Portobello Wellington

Champignon duxelles – geitenkaas – spinazie – rode biet

Gefileerde spareribs

Mild of pikant – ketjap – haricot verts – witlof – frites

Crème brûlée

Witte chocolade – klets kop – sinaasappel ijs

Copper Sweets

Verschillende lekkernijen voor bij de koffie

€ 45.00 p.p.

Shared Dining lunch

(11-20 personen)

Copper lunch plateau (2 personen)

Mix van wisselende lunch items

Copper Grand Dessert (2 personen)

Mix van wisselende items

€ 47,50 (2 personen)



Shared Dining Diner

(11-20 personen)

Copper starters plateau

(keuze uit vis/vlees)

Mix van wisselende items

Copper main plateau

(keuze uit vis/vlees)

Mix van wisselende items

Copper Grand dessert

(wisselende zoetigheden)

Mix van wisselende items

€ 80,00 (2 personen)

Lunch (11.30u ~ 16.30u)

Copper sandwiches

Eggs Benedict 14,5

Gerookte zalm ~ avocado ~ Hollandaise ~ asperge

Flammkuchen pulled pork 14

Roquefort ~ barbecuesaus ~ rode kool

Spicy chicken 12,5

Gewokte kip ~ pittige teriyakisaus ~ champignons ~ paprika ~ wasabimayonaise

Copper Lunch Plateau (2 personen) 29

Mix van wisselende lunch items

Steak club sandwich 14,5

Entrecôte ~ rucola ~ barbecuesaus ~ Parmezaanse kaas

Gerookte zalm club sandwich 15

Cocktailsaus ~ rode ui ~ ei ~ tomaat ~ komkommer

Tuna melt 13

Tonijn ~ brie ~ rode ui ~ kappertjes

Caprese 12,5

Mozzarella ~ tomaat ~ basilicum ~ pesto

Beef chimichurri 14

Gebraden entrecôte ~ brioche ~ chimichurri ~ champignons

Carpaccio 13

Dungesneden Angus beef ~ truffelmayonaise ~ Parmezaanse kaas

12 Uurtje vis 14,5

Tom yam kung ~ tonijnsalade ~ garnalenkroket

12 Uurtje Asian 13

Tom kha kai ~ spicy chicken ~ rendang kroket

Eggs any style

Om u op een idee te brengen:

Roerei met gerookte zalm 14,5

Boerenomelet 12,5

Copper Food & Drinks beschikt over een allergenenkaart

Pre-Starters

Bread & Dips	4,5
Truffelmayonaise & gezouten boerenboter	
Copper Taco's	3 ps
Keuze uit zalm, tonijn of beef	
Gyoza	12
Japanse dumplings ~ sojasaus ~ chilisaus	
Spicy Salmon roll	14
Homemade sushi roll	

Starters

Asian steak tartare	13,5
Gamba ~ truffel ~ yuzu ~ glasnoedel	
Yellowtail	16
Mandarijn ~ gepofte knoflook ~ truffel	
Sashimi New Style	16
Zalm ~ tonijn ~ wakame salade ~ yuzu soja ~ sesam	
Carpaccio	12
Dungesneden Angus beef ~ truffelmayonaise ~ Parmezaanse kaas	
Zalm tataki	12,5
Radijs ~ soja kaviaar ~ ponzu dressing ~ wasabi sesam	
Asian sensation (2 personen)	29
Mix van wisselende Oosterse lekkernijen	
Sushi plateau (2 personen)	32
Mix van wisselende homemade sushi rolls	

Salads

Messy burrata	12
Mozzarella ~ tomaat ~ basilicum ~ hazelnoot	
Thai beef salad	13
Diamanthaas ~ peul ~ taugé ~ mango ~ lente ui ~ teriyaki dressing	

Soups

Tom yam kung

9

Gamba ~ kokosmelk ~ citroengras

Tom kha kai

8,5

Pikante kip ~ kokosmelk ~ citroengras

Huisgemaakte tomatensoep

8

Pomodori tomaat ~ basilicumcrème

Fish & Seafood

€

Grietfilet

25

Hollandaise ~ risotto ~ rode biet

Lobster Fettuccine

28

Hele kreeft ~ asperges ~ kreeftenjus

Pokebowl

23

Zalm ~ sojabonen ~ rijst ~ komkommer ~ wakame ~ yuzu mayonaise

Jonge zeetongen van de plancha

24

Hollandse garnalen ~ spinazie ~ remoulade saus ~ frites

Visplateau Deluxe

52

Mix van wisselende dagverse vis items

Vegetarian

€

Portobello wellington

22

Champignon duxelles ~ geitenkaas ~ spinazie ~ rode biet

Meat Courses

€

Diamanthaas

26

Paddenstoelen ~ knolselderij ~ jus van zilverui ~ frites

Peking duck

24

Zoetzure paprika & ui ~ hoisin ~ pappadum ~ frites

Tournedos

30

Crème van bataat ~ sjalot ~ haricot verts ~ truffeljus ~ frites

Parelhoen rouleaux

25

Truffel risotto ~ paddenstoelen ~ citroenboter

Copper Classics €

Copper topper 16

Beefburger ~ ei ~ bacon ~ Old Amsterdam ~ grove-mosterdmayonaise ~ frites

Indonesische kipsaté 16

Satésaus ~ kroepoek ~ atjar ~ gebakken ei ~ frites

Gefileerde spareribs 18

Mild of pikant ~ ketjap ~ haricot verts ~ witlof ~ frites

Copper Sides

Knoflookfrites 3,75

Twisterfrites met mayonaise 3,75

Gemengde verse groenten 4,5

Salade met frisse dressing 3,75

Gebakken rijst 4,5

Desserts €

Chocolat Sensation 8

Vanille panna cotta 8,5

Salted caramel

Espresso Martini 12

After dinner cocktail ~ Kahlúa ~ koffie

Crème Brûlée 8,5

Witte chocola ~ kletskep ~ sinaasappel-ijs

Kaas plateau 12,5

5 exclusieve kaassoorten van kaashuis Peter den Elzen

Copper sweets 6

(per persoon) Verschillende lekkernijen voor bij de koffie

Special coffees

Irish, French, Italian, Spanish, 43 va 6,8

Wijnkaart Copper Food & Drinks

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial Brut € 70,-

Champagne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

De Impérial Brut is bij uitstek de verpersoonlijking van de huisstijl van Moët & Chandon. Constant van hoge kwaliteit, open en toegankelijk in stijl, verfijnd en exclusief in uitstraling. Het ultieme aperitief. Impérial Brut refereert aan de prettig droge smaak (Brut) en aan de langdurige voorkeur van keizer Napoléon voor de Champagne van Moët & Chandon

Moët & Chandon Rosé Impérial € 90,-

Champagne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

De Rosé Impérial, welke door zijn fruitige expressie en volle, soepele structuur zowel een verleidelijk aperitief is als een perfecte begeleider van lichte, mediterrane gerechten.

Moët & Chandon Ice Impérial € 80,-

Moët & Chandon Ice Impérial Magnum € 160,-

Champagne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Moët Ice Impérial is de eerste en enige champagne gemaakt om te drinken met ijs! Een nieuwe Champagne ervaring! Maar met de onderscheidende stijl van Moët & Chandon, dus met veel fruitigheid, frisheid en elegantie.

Moët & Chandon Ice Rosé Impérial € 85,-

Champagne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Moët Ice Impérial is de eerste en enige rosé champagne gemaakt om te drinken met ijs! Een nieuwe Champagne ervaring! Maar met de onderscheidende stijl van Moët & Chandon, dus met veel fruitigheid, frisheid en elegantie.

Moët & Chandon Grand Vintage 2009 € 100,-

Champagne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Een vrije interpretatie, selectie van de meest opmerkelijke wijnen van het jaar en respect voor de individualiteit van elke vintage voor verfijnde, gerijpte Champagnes die zich onderscheiden door hun complexiteit en charisma.

Dom Pérignon 2006 € 175,-

Champagne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Pinot Noir

Deze Champagne is een prachtige, verleidelijke wijn met een mooie, fijnkorrelig structuur.

PROSECCO

La Tordera Prosecco Treviso Saomè

€ 6,30 (glas)

Veneto, Italië

€ 37,50 (fles)

Druivensoort: Prosecco, Chardonnay

Mousserende wijn met zacht en romig witfruit, waarnaast florale tonen zijn te ontdekken.

La Tordera Spumante Rosé Cuvée di Gabry

€ 6,50 (glas)

Veneto, Italië

€ 38,50 (fles)

Druivensoort: Merlot, Robaso, Moscato d'Amburgo

Deze mooie lichtrose bruisende wijn is aromatisch met rijpe kleine vruchtjes als framboos, kersen en aardbei. Mooi in balans en heerlijk als aperitief, bij lichte voorgerechten of fruitige desserts.

WITTE WIJNEN

Viu Manent Chardonnay Reserva 2017 Colchagua Vallei, Chili Druivensoort: Chardonnay <i>Zacht citrusfruit, een lichte honingtoets en een mondvullende structuur.</i>	€ 4,90 (glas) € 25,- (fles)
Ca'Tullio Pinot Grigio 2017 Friuli- Venezia, Italië Druivensoort: Pinot Grigio Strogeel van kleur, aromatische neus met lichte tonen van banaan en peer. Een zacht mondgevoel, fruitig met in de afdronk tonen van geroosterde amandelen	€ 4,90 (glas), € 25,- (fles)
Sedosa Verdejo-Sauvignon-Viura 2017 La Mancha, Spanje Druivensoort: Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura De wijn heeft zowel tropische geuren, als frisse zuivere aroma's. Denk dan aan grapefruit en rijpe perzik, maar ook kruisbessen en grassige geuren.	€ 4,90 (glas) € 25,- (fles)
Simonsig Estate Chenin Blanc Stellenbosch, Zuid-Afrika druivensoort: Steen <i>Groenkruidig met exotische fruittonen van ananas, perzik en banaan.</i>	€ 5,25 (glas) € 27,- (fles)
Simonsig Estate Chardonnay 2016 Stellenbosch, Zuid-Afrika Druivensoort: Chardonnay <i>Aroma's van rode appel, geroosterde amandeltjes, toast en bloemen. De wijn heeft een volle smaak, fris, rond en ietwat romig.</i>	€ 5,75 (glas) € 31,50 (fles)
Secret Viu Manent Sauvignon Blanc 2016 Casablanca Vallei, Chili Druivensoort: 85% Sauvignon Blanc, 15% <i>Het geheim (secret) van deze Chileense wijn is dat we niet weten wat de andere 15% van de druivensoorten zijn... De wijn is fris en jong, met groene appels. Heerlijk als aperitief of bij lichte voorgerechten.</i>	€ 28,50

Pinot Blanc Réserve Gustave Lorentz 2016 € 29,-

Elzas, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Blanc, Pinot Auxerrois

Deze wijn heeft een stuivend bouquet met fris wit fruit. Fijn om zo te drinken en uitstekend te combineren met voorgerechten op basis van vis of witvlees

Grüner Veltliner 'Kies' Kurt Angerer 2017 € 30,-

Kamptal, Oostenrijk

Druivensoort: Grüner Veltliner

Deze Oostenrijkse wijn heeft een mineraliteit door de bodem. Verfijnde aroma's van exotisch fruit, groene appel. Licht kruidig en fris met in de afdronk een licht zoetje.

Pinot Gris Réserve Gustave Lorentz 2016 € 30,-

Elzas, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Gris

Een frisse, kruidig ronde structuur. Veel lengte met in de afdronk een licht zoetje. Daarom een goede begeleider bij Aziatische gerechten, maar ook bij vis, gevogelte en asperges.

Hāhā 2016 € 39,-

Marlborough, Nieuw-Zeeland

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Frisse associaties van mango, lychee en passievrucht. Een goede balans, minerale rijkdom, rokerige romigheid en verrukkelijke afdronk. Een culinaire grootheid bij zeevruchten en verfijnde voorgerechten.

Domaine Thibault Pouilly Fumé 2016 € 40,-

Loire, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Droge wijn met het kenmerkende vuursteentje, zwarte bessen, frisse citrus, zachte mineraliteit, kruisbes en een sensationeel lange afdronk.

Sancerre Paul Prieur 2016 € 45,-

Loire, Sancerre, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Een frisse wijn met een licht zuurtje in de afdronk. In de smaak groene appel, buxus met een vleugje specerijen. Een uitstekende begeleider van vis, schaal- en schelpdieren. Ook de combinatie met geitenkaas is heerlijk.

Bernardus 2014

California, Verenigde Staten

€ 65,-

Druivensoort: Chardonnay*Typische Californische chardonnay met de smaak van boter, tropisch fruit en vanille.**De wijn is kruidig met een lange afdronk. Heerlijk bij vis, gevogelte of kalfsvlees.***Domaine Ferret Pouilly-Fuissé**

€ 79,-

Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay*De optimaal gerijpte chardonnay wordt voor tweederde deel vergist op roestvrijstaal; het overige perssap steekt de wijnmaker over op eikenhouten vaten. Na twee tot drie weken volgt assemblage van beide wijnen en is een strogele Bourgogne ontstaan met heerlijk frisse chardonnaytonen, een heel klein botertje, wat cederhouten tonen, geroosterd brood en een watertandend smakelijke afdronk vol citrusfruit.***Puligny-Montrachet Louis Jadot 2013**

€ 89,50

Côte de Beaune, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay*Deze dikke Bourgondiër krijgt zijn verfijnde geur en smaak van citrusvruchten, roomboter, bloemen, iets van honing en amandel. Het maakt hem tot een geweldig lekker glas bij vis-, schelp- en schaaldieren, witvleesgerechten, paté's en rauwmelkse koekazen***Meursault Louis Jadot 2015**

€ 99,-

Côte de Beaune, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay*Volle, klassieke Bourgogne met tonen van honing, perzik en abrikozen. Kruidig, krachtig en met veel lengte, een fantastisch glas wijn.***Rossj-Bass Angelo Gaja 2014**

€ 120,-

Piëmonte, Italië

Druivensoort: Chardonnay*Karakteristieke witte Barbaresco met een mooie frisheid, een verfijnd parfum van citrus, bloemen, een hint van honing en heel veel lengte.*

ROSÉ WIJNEN

Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Glas 2017 € 5,50

Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Fles 2017 € 30,-

Domaine Sainte Lucie MIP Classic Rosé Magnum 2017 € 65,-

Frankrijk, Provence

Druivensoort: Cinsault, syrah, Grenache

Zachtgekleurde Côte de Provencewijn met verfijnde aroma's van klein rood fruit en een verleidelijk dorstlessende fraîcheur.

Sancerre Rosé Paul Prieur Fles 2016 € 45,-

Loire, Sancerre, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Noir

Verrukkelijk, karaktervolle rosé waarin kersen- en bessenfruit de boventoon voeren. Mooie droge structuur met verfijnde en langdurige afdronk.

Miraval Rosé 2017 € 45,-

Miraval Rosé 2017 Magnum € 90,-

Provence, Frankrijk

Druivensoort: Cinsault, Grenache, Syrah en Rolle druiven

Miraval rosé is een heerlijke zomerwijn met frisse smaken van framboos, wilde aardbeien, citrus en wat kruiden. De mooie zuurbalans zorgt voor een lange, levendige afdronk. De geur heeft hints van wit fruit met verse aardbeien en bloemen.

RODE WIJNEN

Simonsig Estate Cabernet/Shiraz 2016 Stellenbosch, Zuid-Afrika Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Shiraz <i>Een smaakvolle combinatie met sappig rood fruit, rijpe zwarte bessen en een verleidelijke kruidigheid. Soepele wijn met een romige en vlezige structuur. Geen houtlagering.</i>	€ 4,90 (glas) € 25,- (fles)
Viu Manent Merlot 2015 Colchagua vallei, Chili Druivensoort: Merlot <i>Van smaak is deze Merlot licht rokerig, rijp, vruchtrijk en subtiel met verse kruiden en specerijen. Een geweldige begeleider van lichte vleesgerechten en romige kazen.</i>	€ 4,90 (glas) € 25,- (fles)
Baron de Ley "Club Privado" 2015 Rioja, Spanje Druivensoort: Tempranillo <i>Speelse, sappige smaak met jeugdig rood fruit als aardbei en kers. Subtiële vanilletonen door een korte houtrijping van slechts enkele maanden. Een toegankelijke wijn voor ieder moment.</i>	€ 5,20 (glas) € 28,50 (fles)
Sasyr, Rocca delle Macie 2015 Toscane, Italië druivensoort: Sangiovese & Syrah <i>Robijnrode wijn met een rijk geur- en smaakpalet dat gedomineerd wordt door fruitige aroma's van kersen, zwarte bessen en framboos.</i>	€ 6,80 (glas) € 36,50 (fles)
Torre Alta Primitivo 2016 Salento, Italië Druivensoort: Primitivo <i>Heerlijk rijke fruitbom uit het zonnige zuiden van Italië, met rijp rood bosfruit, kruiden en zachte, ronde tannines.</i>	€ 25,-
Malbec Valentin Bianchi Famiglia 2016 Mendoza, Argentinië Druivensoort: Malbec <i>De wijn is diep rood gekleurd. Hij is vol in de mond, gul, krachtig, zacht en kruidig. In de aroma's donker fruit, rijpe pruimen, zoete kersen en zwarte bessen. Deze Malbec is een goede begeleider van gegrild en gebakken vlees.</i>	€ 29,00
Château Tour de Mirambeau Réserve 2015 Bordeaux, Frankrijk	€ 32,50

Druivensoort: Merlot, Cabernet Sauvignon

Prachtig zuivere kersen- en frambozenaroma's en een soepele en vriendelijke smaak. Deze geweldige Bordeaux is heerlijk bij gegrild en geroosterd vlees, belegen kazen en goed gezelschap.

Hãhã 2015

€ 48,-

Marlborough, Nieuw-Zeeland

Druivensoort: Pinot Noir

Frisse, kruidige pinot noir met kleine rode vruchtjes op het palet. De smaak is rond en elegant, met fijne tannines en een intens fruitige afdronk waarin kruiden de boventoon voeren.

Muga Reserva 2013

€ 48,-

Rioja, Spanje

Druivensoort: Tempranillo (70%), Garnacha (20%), Graciano, Mazuelo

Een volle, complexe rode wijn die toch wonderlijk jeugdige wijn is barstensvol rijpe kersen, met een heel mooie, elegante, haast vrouwelijke nasmaak. Een 'Rioja par excellence'!

Louis Jadot Fleurie Château des Jacques 2013

€ 49,-

Beaujolais, Frankrijk

Druivensoort: Gamay

Vlezige en fruitige wijn met rijpe rode vruchten en een verfijnde en subtiele frisheid. Kort gelagerde Cru de Beaujolais met een intense en krachtige smaak. Deze wijn is o.a. verrassend in combinatie met geitenkaas.

Baron de Ley Finca Monasterio 2014

€ 60,-

Rioja, Spanje

Druivensoort: Tempranillo, Cabernet sauvignon, Garnacha, Graciano, Mazuelo

De intens donker paarse kleur van de wijn voorspelt z'n concentratie: stevig, rijp, zwarte bessenfruit, koffietonen, zoethout, kruiden en chocola. Bovendien is de Finca Monasterio met zijn aangename tannines fluweelzacht, is hij mondvullend, gul en goed in balans. De langdurige afdronk is verleidelijk en doet verlangen naar een volgende slok. Verfijnde wijn en ideale begeleider van gegrild en geroosterd vlees.

Rosso della Toscana Promis Angelo Gaja 2015

€ 79,-

Toscane, Italië

Druivensoort: Merlot, Syrah, Sangiovese

Promis is een heerlijke rijpe, romige en zachte wijn met versmolten vaniljetonen door een subtiele houtrijping. De wijn zit met zoete bramen en bosbessen barstensvol zwart fruit en is ook jong gedronken een aanrader.

Gaja Dagromis Barolo 2013

€ 97,50

Piemonte, Italie

Druivensoort: Nebbiolo

Deze Barolo heeft aroma's van rode bessen, cassis, tabak, mineralen en eiken rooktonen. Daarnaast florale indrukken, drop en iets van specerijen. De smaak is krachtig en tannineus, maar verfijnd met een lange afdronk.

Morgenster 2011

€ 110,-

Stellenbosch, Zuid Afrika

Druivensoort: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Afkomstig uit Zuid Afrika met de druivensoorten Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Traditionele 'Bordeauxblend', maar dan uit Stellenbosch, met mooie rijpe tonen, veel kracht, rijkdom en finesse naast een subtiele houtinvloed.

Chateau Kirwan Bordeaux Grand Cru Classé Margaux 1999

€ 120,-

Bordeaux, Frankrijk

Druivensoort: Carbernet Sauvignon, Cabernet-Franc , Merlot

Topkwaliteit rode Bordeaux uit de Haut-Médoc. De top Margaux-wijnen hebben de naam de meest elegante Médocs te zijn, met mooie transparantie en ondanks wat minder body een grote intensiteit. Deze Kirwan heeft aroma's van ceder met een hint van kruiden en zwarte bessen. Het fruit is hier dominant. De wijn is fris op het palet, rond en iets kruidig met een goed gebalanceerde zuurgraad. De afdronk heeft elegante zoete tannines en lang fruit.

DRANKENKAART

Warme dranken

Koffie crème	€ 2,60
Decafé	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 2,70
Dubbele espresso	€ 4,60
Koffie verkeerd	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 2,80
Thee	€ 2,75
Verse muntthee	€ 3,70
Likeur koffie/Irish koffie	€ 7,40
Warme chocomel	€ 3,00
Chococcino	€ 4,10
Extra slagroom	€ 0,65
Gember/Citroen thee	€ 3,70

Frisdranken

Coca-Cola	€ 2,60
Coca-Cola Light/Zero	€ 2,60
Fanta Orange	€ 2,60
Seven-Up	€ 2,60
Cassis	€ 2,60
Tonic	€ 2,60
Bitter Lemon	€ 2,60
Ginger Ale	€ 2,60
Lipton Ice Tea	€ 2,80
Lipton Ice Tea Green	€ 2,80
Rivella	€ 2,80
Verse jus d' orange	€ 3,20
Verse jus d'orange groot	€ 4,80
Glas Melk	€ 2,10
Red Bull fles	€ 3,50
Appelsap troebel	€ 2,70
Tomatensap	€ 2,70
Chocomelk	€ 2,70
Fristi	€ 2,70

Waters

Chaudfontaine Blauw 0,25L	€ 2,60
Chaudfontaine Rood 0,25L	€ 2,60
Chaudfontaine Blauw 0,75L	€ 6,-
Chaudfontaine Rood 0,75L	€ 6,-

Bier

Warsteiner tap	€ 2,70
Warsteiner Pull	€ 5,10
Konig Ludwig weissbier	€ 3,90
Liefmans fruitesse	€ 3,40
Duvel	€ 4,30
Corona	€ 4,80
Heineken 0.0 %	€ 2,80
Westmalle Dubbel	€ 4,30
Westmalle Tripel	€ 4,30
Warsteiner Radler 0.0%	€ 3,90
Warsteiner Radler	€ 3,90
Wieckse Rosé Radler 0.0%	€ 3,50

PSV

Port Taylor LBV '07	€ 4,10
Port Taylor LBV 10 Years	€ 6,80
Port Taylor's Fine White	€ 4,10
Sherry Dry	€ 4,10
Sherry Medium	€ 4,10
Fernet Branca	€ 4,80
Martini Rosso	€ 4,10
Martini Bianco	€ 4,10

Aperitief

Crodino	€ 3,60
Campari	€ 4,20
Kir	€ 7,50
Kir Royal	€ 14,50
Aperol Spritz	€ 8,90
Cocktail Hugo	€ 8,90

Binnenlands Gedistilleerd

Jonge jenever Ketel 1	€ 3,60
Oude jenever Bokma	€ 4,50
Bessen jenever Coeberg	€ 3,90
Vieux Bols	€ 3,60
Jagermeister	€ 3,60
Corenwijn Bols	€ 4,50
Bols Crème de Cassis	€ 3,80

Buitenlands Gedistilleerd

Bacardi Blanco	€ 4,80
Bacardi Lemon	€ 4,80
Havana Club Añejo 7	€ 5,60
Stolichnaya Vodka	€ 4,80
Ursus Red Vodka	€ 4,80
Pernod	€ 4,80
Limoncelle	€ 3,50
Malibu	€ 4,50
Bombay Sapphire	€ 5,00
Hendricks	€ 6,00
Monkey 47	€ 7,00
Marula	€ 7,00
Blind tiger	€ 8,00
Mombasa club	€ 7,00
Copperhead	€ 6,00
Copperhead Black Batch	€ 6,00

Cognac

Remy Martin VSOP	€ 7,80
Remy Martin XO	€ 12,85
Courvoisier VSOP	€ 8,60
Calvados Busnel	€ 7,20
Grappa Gaja	€ 4,90

Likeuren

Amaretto Disaronno	€ 5,20
Tia Maria	€ 5,20
Baileys	€ 5,20
Kahlúa	€ 5,20
Cointreau	€ 5,20
Isolabella Sambuca	€ 5,20
Frangelico	€ 5,20
Licor 43	€ 5,20
Galliano	€ 5,20
DOM Benedictine	€ 5,90
Grand Marnier Rouge	€ 5,90
Drambuie	€ 5,80

Whisky

Jameson	€ 5,40
Johnny Walker Black Label	€ 6,50
Dimple	€ 6,50
Chivas Regal	€ 6,50
Jack Daniels	€ 6,75
Oban 14 Yrs	€ 10,50
Highland Park 18 Yrs	€ 12,30

* Bovengenoemde prijzen zijn inclusief BTW

