

IPANEMA

AAN
DE
MAAS



OVER ONS

Van harte welkom bij Ipanema, het lunchcafé van het Bonnefanten. Van dinsdag tot en met zondag geopend van 10:30 - 17:30 uur.

Het team van Ipanema - onderdeel van Ria Joosten Catering & Evenementen - verwelkomt u graag. Bij ons kunt u terecht voor een heerlijke lunch, borrel, (zakelijk) ontmoeten en evenementen!

In de zomermaanden kunt u ook heerlijk buiten genieten op ons zonovergoten terras.

VERGADEREN

Een halve of hele dag samenzitten? De Torenzaal is exclusief voor uw gasten beschikbaar om een lezing, vergadering, teambuilding, meerdaags congres of een andere bijeenkomst te faciliteren!

Tijdens de pauze verzorgen we diverse lunchgerechten, verse soepen en salades of serveren we verse vlaai van Bakkerij Hermans. Hierbij kunnen wij ook voor flip-overs, een Tv-scherm en geluidsinstallatie met microfoon zorgen.



EVENTS

Ook in de avonden openen wij graag onze deuren voor uw diner, borrel, of (zakelijk) event; de mogelijkheden zijn eindeloos. Maak uw beleving compleet en combineer deze avond met een rondleiding in het museum!

Benieuwd naar de mogelijkheden? Onze medewerkers vertellen u hier graag meer over. Of neem contact met ons op via info@ipanema.nl

IPANEMA

AAN
DE
MAAS



BAKKERIJ HERMANS

Bakkerij Hermans is een begrip in Maastricht en verre omstreken. Hier wordt al sinds 1936 alles dagvers gebakken. Deze populaire bakker bevindt zich aan de rand van het centrum, vlakbij het Emmaplein.

Carmen, de dochter van Mathieu Hermans, geeft met haar jonge en moderne visie een nieuwe twist aan de klassieke bakkunsten. Rijk aan de lekkerste vlaaien, geheime broodrecepten en het mooiste gebak. Dagelijks worden de verse vlaaien van de bakkerij geserveerd bij Ipanema.

DE BISSCHOPSMOLEN

Tijd, liefde, aandacht. Iets bijzonders. U proeft het al bij de eerste hap. De lekkerste producten, met kennis en kunde bereid.

Bij de Bisschopsmolen worden granen verwerkt uit het Limburgse land tot de lekkerste producten. Beleef het ambacht. Proef het heerlijke brood bij onze verse soepen, dag specials en ambachtelijke tosti's.



LIVAR

Livar is meer dan een producent van varkensvlees. Livar staat voor puurheid van het leven met passie voor het vak.

Livar kloostervarkens worden gehouden volgens een eerlijk concept met de kleinschaligheid en charme van toen, maar volgens de richtlijnen van nu.

Wij bieden u met trots een echt stukje Limburgs kwaliteitsvlees zoals het bedoeld is.

IPANEMA

AAN
DE
MAAS



FRITZ FRISDRANKEN

Niet uit de regio, maar wel met een goed verhaal. In 2003 zeiden twee studenten uit Hamburg tegen elkaar: "Dit kan beter!".

Fritz-Limo en Fritz-Spritz zijn natuurlijke limonades en sappen, die u op onze kaart terugvindt. Bij Fritz pakken ze de zaken duurzaam aan, bijvoorbeeld door uitsluitend duurzame ingrediënten te gebruiken en de frisdranken te bottelen in recyclebare flessen. Het gehele assortiment frisdranken is biologisch gecertificeerd en wordt geproduceerd met zorg voor de natuur & de mens.

BLANCHE DAEL

Blanche Dael is dé koffiebranderij en theepakkerij uit Maastricht. Hier wordt de koffie gebrand en pakken ze thee voor oprechte genieters. Voor mensen die, net als zij, veel waarde hechten aan kwaliteit. Voor mensen die kiezen voor eerlijke producten met een echt verhaal.

Als familiebedrijf wordt het verleden gekoesterd en richten ze zich op de toekomst. Hier wordt koffie en thee gemaakt van de beste grondstoffen. En die selecteren ze zelf.



Fruitboerderij

FRUITBOERDERIJ GÖRTZ

Aan de vruchtbare oevers van de Maas teelt Fruitboerderij Görtz al 150 jaar appels, peren, kersen en pruimen. Het meeste fruit gaat direct in de oogst naar fabrieken die er heerlijke producten van maken zoals ingemaakt fruit, sappen, jam, frisdrank en likeuren. Zo komt het fruit terecht bij veel consumenten in Nederland en ver daarbuiten. Van het eigen fruit laten ze ook op kleine schaal streekproducten maken die worden verkocht aan lokale horeca en streekwinkels.

Zo kunt u bij Ipanema de appel- en perensappen van Görtz bestellen.

IPANEMA

AAN
DE
MAAS

LUNCHKAART

De gerechten op deze kaart zijn te bestellen tot 15:30 uur
Zonder vlees/vis aanduiding is het gerecht standaard vegetarisch

SOEPEN

*Geserveerd met ambachtelijk brood van de Bisschopsmolen met roomboter

Tomaat-paprikasoep 6,75
Met keuze uit: romige geitenkaas of uitgebakken Livar spekjes

Dagsoep 6,75
Vraag een van onze medewerkers naar de dagsoep

TOSTI'S

*Geserveerd met ketchup of huisgemaakte truffelmayonaise

Tosti ham-kaas  8,25
Brood van de Bisschopsmolen met jong beleggen kaas en bourgondische Livar ham

Tosti tonijn  8,75
Brood van de Bisschopsmolen met jong beleggen kaas en huisgemaakte Oosterse tonijnsalade

Tosti zalm  9,50
Brood van de Bisschopsmolen romige kruidenkaas, komkommer en gerookte zalm

Tosti ganoush 8,75
Brood van de Bisschopsmolen met baba ganoush, courgette en romige geitenkaas

WARME LUNCHGERECHTEN

Duuvelds kiepke  14.75
Gemarineerde kip in een duivelds lekkere jus.
Geserveerd met: gekleurde rijst

Vegan groentecurry  14.50
Zoete aardappel, kikkererwten, wortel, paprika, broccoli, mango en kokosmelk
Geserveerd met: gekleurde rijst



Veganistisch



Varkensvlees



Rundvlees



Vis



Kip

IPANEMA

aan
de
maas

LUNCHKAART

De gerechten op deze kaart zijn te bestellen tot 15:30 uur
Zonder vlees/vis aanduiding is het gerecht standaard vegetarisch

BROOD

Flat Mediterraan 12,50

Flatbread met groene pesto, gegrilde groenten, zoetzure rode ui en olijfringen

Met keuze uit: romige geitenkaas of gerookte zalm

Flammkuchen  12,50

Crème fraîche, uitgebakken Livar spekjes, paprika, zoetzure rode ui, zongedroogde tomaat en ovengebakken jonge kaas. Geserveerd met rucola

SPECIAL

Dagspecial DAGPRIJS

Dagelijks serveren wij huisgemaakte lunchspecials

Onze collega's vertellen hier graag meer over

SALADES

*Geserveerd met ambachtelijk brood van de Bisschopsmolen en roomboter

Linzensalade geitenkaas 15,00

Gemengde sla, beluga linzen, zoetzure rode ui, paprika, olijfringen, rode biet, noten en romige geitenkaas met een honing-mosterddressing

Salade artisjok 15,00

Gemengde sla, little gem, geroosterde paprika, kikkererwten, zoetzure rode ui, olijfringen, pistache, artisjok en yoghurt-munt dressing

Burrata 15,50

Gemengde sla, little gem, in pesto gemarineerde tomaatjes, zoetzure rode ui, olijfringen, huisgemaakte dressing en balsamico



IPANEMA

AAN
DE
MAAS

BORRELKAART

De gerechten op deze kaart zijn te bestellen van 15:00 - 17:00 uur
Zonder vlees/vis aanduiding is het gerecht standaard vegetarisch

BORREL

Huisgemarkte olijven Groene en zwarte olijven gemarineerd in aceto balsamico	4,00
Broodplank Brood van de Bisschopsmolen met 3 verschillende dips	9,75
Camembert uit de oven Geserveerd met brood, honing, rozemarijn en walnoten	11,75
Bitterballen  6 stuks Bourgondische rundvleesbitterballen	6,75
Vegetarische snacks 6 stuks vegetarische snacks Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de mogelijkheden Houd rekening met minimaal 15 minuten wachttijd	6,75

IPANEMA

AAN
DE
MAAS

DRANKENKAART

WARM E DRANKEN

Koffie	2,70
Espresso	2,70
Dubbele espresso	4,00
Espresso macchiato	2,95
Cappuccino	3,20
Flat white	4,25
Latte Macchiato	3,50
Koffie verkeerd	3,50
Warme chocolademelk	3,75
<i>Puur, melk of witte chocolade druppels</i>	
Thee	2,70
Verse gemberthee	3,60
Verse muntthee	3,60
Haver-, amandel- of sojamelk	+ 0,40
Slagroom	+ 0,50
Smaakje in de koffie	+ 0,50

GEBAK

Vlaai van Bakkerij Hermans

*Vraag uw gastheer of gastvrouw voor de
verschillende smaken*

€ 4,75

SPECIALS

Smoothie	4,75
Huisgemaakte vlierbes	4,50
limonade	
Ijskoffie Ipanema	5,25

**Verschillende smaken mogelijk*

**Seizoensgebonden*

FRISDRANKEN

Chaudfontaine blauw	2,80
Chaudfontaine rood	2,80
Coca-Cola	2,80
Coca-Cola zero	2,80
Fuze tea sparkling	2,95
Fuze tea peach hibiscus	2,95
Fuze tea green	2,95
Sprite	2,95
Tonic	2,90
Bitter Lemon	2,90
Ginger Ale	2,95
Cassis	2,95
Rivella	2,95
Chocomel	2,95

SAPPEN

Appel- of perensap van Görtz	2,80
Verse jus d'orange	4,75

FRITZ biologische frisdranken

Fritz-Spritz Bio Appel	4,25
Fritz-Spritz Bio Rabarber	4,25
Fritz-Spritz Bio Orange	4,25

IPANEMA

VAN
DE
MAAS

DRANKENKAART

TAPBIEREN

Gouverneur 140	0,3L 4,20 0,5L 6,50
Gouverneur Blond	0,3L 4,85 0,5L 6,75
Prael Weizen	0,3L 4,95 0,5L 6,95
La Chouffe	0,25L 4,95
Wisseltap	0,3L 4,85 0,5L 6,75

Vraag een medewerker naar het bier op de wisseltap

FLESBIEREN

Gouverneur Dubbel	4,50
Gouverneur Tripel	4,50
Gouverneur Stout	4,50
Venloosch Wit	4,75
Gouverneur IPA	4,75
Duvel	4,95
Liefmans	4,25
Lindeboom Citroen Radler 2.0%	3,75
Lindeboom Kersen Radler 2.0%	3,75
Erdinger 0.0%	0,5L 4,25
Lindeboom 0.0%	3,25
Lindeboom Citroen Radler 0.0%	3,25
Venloosch Wit 0.0%	3,95

WIJNEN

WIT - DROOG

Casa Silva Chardonnay I Chili	4,75
Fris I tropisch fruit I citrus	26,00
Wijngoed Thorn Pinot Gris I Thorn	5,75
Honing I gerijpt fruit	29,25
Apostelhoeve Cuvee XII I	
Maastricht	39,50
wit en rood fruit I floraal I fris	

WIT - ZOET

Wijngoed Thorn Riesling I Thorn	5,50
rijp fruit I sappig I perzik	27,50

ROOD

Gran Trio Rosso I Puglia	4,75
sappig I vol I rijpe kers	26,00

ROSÉ

Marival I Languedoc-Roussillon	5,00
sappig I rood fruit I citrus	27,50

CHAMPAGNE

Genoelselder 'zwarte parel'	45
Belgisch Limburg	

WIST JE DAT...



De Lindeboom uit Neer ter ere van het 140 jarige jubileum het Gouverneur bier heeft uitgebracht. De Gouverneur 140 was de eerste in de bierlijn.

BIEREN VAN LINDEBOOM BIERBROUWERIJ



GOUVERNEUR SPECIALE 140
Een vlot drinkbaar, frisblond bier, fruitig en subtiel van smaak.
Alc. 5,5% vol.



GOUVERNEUR TRIPEL
Een lichte, zoete goudblonde bier, gekenmerkt door fijne hoparoma's en een hopbloemige smaak.
Alc. 8,2% vol.



DUVEL
Een donkerblond, bovengistend bier met een fris en fruitig smaak.
Alc. 8,5% vol.



GOUVERNEUR BLOND
Dit bovengistende bier heeft een subtiele bitterheid en een unieke, fruitige afdronk.
Alc. 6,5% vol.



GOUVERNEUR STOUT
Een bier met een milde, zoete en frisfruitige smaak met een lichte karameltoets.
Alc. 7,5% vol.



LIEFMANS
Een sprankelende aperobier met frisse & intense smaken van aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen.
Alc. 3,8% vol.



DE PRAEL WEIZEN
Een zeer zacht fruitig bier met kruidige geuren. Heeft een zachte toon van banaan en kruidnagel.
Alc. 5,4% vol.



VENLOOSCH WIT
Een witbier met een zeer fijne aroma en frisse afdronk. Heeft een licht milde kruidigheid van koriander.
Alc. 5,2% vol.



LINDEBOOM CITROEN RADLER
Een verfrissende combinatie van het fameuze Lindeboom Pilsener en sprankelend citroenwater.
Alc. 2% vol.



LA CHOUFFE
Een ongefilterd en fruitig blond bier, gekruid met koriander en heeft een lichte hopsmaak.
Alc. 8% vol.



GOUVERNEUR IPA
Deze bier staat bekend om zijn bitterheid en boventoon van hop. Opvallende grapefruit-geur en de smaak door het 'dry-hoppen'.
Alc. 6,5% vol.



LINDEBOOM KERSEN RADLER
Een combinatie van de Lindeboom Pilsener met kersenlimonade. Heeft een friszoete toets van amarena kers.
Alc. 2% vol.



GOUVERNEUR DUBBEL
Fluweelzacht en bitterzoet van karakter. Het karamelmout geeft een unieke smaak en kastanjebruine kleur.
Alc. 6,5% vol.



LINDEBOOM HERFSTBOCK
Een bovengistend, robijnrood bockbier met tonen van karamel.
Alc. 6,5% vol. *seizoen



LINDEBOOM SAISON
Een verfrissend bovengistend bier met fris en fruitige aroma's die gepaard gaan met een subtiele droge afdronk.
Alc. 5,8% vol. *seizoen

LIEVER ALCOHOLVRIJ?



ERDINGER 0,5%
Erdinger 0,5% is een goudkleurig bier, met een frisse en zoete geur van banaan en heeft een lekkere, romige smaak van tarwemout en banaan.



LINDEBOOM 0,0%
Een sprankelend, fris, alcoholvrij bier. Heeft een vertrouwde smaak van het fameuze Lindeboom Pilsener, geroemd om zijn uitgebalanceerde hopsmaak.



LINDEBOOM CITROEN RADLER 0,0%
Dit bier is gebrouwen met kristalhelder water uit eigen bron en gecombineerd met sprankelend citroenwater. Heeft een lichtzoete en frisse smaak.



VENLOOSCH WIT 0,0%
De bekende smaak van Venloosch Wit, maar dan zonder de alcohol. Heeft een volle smaak van gemoute gerst, tarwe en haver en een lichte kruidigheid van koriander.

WIJNEN UIT VERSCHILLENDE REGIO'S EN LANDEN

Wijngoed Thorn ligt midden in het oude historische witte stadje Thorn. Sinds 2001 wordt hier Limburgse wijn gemaakt. De wijngaard ligt in een microklimaat dat één van de droogste stukken van de Benelux is. Op onze kaart vindt u de Riesling en de Pinot Gris.

Riesling



Volle, sappige wijn van de Riesling druif die op de oude maasarmen met kiezelrijke ondergrond bijzonder goed gedijt. Groengele kleur met een stuivend aroma met veel rijp fruit zoals perzik, lychees, mango en zelfs een zeer delicate petroltoon. Mooie droge en zachte afdrank met de karakteristieke Rieslingzuren.

Pinot Gris



De delicate fijne smaaknuances van de Pinot Gris van Wijngoed Thorn worden gevormd door het speciale terroir in de regio Thorn wat met name wordt gekenmerkt door de kiezel in de ondergrond. De Pinot Gris heeft een heldere donkergele kleur met een mooie gastronomische afdrank met tonen van honing en gerijpt fruit.

Op de Apostelhoeve, één van Limburgs mooiste plekjes bovenop de Louwberg, troont Nederlands oudste en een van de grootste wijndomeinen van Nederland. De bodem van de Louwberg bestaat uit kiezel en mergel met een laag löss, hetgeen uitermate geschikt is voor het verbouwen van druiven.

Cuvee XII



Deze wijn is een blend gemaakt van 40% Müller-Thurgau, 30% Auxerrois en 30% Pinot Gris. De wijn heeft een brede geur met zowel exotisch fruit als ook wit en rood fruit en kenmerkende florale toetsen. In zijn smaak een brede beleving met concentratie en lengte.

Viña Casa Silva is een Chileens wijnhuis. Een toonaangevend wijnhuis voor een nieuwe stijl van Chileense topwijnen in Colchagua Valley. Het is de bakermat van Casa Silva. De vallei heeft een grote diversiteit in terroirs en diverse microklimaten in het hart van Chili. Dit levert een mooie diversiteit in wijnstijlen.

Chardonnay Semillon



Deze chardonnay kenmerkt zich door zijn tropische geuren van ananas en mango. De smaak is rijk en gul. Je proeft steenfruit zoals perzik en abrikoos. Een intense en volle witte wijn met verfijnd tropisch fruit en een prettig bittertje aan het einde. Een elegante chardonnay die voor veel drinkplezier zorgt.

Op onze kaart vind u de rode wijn van Sab Marzano. Het domein Cantine San Marzano is in 1962 opgericht en is gelegen in het zuiden van Italië in de regio Puglia. Inmiddels is San Marzano uitgegroeid tot een groots en welbekend wijnhuis dat vol liefde en passie betaalbare en toegankelijke wijnen van topkwaliteit produceert.

Trio Rosso



Deze rode wijn is bijzonder en geliefd, want hij is rijk en sappig, niet te zwaar maar wel met behoorlijk veel indrukken van zwart fruit, kruiden, toffee en vanille. De wijn is gemaakt van drie grote druifsoorten, namelijk: Primitivo, Malvasia Nera en Negroamaro die afkomstig zijn uit het warme wijngedebied Salento

Liever een rosé wijn uit de Languedoc-Roussillon in Frankrijk of gewoon uit het Limburgse Voerendaal?

Marival



De Marival rosé uit de Languedoc-Roussillon is een schitterende rosé, samengesteld uit de vier druivenrassen Syrah, Cinsault, Grenache en Carignan. Het zijn typische druiven voor deze streek, waar veel moois vandaan komt. Droge zomers en een kalkachtige bodem zorgen voor een geconcentreerde, maar toch frisse rosé.

Overst



Een heerlijke, sappige rosé wijn gemaakt van rood fruit en citrus afkomstig uit Landgoed Overst in Voerendaal.

IPANEMA

AAN
DE
MAAS

BONNEFANTEN

In maart 1995 opende het Bonnefanten aan de maas de deuren voor de bezoekers in het architecturaal interessante stadsdeel Céramique en schittert aan de skyline van Maastricht. De met zink beklede koepeltoren van het museum (cupola) en de beroemde Treppenstraße (trapstraat) die naar de tentoonstellingsruimten met oude en hedendaagse kunst leidt, zijn de absolute blikvangers. Kom gezellig vaker langs om de wisselende tentoonstellingen te zien.

Naast dat het Bonnefanten van dinsdag t/m zondag van 11.00 - 17.00 uur geopend is voor bezoekers en liefhebbers, biedt het Bonnefanten diverse mogelijkheden zoals zakelijk ontmoeten.

In de ruimtes 'Studio Rossi' en het 'Auditorium' worden vergaderingen, kunstlessen, symposiums, sparringssessies en andere bijeenkomsten georganiseerd. Voor de beschikbaarheid van de zalen kunt u zich wenden tot reservations@bonnefanten.nl. Voor de catering in de zalen kunt u vrijblijvend een offerte opvragen via info@ipanema.nl.



WIST JE DAT...

Onze menukaart voor meer dan 65% uit vegetarische gerechten bestaat.

We houden ons graag bezig met nieuwe ontwikkelingen omtrent vega(n) gerechten, duurzaam inkopen en lokale producten afnemen bij onze leveranciers.

Heeft u vragen over onze gerechten? Vraag bij een van onze collega's naar de allergenenkaart. Andere vraag? Mail naar info@ipanema.nl



IPANEMA

AAN
DE
MAAS

