

IPANEMA

VAAN 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.



BLANCHE DAEL

Blanche Dael is dé koffiebranderij en theepakkerij uit Maastricht. Hier wordt de koffie gebrand en pakken ze thee voor oprechte genietters. 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.



IPANEMA

AAN DE MAAS

BONNEFANTEN

Bonnefanten is hét toonaangevende kunstmuseum van het Zuiden. De bijzondere collecties en vernieuwende programmering hebben internationale allure. Oude en nieuwe, nog niet ontdekte meesters gaan hier hand in hand. Met deze eigen(wijze) koers biedt het Bonnefanten jou een andere blik op de wereld om je heen. Dat doen we met onderscheidende tentoonstellingen en activiteiten. Actueel, verrassend en altijd voor iedereen.

Naast de huidige tentoonstellingen en activiteiten biedt het Bonnefanten diverse inspirerende ruimtes aan voor vergaderingen, kunstlessen, symposia en andere bijeenkomsten. Voor de beschikbaarheid van de ruimtes vraag je vrijblijvend informatie op via reservations@bonnefanten.nl

Openingstijden: Dinsdag t/m zondag van 11:00 - 17:00 uur | www.bonnefanten.nl

Foto: Kim Zwarts, Bonnefanten, 2006



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

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  8,50
Brood van de Bisschopsmolen met jong belegen kaas en bourgondische Livar ham


Tosti tonijn  9,00
Brood van de Bisschopsmolen met jong belegen kaas en huisgemaakte Oosterse tonijnsalade

Tosti zalm  9,90
Brood van de Bisschopsmolen romige kruidenkaas, komkommer en gerookte zalm

Tosti ganoush 9,00
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: wilde rijst mix

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


IPANEMA

VAN 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 13,50
Flatbread met groene pesto, gegrilde groenten, zoetzure rode ui en olijfringen
Met keuze uit: romige geitenkaas of gerookte zalm
- Flammkuchen  13,50
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


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

Huisgemarineerde olijven	4,00
Camembert uit de oven Geserveerd met brood, honing, rozemarijn en walnoten	12,50
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

 Veganistisch

 Varkensvlees
 Rundvlees

 Vis
 Kip

IPANEMA

VAN DE MAAS

DRANKENKAART

WARMER DRANKEN

Koffie	2,95
Espresso	2,95
Dubbele espresso	4,40
Espresso macchiato	3,15
Cappuccino	3,40
Flat white	4,50
Latte Macchiato	3,75
Koffie verkeerd	3,75
Warme chocolademelk	3,85
<i>Puur, melk of witte chocolade druppels</i>	
Thee	2,95
Verse gemberthee	3,65
Verse muntthee	3,65
Haver-, amandel- of sojamelk	+ 0,50
Slagroom	+ 0,50
Smaakje in de koffie	+ 0,50

G E B A K

Vlaai van Bakkerij Hermans

Vraag uw gastheer of gastvrouw voor de verschillende smaken

€ 4,95

SPECIALS

Smoothie	4,85
Huisgemaakte vlierbes	4,60
limonade	
IJskoffie Ipanema	5,45

**Verschillende smaken mogelijk*

**Seizoensgebonden*

FRISDRANKEN

Chaudfontaine blauw	3,00
Chaudfontaine rood	3,00
Coca-Cola	3,00
Coca-Cola zero	3,00
Fuze tea sparkling	3,20
Fuze tea peach hibiscus	3,20
Fuze tea green	3,20
Sprite	3,20
Tonic	3,20
Bitter Lemon	3,20
Ginger Ale	3,20
Cassis	3,20
Rivella	3,20
Chocomel	3,20

SAPPEN

Appel- of perensap	3,00
Verse jus d'orange	4,85

FRITZ biologische frisdranken

Fritz-Spritz Bio Appel	4,45
Fritz-Spritz Bio Rabarber	4,45
Fritz-Spritz Bio Orange	4,45

IPANEMA

VAN DE MAAS

DRANKENKAART

TAPBIEREN

Gouverneur 140 Pale ale	0,3L 4,45
	0,5L 6,70
Gouverneur Blond	0,3L 4,95
	0,5L 6,95
Prael Weizen	0,3L 4,95
	0,5L 6,95
La Chouffe	0,25L 4,95
Wisseltap	0,3L 4,95
	0,5L 6,95

Vraag een medewerkers naar het bier op de wisseltap

FLESBIEREN

Gouverneur Dubbel	4,70
Gouverneur Tripel	4,70
Gouverneur Oaked Stout	4,70
Venloosch Wit	4,95
Gouverneur IPA	4,70
Duvel	5,50
Liefmans	4,50
Lindeboom Citroen Radler 2.0%	3,95
Lindeboom Kersen Radler 2.0%	3,95
Erdinger 0.0%	0,5L 4,25
Lindeboom 0.0%	3,25
Lindeboom Citroen Radler 0.0%	3,50
Venloosch Wit 0.0%	3,95

WIJNEN

WIT - DROOG

Casa Silva Chardonnay I Chili	5,00
Fris I tropisch fruit I citrus	27,50

ROOD

Gran Trio Rosso I Puglia	5,00
sappig I vol I rijpe kers	27,50

ROSÉ

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

CHAMPAGNE

Genoelselderer '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 140 PALE ALE
Een vlot drinkbaar, frisblond bier, fruitig en subtiel hoppig 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 OAKED 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 frisoete 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

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 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 wijng gebied Salento



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.

Zwarte parel



De Zwarte Parel Brut is volledig gelagerd in roestvrijstalen cuves. Bij het bottelen wordt er gist en suiker toegevoegd waardoor er een hergisting op fles gaat plaatsvinden. Door deze hergisting ontstaat er koolzuur in de fles. Volgens de Méthode Traditionnelle wordt deze wijn gemaakt en rijpt vervolgens minimaal 18 maanden op fles. Zeer verfrissend, puur met veel fruit, mooi in evenwicht en met een zachte afdronk en alcoholpercentage van 12%.

IPANEMA

AAN DE MAAS

