

# 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](mailto: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](mailto:reservations@bonnefanten.nl)

Openingstijden: Dinsdag t/m zondag van 11:00 - 17:00 uur | [www.bonnefanten.nl](http://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](mailto: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 6,95  
Met keuze uit: romige geitenkaas of uitgebakken Livar spekjes

Dagsoep 6,95  
Vraag een van onze medewerkers naar de dagsoep

### TOSTI'S

\*Geserveerd met ketchup of huisgemaakte truffelmayonaise

Tosti ham-kaas  9,00  
Brood van de Bisschopsmolen met jong beleggen kaas en bourgondische Livar ham

Tosti tonijn  9,50  
Brood van de Bisschopsmolen met jong beleggen kaas en huisgemaakte Oosterse tonijnsalade

Tosti zalm  10,40  
Brood van de Bisschopsmolen romige kruidenkaas, komkommer en gerookte zalm

Tosti ganoush 9,50  
Brood van de Bisschopsmolen met baba ganoush, courgette en romige geitenkaas

### WARME LUNCHGERECHTEN

Duuvelds kiepke  15,25  
Gemarineerde kip in een duivelds lekkere jus.  
Geserveerd met: wilde rijst mix

Vegan groentecurry  15,00  
Zoete aardappel, kikkererwten, wortel, paprika, broccoli, mango en kokosmelk  
Geserveerd met: wilde rijst mix



Veganistisch



Varkensvlees



Rundvlees



Vis



Kip

# IPANEMA



## 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 14,00  
Flatbread met groene pesto, gegrilde groenten, zoetzure rode ui en olijfringen  
Met keuze uit: romige geitenkaas of gerookte zalm

Flammkuchen  14,00  
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 15,50  
Gemengde sla, beluga linzen, zoetzure rode ui, paprika, olijfringen, rode biet,  
noten en romige geitenkaas met een honing-mosterddressing

Salade artisjok 15,50  
Gemengde sla, little gem, geroosterde paprika, kikkererwten, zoetzure rode ui,  
olijfringen, pistache, artisjok en yoghurt-munt dressing



Veganistisch



Varkensvlees



Rundvlees



Vis



Kip

# 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                                                                                                                                                    | 4,50  |
| Camembert uit de oven<br><i>Geserveerd met brood, honing, rozemarijn en walnoten</i>                                                                                        | 13,00 |
| Bitterballen <br>6 stuks Bourgondische rundvleesbitterballen                               | 6,95  |
| Vegetarische snacks<br>6 stuks vegetarische snacks<br><i>Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de mogelijkheden</i><br><i>Houd rekening met minimaal 15 minuten wachttijd</i> | 6,95  |



Veganistisch



Varkensvlees



Rundvlees



Vis



Kip

# IPANEMA

AAN  
DE  
MAAS

## DRANKENKAART

### WARM E 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- 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

AAN  
DE  
MAAS

## DRANKENKAART

### TAPBIEREN

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

Vraag een medewerker 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

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 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 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 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

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

