

BESTE VRIEND VAN POST-PLAZA

DECEMBER EN JANUARI STAAN BIJ ONS IN HET TEKEN VAN SAMEN GENIETEN. OF JE NU FEESTELIJK WILT ONTBIJTEN, UITGEBREID LUNCHEN, BORRELEN OF GEZELLIG DINEREN MET COLLEGA'S, VRIENDEN OF FAMILIE, WIJ MAKEN ER IETS BIJZONDERS VAN. VERWACHT GERECHTEN VAN HET SEIZOEN VOLGENS DE PRINCIPES VAN DUTCH CUISINE MET LOKALE PRODUCTEN, PURE SMAKEN EN NATUURLIJK DE WARME SFEER VAN ONS GRAND CAFÉ.

SAMEN SUCCES VIEREN, HET JAAR AFSLUITEN OF JUIST SAMEN BEGINNEN. DAT DOE JE BIJ POST-PLAZA.



Uiteraard kunnen wij onze menu's ook compleet vega(n) bereiden

ONTBIJT

De ochtend begint met de geur van versgebakken desembrood en croissants. In ons monumentale Grand Café serveren we een ontbijt dat voelt als een cadeautje; een buffet vol Friese streekproducten, huisgemaakte granola, boerenyoghurt, vers fruit en zoete lekkernijen. Onze kazen en vleeswaren komen van lokale makers, zodat je écht de smaken van de regio proeft.

Daarbij schenken we goede koffie, thee en een glas versgeperste jus, alles in de ongedwongen sfeer waar wij om bekend staan. Het is precies die combinatie van gastvrijheid, historie en liefde voor lokale producten die ons ontbijt uniek maakt.

En psst, vergeet ons wentelteefje van Fries Suikerbrood niet, deze wordt vers voor je bereidt in onze open keuken. **Lekker ite!**

22,50 p.p.

SHARING LUNCH

Samen lang tafelen maakt de winter nét wat gezelliger. Wij ontvangen jullie graag met een feestelijke uitgebreide winterlunch, ideaal om met collega's, vrienden of familie het jaar sfeervol af te sluiten of om in januari samen het nieuwe jaar goed te beginnen.

De lunch bestaat uit;

- Winterse wildragout in bladerdeeg met wortelgroenten
- Zilte vissalade met Noordzeegarnaal, gerookte zalm van Veltman Vis, witlof en dille crème
- Wartenster mosterdsoep met prei en gerookt spek of linzensoep met harissa en geitenkaas van de Molkerij
- Plank met verschillende broodjes en crackers
- Friese charcuterie van Spijkerman uit Akkrum
- Smeersels zoals pompoenspread en daslookboter
- Twee Schulpsappen naar keuze en onbeperkt tafelwater

Afsluiten met koffie of thee met zoete lekkernijen zoals brownie, Drachtster turfkoek en een macaron, meerprijs à 7,50 p.p.

37,50 p.p.

BORRELPLANK

- Ossenvorst met tafeluur
- Ganzenrilette
- Holtkamp bitterbal
- Toast met lichtgerookte sprout
- Roomkaas kruidencrème met crackers
- Geroosterde noten
- en desembrood met daslookboter

11 p.p.

**DE MEARWEARDE
FAN IT LIBBEN SIT HIM
YN IT GENIETSJEN**

Samen genieten tijdens de feestmaanden bij Post-Plaza

Heb je een allergie, laat het ons weten.



Wij maken verbinding

ALS DE AVOND VALT, KOMT DE WARME SFEER VAN POST-PLAZA HELEMAAL TOT LEVEN. ONS KEUKENTEAM BEREIDT VOL LIEFDE EN PASSIE GERECHTEN MET STREEKPRODUCTEN EN PURE SMAKEN DIE HET SEIZOEN VIEREN. ONZE DINERMOGELIJKHEDEN VOOR GROEPEN ZIJN;



DUTCH CUISINE VERRASSINGSMENU

“Wij koken het allerliefste met ingrediënten die de natuur ons geeft. Omdat we duurzaam, lekker en gezond eten aantrekkelijker willen maken. Door lokaal in te kopen zorgen we iedere dag weer voor heerlijke verse gerechten”.

Met de prachtige producten van Nederlandse bodem bereidt ons keukenteam, onder leiding van Jarst Bekius, verrassende en heerlijke gerechten, die ook nog eens goed zijn voor milieu. Vol passie, ambacht en liefde voor het vak heeft het team een bijzonder menu samengesteld, geheel volgens de principes van Dutch Cuisine. **Lekker ite!**

3 GANGEN • 48 P.P.

4 GANGEN • 63 P.P.

inclusief tafelwater en brood

WIJN • 6,50 PER GLAS

Bij het Dutch Cuisine verrassingsmenu serveren wij graag begeleidende wijnen.



3 GANGEN MENU

- Gerookte zalm met dille crème, rode ui, rettich en waterkers
- Zachtgegaarde rundersukade met hutspot en rodewijnjus
- Wentelteefje van Fries Suikerbrood met blauwe bessen, geroosterde hazelnoot en karamelsaus

Het diner uitbreiden met een 4^e gang is natuurlijk mogelijk.
Deze serveren wij tussen het voor – en hoofdgerecht
Fazantbouillon met groente ravioli à 12,50

45 p.p.

**OP 4 DECEMBER 2025 BESTAAN WIJ 10 JAAR,
DAAROM BIEDEN WIJ GROEPEN DE GEHELE
MAAND DECEMBER EN JANUARI 10% KORTING
OP HET WALKING DINNER.**



WALKING DINER

- Flammkuchen naar keus bij ontvangst, om te delen
- Gerookte ribeye met gemengde sla, mosterd van druivenmost, geroosterde amandelen en bloemkool
- Linzensoep met Molkerij geitenkaas, harissa en peterselie
- Kabeljauw met een aardappel muffin, savooiekool en Wartense mosterdsaus
- Dry aged hamburgers met uiencompote, krokant spek, Tynjetaler en chipotle saus
- Espresso chocolademousse

54,50 p.p.

RESERVEREN

Ik ben de expert én adviseur voor groepen en ik heb alle ervaring in huis om jouw event tot een daverend succes te maken. Mail mij via riannestienstra@post-plaza.nl of bel naar 058-2159317

Oant sjen Rianne