

BakkerijMuseum

Veurne

Cafetaria

Op de hoogte blijven van onze komende activiteiten?
Schrijf je in op onze nieuwsbrief via www.bakkerijmuseum.be !

Genoten van uw bezoek? Vertel het online en inspireer anderen!



FREE WIFI

wachtwoord: 1985Veurne

Allergenen



Meer informatie? Vraag het aan onze medewerkers!

BIEREN

€

Primus - 5,2 vol.% 2,00
100% natuurlijk product met lage gisting en bestaat uit water, gerst, maïs en hop.

N.A 2,00

Kriek Mystic - 3,5 vol.% 2,50
Een heerlijk fruitbier dat de krachtige smaak van de kriekvrucht versmelt met de verfrissende eigenschappen van een witbier.

Rodenbach - 5,2 vol.% 2,50
Een uniek Vlaams rood - bruin bier, erkend als 'Traditioneel Streekproduct'. Het bestaat uit $\frac{3}{4}$ jong en $\frac{1}{4}$ gedurende twee jaar op eik gerijpt bier.

Grimbergen Blond - 8 vol.% 2,20
Bitterzoete, pittige en uiterst volronde smaak. De typische pittige tripelsmaak ontstaat door de blonde kandijnsuiker en de subtiele mengeling van zachte en bittere hopsoorten. De nagisting op fles geeft het smaakboeket een perfecte harmonie.

Poperings Hommelbier - 7,5 vol.% 2,50
Een goudkleurig Belgisch bier van hoge gisting met nagisting op de fles of het vat. Gebaseerd op drie soorten hop uit de streek Poperinge.

Bernardus Pater 6° - 6,7 vol.% 3,00
Een kastanjekleurig donker bier van hoge gisting met een volle smaak.

Bernardus Prior 8° - 8 vol.% 3,50
Een edel, heerlijk bier van hoge gisting, met een robijnpaarse kleur met een moutig-fruitige volle smaak en nagisting op fles.

Duvel - 8,5 vol.% 3,50
Belgisch blond bier. Het heeft een hoge gisting en wordt nog eens hergist op fles.

Leffe Blond – 6,5 vol.% 3,40
Blond bier gebrouwen met gerst mout, tarwe en 3 soorten op

Leffe Bruin - 6,5 vol.% 3,40
Ingrediënten: donker gebrande mout, mais, water, hop en gist. Het geheel geeft een diepe herfstbruine kleur..

Bernardus Tripel – 8 vol;% 4,00
Erkend abdijbier, sterk aromatische tripel met fruit en florale geuren, zoet aroma's uit
De mout geven dit bier een heel zacht karakter; Lichte bitterheid geeft nog meer diepte aan dit complexe bier;

VEURNSE BIEREN

€

Sporkin – 7 vol. % 3,50
Blond bier, ambachtelijk gebrouwen met nagisting in de fles. 100% natuurlijke grondstoffen uit de streek.

Boeteling – 6,6 vol. % 3,50
Blond bier van hoge gisting, speciaal gebrouwen ter gelegenheid van de 'Boetprocessie' in Veurne die elke laatste zondag van juli plaatsvindt.

GELEGENHEIDSBIEREN

€

Passchendaele – 6 vol. % 4,00



Nieuw blond bier naar aanleiding van de 100-jarige herdenking van de Eerste Wereldoorlog.

FRISDRANKEN

€

Coca Cola 1,80

Coca Cola Life 1,80

Coca Cola zero 1,80

Fanta 1,80

Sprite 1,80

Water VAL plat / bruisend 1,80

Ice Tea 1,80

Gini 2,00

Schweppes 2,50

Cécémel 1,80

Fristi 1,80

Looza sinaas 2,00

Looza appelsap 2,00

Tönissteiner citroen / orange 2,20

WARME DRANKEN

€

Koffie 2,00

Deca 2,00

Espresso (mokka) 2,00

Cappuccino 2,80

Café Latte (= koffie verkeerd) 2,80

Café Latte Macchiato 2,80

Thee	2,00
* Kannetje thee	2,50
Hotcémel	2,50
Royco Minute Soup	2,00



APERITIEVEN

€

Witte wijn	3,50
Picon van het huis	4,50
Sangria van het huis	5,50

GEBAK

€

Huisgebak	2,50
Meringuetaart	3,00



IJS

€

KAN VARIEREN NAAR SEIZOEN



Twister	1,80
Push up	1,80
Olifantje	3,50
Calippo	2,00
Calippo Shots	2,00

Cornetto Classic	2,00
Raket	1,50
Schatkist	2,00
Magnum Classic	2,50
Ben & Jerry's	3,50

SNACKS

€

Chips Lays zout / paprika	1,20
Croque Monsieur	2,50



STREEKSPECIALITEITEN

€

Ovenkoek van het huis:	5,00
* met kaas uit de streek (De Moereenaar)	
* met streekspecialiteit 'schelle van de zeuge' (= gepekeld spek met kruiden, gestoomd)	
Ovenkoek van het huis:	10,00
* met Potjesvlees uit de Westhoek (180 gr.)	
* met Ambachtelijke Paté (180 gr.)	9,00



Kindermenu



Voor groepen (enkel na reservatie!)

Kaasplank van het huis + brood: € 10 per persoon
+ groentjes: € 13 per persoon

*mix van 3 kazen uit de streek
vanaf 6 personen*

Vleesplank van het huis + brood: €10 per persoon
+ groentjes: €13 per persoon

*mix van 3 vleessoorten uit de streek
vanaf 6 personen*

Kaas- en vleesplank van het huis + brood €10 per persoon
+ groentjes: €13 per persoon

*mix van 3 kaas- en 3 vleessoorten uit de streek
vanaf 6 personen*



Groepsarrangement 'de zoete-koeke-route'

Op zoek naar een boeiende daguitstap? Het Bakkerijmuseum en het bezoekerscentrum Jules Destrooper uit Lo nemen je mee op ontdekkingsstocht doorheen de geschiedenis van brood, viennoiserie en de wereldberoemde koekjes.

Meer info: www.bakkerijmuseum.be

Educatief aanbod voor scholen

Werk je in de klas rond het thema brood en/of gezonde voeding? Wil je meer te weten komen over het leven van de bakker of al de lekkernijen die hij op tafel tovert? In het Bakkerijmuseum garanderen wij plezier voor heel de klas, al dan niet in combinatie met onze educatieve pakketten. Een studiereis of een ontspannend dagje uit... een bezoek aan het Bakkerijmuseum is een unieke ervaring!

Meer info: raadpleeg onze brochure of www.bakkerijmuseum.be

Jouw verjaardag in het Bakkerijmuseum?

Op zoek naar een origineel verjaardagsfeestje? Maak, samen met jouw vrienden, een heerlijk chocoladebrood en trek op speurtocht door het museum! Nadien smul je van heerlijke pannenkoeken met een verfrissend drankje.

Meer info: www.bakkerijmuseum.be

Bakkerijmuseum als kenniscentrum

Het Bakkerijmuseum profileert zich vandaag en morgen als een kenniscentrum. Wij hebben de voorbije jaren veel expertise en kennis opgebouwd: kennis over onze collectie, achtergrondinformatie over onze museumstukken waaronder boeken, oude catalogi, handleidingen, recepturen, documenten, tijdschriften.... Ook is er in het Bakkerijmuseum veel expertise aanwezig over de museale werking: erfgoededucatie, vrijwilligerswerking, registratie...

Ben jij student, onderzoeker of heb je een grote passie voor bakken, brood, gebak en hun geschiedenis? Dan is het Bakkerijmuseum the place to be!

Contactpersoon: wetenschappelijk medewerker Ina Ruckebusch
(iruckebusch@bakkerijmuseum.be).