ARRANGEMENTEN
2026



@deposhoornmaastricht

DELUXE ONTBIJT

Stadsherberg & Tapperij de Poshoorn is geopend vanaf 09.00 en wij bieden een heerlijk ontbijt aan. Van een croissaintje tot eggs Poshoorn met een glaasje verse jus en natuurlijk een kop koffie om de dag goed te starten.

2 warme dranken, vers sapje of smoothie en keuze uit een van onze huisgemaakte ontbijt gerechten waaronder onze heerlijke wentelteeftje, egg's Poshoorn of een luxe yoghurt bowl!

Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €21,50 per persoon.



KOFFIE EN VLAOJ

Bij een bezoekje aan Maastricht mag een kop koffie met een heerlijk "stökske vlaoj" natuurlijk niet ontbreken.

2 koffie naar keuze en een heerlijk stukje vlaai van de bakker in Wyck.

Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €12,50 per persoon.



12 UURTJE

Een goede basis voor frisse energie tijdens de middag! Kies uit een van onze huisgemaakte soepen en een lekker Copain kroketje op boerenbrood

- Dagsoep of onze klassieke uiensoep
- Copain rundvleeskroketje op boerenbrood

Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €16,00 per persoon

DELUXE LUNCH

Een fantastische luxe lunch met onze huisgemaakte soep met daarbij een assortiment van rijkelijk belegde broodjes. Voor ieder wat wils!

Als afsluiter krijgt u een lekker kopje koffie of thee naar keuze.

- Heerlijke huisgemaakte dagsoep

- Burrata (V)

Met huisgemaakte tomaten tapenade en avocado + serranoham 2,50

- Kip pesto

Huisgemaakte kip pesto salade op focaccia brood met parmezaanse kaas

- Club sandwich

Klassieker met kipfilet, kaas, bacon, sla, augurk, tomaat, gefrituurde uitjes en cocktailsaus

- Manchego (V)

Manchego kaas, vijgenjam, rucola en mosterd

Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €24,50 per persoon

BURGER AND BEERS

Kies uit een van onze 3 heerlijke burgers. Alle burgers worden geserveerd op de brioche broodjes van So Delicious verderop in de straat.

Dit arrangement is inclusief verse frietjes met mayonaise, een groene salade en 3 speciaalbiertjes van de tap. (keuze uit 10 soorten)

- Spaanse special burger

Met rundvlees, cheddar, knapperig gebakken serranoham, augurkjes, tomaat, gerookte paprika en een goede dosis aioli

- Asian vega burger

Op basis van zwarte turtelbonen, cannellinibonen samen met een mango relish, terijaki, tomaten en sla.

- Classic Poshoorn burger

Met sla, rundvlees, bacon, cheddar, augurk, tomaat, huisgemaakte uiencompote en cocktailsaus



Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €35,00 per persoon

BORREL ARRANGEMENT

Een overheerlijke borrelplank gevuld met onder andere verschillende soorten charcuterie, chorizokroketjes, scampi's, burrata, brood met dip, albondigas, calamares en olijven.

De plank wordt gecombineerd met een verrassing van 4 proefglaasjes tapbieren.

Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €27,50 per persoon

DELUXE BORREL

Wilt u uw gezelschap wat luxer verwennen? Dan raden we dit Deluxe borrel arrangement aan.

Een van onze heerlijke soepen in een kleine kop, 3 verschillende soorten brioche toast sandwiches met luxe beleg en ons mooie huisgemaakte bierbroodje met huisgemaakte dips.

Dit arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €11,50 per persoon.

Uit te breiden met

- Stokje saté met kroepoek en satésaus
- Frietje met huisgemaakt zuurvlees
- Penne scampi
- Mini classic Poshoorn burger
- Huisgemaakte Luikse bal met brood

Dit is arrangement is te boeken vanaf 8 personen en kost €8,50 per gerecht.



BOURGONDISCH MENU

We starten met onze heerlijke plateau Poshoorn to share met onder andere burrata, huisgemaakte tapenades, vleeswaren, olijven, scampi's etc.

Als hoofdgerecht kunt u kiezen uit een van de onderstaande gerechten:

- Huisgemaakt zuurvlees
  Typisch Limburgs zoetzuur stoofpotje van rundvlees
- Luikse ballen
  Gehaktballen van kalfsvlees in een dikke stroperige saus van Brand Oud Bruin bier
- Fish & chips
  Klassiek Engels gerecht! Gepaneerde en gefrituurde witvis en een huisgemaakte tartaarsaus met kappertjes
- Saté
  gemaakt van varkenshaas met huisgemaakte pindasaus, kroepoek en atjar
- Maaltijd salade geitenkaas of ovengebakken kip

Alles natuurlijk aangevuld met verse frietjes en een groene salade. Met uitzondering van de salade, deze wordt geserveerd met brood.

We sluiten af met een proeverij van desserts bestaande uit huisgemaakte lekkernijen samengesteld door de keukenfamilie

Dit arrangement is te boeken vanaf 4 personen en kost €37,50 per persoon



DELUXE MENU

Een heerlijk luxe driegangen diner om uitgebreid samen te tafelen waarbij we starten met ons bierbroodje

- Carpaccio van rund met truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola en zongedroogde tomaatjes
- Burrata met tomaten, pitten mix, rucola en een balsamico dressing
- Thaise gegrilde garnalen in kokos chili olie en sesamzaad

- Ribeye naar wens gebakken met de keuze uit dragonsaus of madeirasaus en geserveerd met aardappelwafel
- Gebakken zalm
  met miso glace, bloemkool puree en edamame boontjes
- Gnocchi
  met tomaten wodka
  saus, parmezaan en crunchy spinazie

- Klassieke Dame blanche
  Vanille ijs met huisgemaakte chocolade saus waarin het bier Motoroil van Moersleutel is verwerkt met een huisgemaakt amandel koekje
- Birramisu
  Tiramisu, maar dan anders… Op eigen recept hebben we de likeur vervangen door het karamel fudge stout bier van Kees
- Luxe kaasplankje

Dit arrangement is te boeken vanaf 4 personen en kost €42,50 per persoon

