

FRI
ESM
USE
UM

Foodbook

C
A
F
E
th
US



Wolkom by Café Thús!

Café Thús, onderdeel van het Fries Museum in het hart van Leeuwarden, is onlosmakelijk verbonden met het karakter van de provincie. Ons menu ademt Friesland, door het gebruik van lokale ingrediënten in stoere, pure en eigenzinnige gerechten; van een hamburger van Fries Weiderund tot een borrel met Friese bieren, van Tynjetaler kaas tot mosterd uit Warten. Café Thús is er voor iedereen die lokale warmte en trots wil ervaren!

Genieten van verse seizoensgebonden ingrediënten gecombineerd met de beste streekproducten; dat is Thús. Laat je verrassen!

Nieuwsgierig? Je kunt ons altijd bellen of mailen:

050 – 525 33 26
friesmuseum@vermaatgroep.nl

evenementen en verhuur

Wil je een event organiseren? Fries Museum verhuurt haar ruimtes aan particulieren en bedrijven.

Stijlvolle evenementen met een cultureel tintje op de mooiste locatie van Leeuwarden. Van een professionele presentatie tot vergaderen op een toplocatie. Voor elk evenement vind je een geschikte zaal met genoeg ruimte in het prachtige nieuwe gebouw van het Fries Museum. Omringd door de kunst en geschiedenis van Friesland geniet je samen met je gasten van een persoonlijke ontvangst.

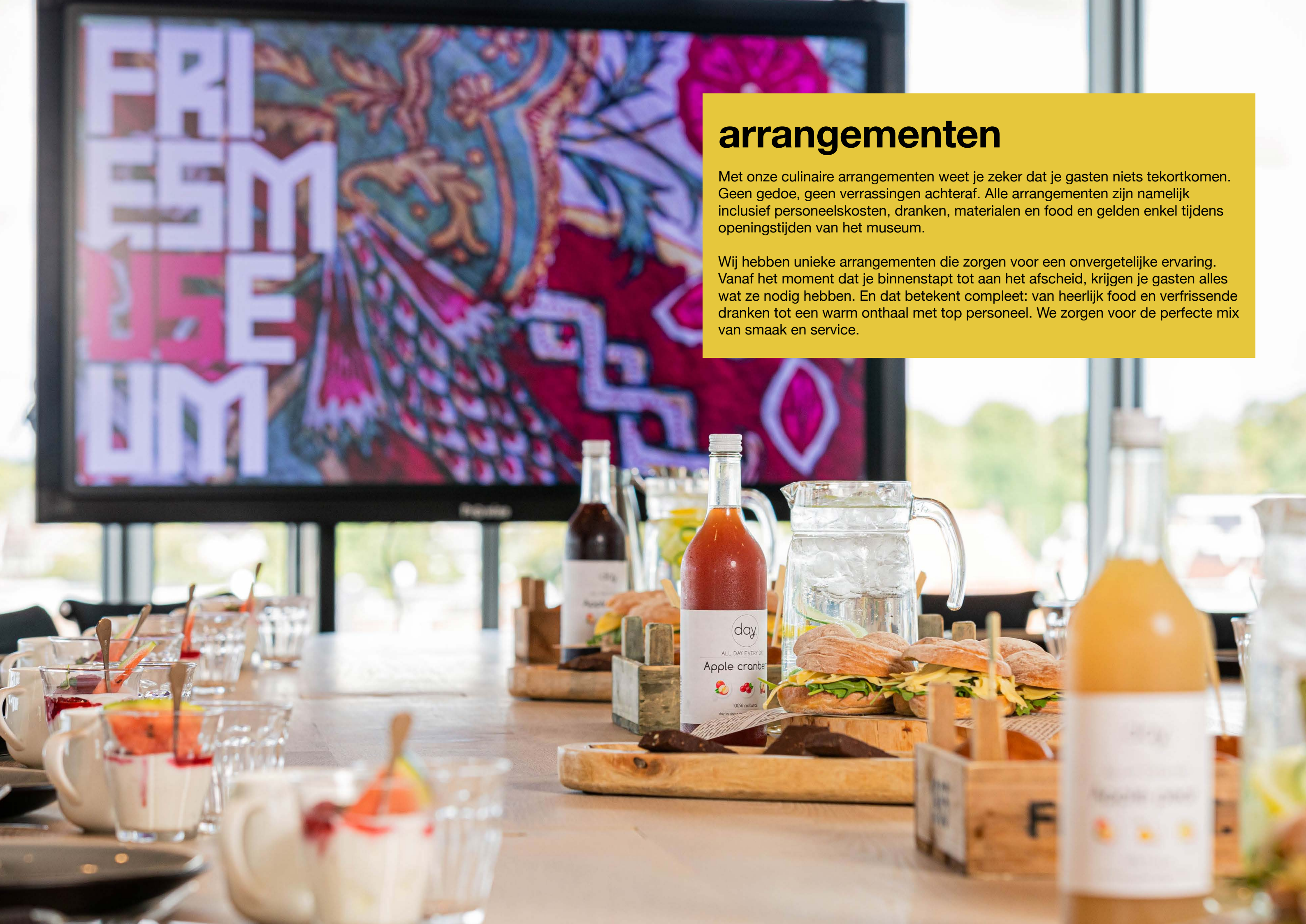
Het Fries Museum helpt graag verder bij het organiseren van jouw evenement. Wil je een andere ruimte in het Fries Museum dan Café Thús reserveren? Neem contact op met **058 255 55 00** of evenementen@friesmuseum.nl



Café Thús!

Wil je Café Thús huren voor een besloten event? Dat kan! Buiten de openingstijden van het Fries Museum is het mogelijk om zakelijk of privé gebruik te maken van de sfeervolle ruimte. Denk bijvoorbeeld aan een gezellige borrel of verjaardagsfeestje. Een besloten diner of een walking dinner is natuurlijk ook mogelijk. Er is ruimte voor borrels en feesten voor groepen tot 150 personen.





arrangementen

Met onze culinaire arrangementen weet je zeker dat je gasten niets tekortkomen. Geen gedoe, geen verrassingen achteraf. Alle arrangementen zijn namelijk inclusief personeelskosten, dranken, materialen en food en gelden enkel tijdens openingstijden van het museum.

Wij hebben unieke arrangementen die zorgen voor een onvergetelijke ervaring. Vanaf het moment dat je binnenstapt tot aan het afscheid, krijgen je gasten alles wat ze nodig hebben. En dat betekent compleet: van heerlijk food en verfrissende dranken tot een warm onthaal met top personeel. We zorgen voor de perfecte mix van smaak en service.



ontvangst- & pauzearrangementen

Tiid foar skoft.

Vanaf 6 personen	
Bij minder dan 6 personen ontvangen wij je graag in Café Thus. Wij gaan uit van maximaal een half uur.	
Wolkom	6
Ontvangst met koffie, thee en mini oranjeboek	
Nije Dei	7
Ontvangst met koffie, thee en een assortiment zoetigheden, zoals; brownie, amandel petitfour, bananensoesje, macaro	
Tiid foar pypskoft	9,45
Koffie, thee, assortiment frisdranken en een gezonde snack, zoals een heerlijke mueslibar	

extra's

Toe te voegen aan het vergaderarrangement of als uitbreiding bij de lunch

Diverse frisdranken	vanaf 3,25
Kan koffie of thee (5 kopjes)	12,95
Chocolade boek	3,50
Mini oranjeboek van onze lokale bakker	3,25
Brownie	3,25
Glaasje vers fruit	3,25
Mueslibar	2,75
Haverboek	3,25
Wortelreep	3,25



vergaderarrangementen

Moarn is neat, hjoed moat it barre.

Te reserveren in besloten ruimtes van het Fries Museum

Half dagdeel

8,5

Maximaal 2 uur tussen 09.00 – 13.00 uur of tussen 13.00 – 17.00 uur en bestaat uit:

- Onbeperkt koffie en thee
- Infused water met vers fruit en kruiden
- Koekjestrommel

Dagdeel

16

Mogelijk tussen 09.00 – 13.00 uur of tussen 13.00 – 17.00 uur en bestaat uit:

- Onbeperkt koffie en thee
- Infused water met vers fruit en kruiden
- Friese kruidkoek

Dagdeel met lunch

31,5

Mogelijk tussen 09.00 – 13.00 uur of tussen 13.00 – 17.00 uur en bestaat uit:

- Onbeperkt koffie en thee
- Infused water met vers fruit en kruiden
- Mini oranjeboek
- Luncharrangement Thús in de zaal of in Café Thús
- 2,5 vegetarische belegde broodjes p.p., koffie, thee en jus d'orange

Hele dag met lunch

41,75

Van 09.00 – 17.00 uur en bestaat uit:

- Onbeperkt koffie en thee
- Infused water met vers fruit en kruiden
- Mini gebakje passend bij tentoonstelling
- Luncharrangement Thús in de zaal of in Café Thús
- 2,5 vegetarische belegde broodjes p.p., koffie, thee en jus d'orange



luncharrangementen

Bûter, brea en griene tsiis, wa't dat net sizze kin is gjin oprjochte Fries.

Te reserveren in besloten ruimtes van het Fries Museum en in Café Thús
Vanaf 6 personen

Thús	15,5
• 2,5 vegetarische belegde broodjes, met bijvoorbeeld Tynjetaler kaas met tomatenjam, hummus, gepofte biet, notenkruim en zoetzure groenten • Koffie, thee en jus d'orange	

Twaalfuurtje	17,25
Geserveerd op een rustieke plank:	
• Assortiment hartig belegde broodjes (keuze vis, vlees, vegetarisch), 1 per persoon • Broodje (vegetarische) kroket • Klein kopje seizoenssoep • Glas sap van de dag	

extra's

Toe te voegen aan de lunch of als extra tijdens de pauze

Kleine salade met diverse toppings	3,25
Glaasje vers fruit	3,25
Vegetarische soep van het seizoen	4,75
Broodje kroket	4,75
Verse smoothie	4,75
Kleintje Mata Hari suikerbrood van de grill	7,50
met lauwwarme geitenkaas honing, notenkruim en uienjam	
Saté van zoete aardappel met bloemkoolrijst	7,50



Stel je liever zelf jouw borrelhapjes samen of wil je net een beetje meer, kies dan uit onderstaande opties:

Groentesticks met hummus	3,25
Zoutjes en nootjes	3,00
Mediterrane olijvenmix	4,00
Friese kaas en worst	5,00
Mini vegaburger met pompoen	3,75
Mini vega burger Grutte Pier	6,00
Saté zoete aardappel	5,00
Bitterbal met luxe vulling als risotto, geitenkaas en oesterzwam	1,75
Mix van loempia en kaassoufflé (v)	1,25
Traditionele rundvlees bitterbal met mosterd	1,50

Prijs per persoon en vanaf 6 personen

borrelen

Tsjoch!

Te reserveren in Café Thús
Vanaf 6 personen

Grutte Pier	5,25
• Notenmix en homemade chips • Groentetuintje: groentesticks met hummus	

Gezond plankje	9,5
• Notenmix en homemade chips • Groentetuintje: groentesticks met hummus • 2 vegetarische bitterballen met luxe vulling als risotto, geitenkaas en oesterzwam	

Lekkers fan Thús	9,5
Op tafel:	
• Friese Tynjetaler • Friese droge worst	
Rondgang (4 stuks p.p.) met bijvoorbeeld:	
• Gepaneerde garnalen • Bitterbal • Rode biet bitterbal • Keuze uit: oesterzwam- geitenkaas- en rendang kroketjes	

Frysk borrel kistje	13,50
Met in een kistje op tafel:	
• Friese Tynjetaler • Friese droge worst • Notenmix en homemade chips • Groentetuintje: groentesticks met hummus • Oesterzwambitterbal • Rode biet bitterbal	



culinaire invulling op maat

Bij recepties, borrels en diners zijn er zoveel variaties te bedenken, dat dit maatwerk wordt. De duur ervan kan erg verschillen, het niveau van de wijnen, culinair, service level, de inrichtingswensen en de uitstraling van het in te huren meubilair, glaswerk, linnen, mastiek en/ of bloemwerk.

Samen met jou creëren we een culinaire ervaring die je gasten niet snel vergeten. Wij dagen onszelf elke dag uit om te blijven verrassen. Met ons team van specialisten ontwerpen we bijzondere menu's die perfect aansluiten bij de wensen van jou en je gasten. Geen standaard oplossingen, maar een culinaire invulling die helemaal op maat is. Voor elk event zorgen we voor die unieke touch! Op de volgende pagina's zie je een aantal diners met vanaf prijzen ter indicatie. Deze prijzen zijn inclusief alles: mastieken en personeel. Maar exclusief dranken (arrangement), meubilair en btw.

Maar onthoud: dit is slechts een startpunt. Voor jou maken we dus een voorstel op maat, waarin we alles afstemmen op je wensen. Het aantal gasten, de sfeer, de inrichting, het meubilair, het personeel, serviceniveau en de dranken – alles wordt precies uitgewerkt zodat je geen verrassingen tegenkomt. Laat ons je helpen om iets speciaals neer te zetten. **Let's make it yours!**



diner

Wat ite wy hjoed?

Te reserveren in ruimtes van Fries Museum en na sluitingstijd en op maandagen buiten de schoolvakanties in Café Thús

Vanaf 25 personen*

Seizoensbuffet Thús, maatwerk

vanaf 36,00*

*Exclusief in te huren meubilair, linnen en overige benodigde materialen

Wij stellen altijd een buffet samen op basis van de wensen van onze gast. Geef bij ons aan waar je van houdt of welk thema centraal staat en onze chef stelt graag een buffet op maat voor je samen.

Voor een goede samenstelling zijn wij afhankelijk van het seizoen en het aanbod. Geef jouw wensen aan ons door en vraag ons gerust om de exacte invulling.

impressiemenu

Fryske Stoofjûn

- Authentieke stamppot van boerenkool met een originele Gelderse rookworst
- Stamppot van peen en ui met een ouderwetse gehaktbal
- Zuurkoolstamppot met grootmoeders gestoofd rundvlees en jus
- Wij serveren deze oer Hollandse stamppotten met piccalilly, augurk blokken en grove mosterd

*eventueel kunnen wij voor de vegetarische gast, vleesvangers en plantaardige jus aan het buffet toevoegen



uitgeserveerd diner

3-gangen menu

vanaf 49,50*

Inclusief brood, boter, zeezout en olie

*Exclusief in te huren meubilair, linnen en overige benodigde materialen

Onderstaand menu geldt als een impressie. Voor een goede samenstelling zijn wij afhankelijk van het seizoen en het aanbod. Vraag ons gerust naar de exacte invulling voor jouw bijeenkomst.

impressiemenu

Zeeuwse Kingfish

flan van dashi | citroenmelisse | wasabi |
radijssoorten | komkommer

Gebraden Maas-Rijn-IJssel runderlende

taartje van rode ui | sukade | Brakelse koolraap |
zwarte knoflook

Walnootmousse

Gieser Wildeman peer | portstroop |
krokant gekarameliseerde honing

extra's

Jouw gasten extra verwennen? Met onderstaande extra's wordt jouw diner nóg luxer!

Amuse	4,50
Fryske bubbels	6,35
Cava	5,75
Welkomstcocktail	8,50
Mocktail	6,20
Wijnarrangement met hoogwaardige bijpassende wijn, per glas	6,50
Plat of bruisend mineraalwater op tafel, per fles	6,50
Koffie, thee na afloop	3,05
Koffie, thee met friandises	7,50



walking dinner

5-gangen menu

vanaf 49,50*

Inclusief brood, boter, zeezout en olie

*Exclusief in te huren meubilair, linnen en overige benodigde materialen

Onderstaand menu geldt als een impressie. Voor een goede samenstelling zijn wij afhankelijk van het seizoen en het aanbod. Vraag ons gerust naar de exacte invulling voor jouw bijeenkomst.

impressiemenu

Coquille

pompoen | topinamboer | frisse amandeldressing

Zeebaars met wortellak

rilette | passievrucht | ingelegde wortel | crème van witte bonen

Gebakken Zuid-Hollandse spruitkool

aardappeljus | truffel | boeren Goudse oplegkaas

Noordzee-kabeljauw

duxelles | palmkool | krokante tapioca | zwarte knoflookcrème | heldere paddenstoelenjus

Blanquette de Veau: gestoofd kalfsvlees

kalfsentrecote | champignons | uitjes | citroen | dragon

Mousse van chocolade van de Amsterdamse chocolademakers

hazelnoot-praliné parfait | karam



CAFE
th
us

FRI
ESM
USE
UM