

ORRIES

A close-up photograph of a chef's hand in a white glove presenting a white plate. The plate features a beautifully plated dish consisting of a mound of light-colored rice or potatoes topped with several slices of seared salmon, garnished with fresh green herbs. A decorative drizzle of red sauce is visible on the plate. The background is dark and out of focus, showing the chef's uniform.

Lunch & diner
Feesten & partijen

2025 BIJ ORRIES
EN DE GERECHTEN

DE LEUKSTE VERHALEN
OVER ONZE PRODUCTEN

JANUARI 2025
EDITIE 1

WWW.ORRIES.NL

Wat zien we in de eerste editie?

03

SMAAKVOL GENIETEN IN NIEUW-VENNEP

Waar smaak, kwaliteit en gastvrijheid samenkomen

04

DE SMAAKMAKER ACHTER ORRIES

Waar passie en smaak samenkomen

05

SHARED DINING

Gedeelde gerechten, dubbele gezelligheid

06

HET KEUKENTEAM

Ferron & Asmir

07

AANKOMENDE EVENEMENTEN

Mis geen moment van de gezelligheid!

08

MENUKAART

Laat je verrassen!

18

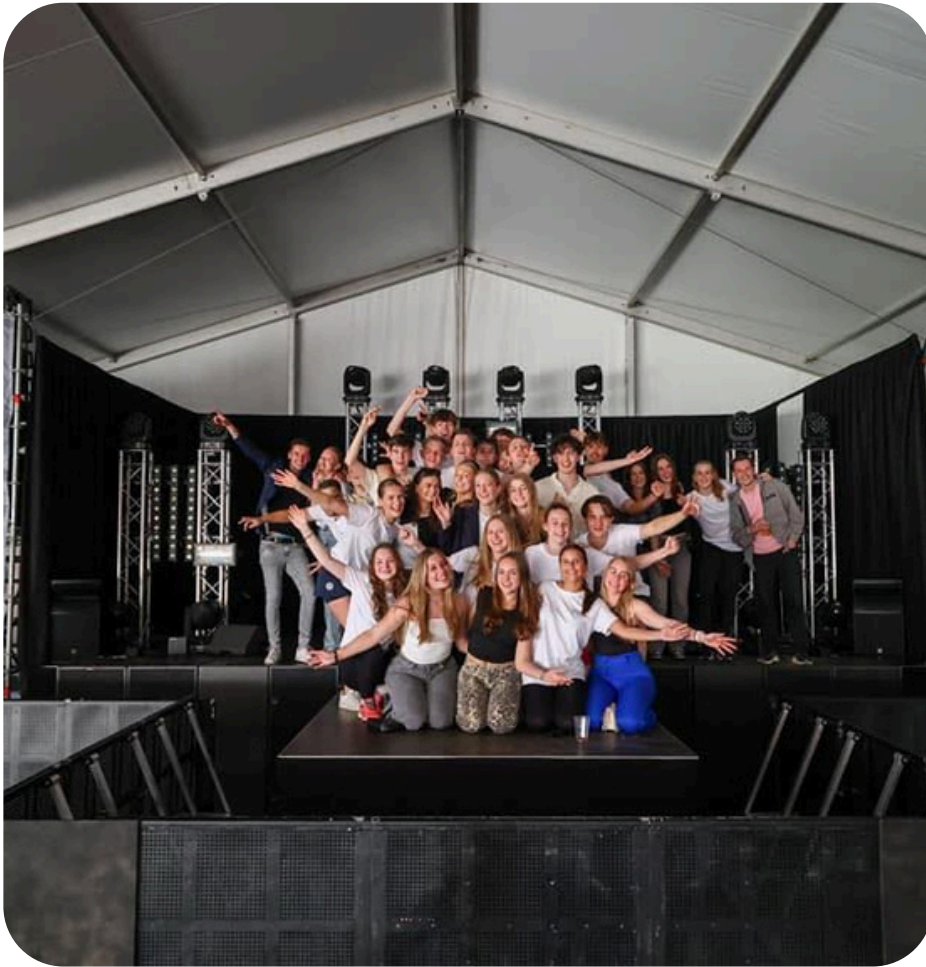
DE BAR VAN ORRIES

Waar iedere slok een beleving is

21

LUNCH

Vrijdag t/m zondag vanaf 11:30



HET TEAM TIJDENS DE FEESTWEEK
IN NIEUW-VENNEP 2024

Smaakvol genieten

In het hart van Nieuw-Vennep vind je een culinaire hotspot die niet alleen je smaakpapillen, maar ook je verwachtingen overtreft: **Orries**. Deze sfeervolle plek is dé bestemming voor liefhebbers van verfijnd eten in een ongedwongen setting. Of je nu komt voor een gezellige lunch, een uitgebreid diner, of gewoon een kop koffie met huisgemaakte lekkernijen, bij Orries draait alles om kwaliteit, smaak en gastvrijheid.

Van perfect bereide tournedos tot verrassende vegetarische gerechten, het menu is een ware ode aan de seizoenen en lokale ingrediënten. Combineer dat met een warm interieur en een team dat persoonlijke service tot een kunst heeft verheven, en je hebt een plek waar je keer op keer wilt terugkomen. Orries is niet zomaar een restaurant, het is een beleving – midden in Nieuw-Vennep.





De Smaakmaker Achter Orries

In oktober 2021 nam Brian Hendriks het roer over bij restaurant Orries in Nieuw-Vennep. Met zijn achtergrond als chef-kok brengt hij een frisse en persoonlijke benadering naar het management van het restaurant. Brian streeft ernaar een plek te creëren waar iedereen zich welkom voelt en waar gezelligheid en kwaliteit hand in hand gaan.

Zijn visie is duidelijk: "Het draait hier echt om gezelligheid, positiviteit en lol hebben samen. Onder zijn leiding heeft Orries een divers menu ontwikkeld dat inspeelt op de groeiende vraag naar veganistische en glutenvrije opties, zonder concessies te doen aan de kwaliteit waar het restaurant om bekendstaat.

Brian's toewijding aan zowel zijn team als zijn gasten heeft van Orries een geliefde ontmoetingsplek gemaakt in het hart van Nieuw-Vennep, waar iedereen kan genieten van heerlijke gerechten in een warme en uitnodigende sfeer.



Brian Hendriks

Shared Dining bij Orries: Samen Genieten van Smaken

Bij Orries draait alles om samenzijn, en daar sluit het concept van shared dining perfect bij aan. In plaats van individuele gerechten, deel je hier samen een tafel vol kleine gerechtjes, perfect om te proeven, ontdekken en genieten. Het menu is zorgvuldig samengesteld om een breed palet van smaken aan te bieden, van hartige klassiekers tot verrassende moderne combinaties.

Of je nu kiest voor sappige vleesgerechten, verse vis of smaakvolle vegetarische opties, shared dining bij Orries is een culinaire reis die je samen beleeft. Het delen van de gerechten zorgt niet alleen voor een gezellige, ontspannen sfeer, maar maakt ook dat je meer kunt proeven dan bij een traditioneel diner.

Van intieme etentjes tot groepsbijeenkomsten, shared dining is dé manier om bij Orries een memorabele maaltijd te beleven. Hier draait het om meer dan eten; het gaat om verbinding, lachen en het samen vieren van het goede leven. Kortom, een avond shared dining bij Orries is genieten in de breedste zin van het woord.



Bij Orries kun je kiezen tussen traditionele voorgerechten of shared dining, waarbij je samen geniet van een tafel vol kleine gerechtjes om te delen.





Het keukenteam van Orries

FERRON & ASMIR
AAN HET ROER

Bij Orries in Nieuw-Vennep draait alles om smaak, kwaliteit en een onvergetelijke dinerervaring. Aan het culinaire roer staan chef-kok Ferron Koesveld en sous-chef Asmir, een duo dat passie en vakmanschap samenbrengt in elk gerecht.

Ferron, met zijn creatieve visie en aandacht voor detail, is de drijvende kracht achter de veelzijdige en seizoensgebonden menukaart. Zijn doel is duidelijk: gerechten serveren die niet alleen verrassen, maar ook perfect passen bij de gezellige sfeer van Orries. Onder zijn leiding heeft de keuken een balans gevonden tussen klassieke smaken en moderne twist.

Asmir, de sous-chef, vormt de perfecte aanvulling op Ferron. Met zijn precisie en toewijding zorgt hij ervoor dat elk bord met dezelfde liefde en zorg wordt bereid. Samen weten ze gasten keer op keer te verrassen met smaakvolle creaties, of het nu gaat om een traditionele tournedos of een innovatieve veganistische optie. Met Ferron en Asmir in de keuken is Orries niet alleen een plek om te eten, maar een bestemming om culinaire herinneringen te creëren.

UPCOMING

EVENTS

17
JAN

VENNEPER PUBQUIZ
22:30-00:30
RESTAURANT

31
JAN

DINER MET
LIVE MUZIEK
19:15 - 22:30
RESTAURANT

8
FEB

80'S PARTY
21:00 - 01:00
BAR

14
FEB

SWEET FRIDAY
19:15-22:00
RESTAURANT

20
FEB

WIJN PROEVERIJ
21:00 - 23:00
BAR

28
FEB

FOUTE BINGO
MET FOUTE PRIJZEN
22:30-00:30
RESTAURANT

7
MRT

OPEN MIC AVOND
21:00 - 00:00
BAR

13
MRT

WHISKY PROEVERIJ
21:00 - 23:00
BAR

21
MRT

COMEDY NIGHT
22:30 - 00:30
RESTAURANT

29
MRT

SILENT DISCO
22:00 - 01:00
BAR

11
APR

OPEN PODIUM
21:00 - 00:00
BAR

16
APR

ORANJE PUB QUIZ
22:30-00:30
RESTAURANT

Unieke Evenementen bij Orries

Onze sfeervolle locatie is niet alleen de perfecte plek voor een heerlijk diner of gezellige borrel, maar ook dé bestemming voor onvergetelijke evenementen.

Regelmatig organiseren we thema-avonden, zoals wijnproeverijen, cocktailworkshops of seizoensgebonden specials. Zo kun je steeds weer iets nieuws ontdekken en genieten van de gezellige sfeer waar Orries om bekendstaat.

Wil je zelf een evenement organiseren? Onze bar is exclusief af te huren voor privéfeesten, compleet met heerlijke drankjes, smaakvolle hapjes en een intieme ambiance. Of het nu gaat om een bedrijfsuitje, een familiefeest of een gezellige borrel met vrienden, wij zorgen ervoor dat jouw evenement tot in de puntjes verzorgd is.

Bij Orries wordt elke bijeenkomst een beleving. Kom langs, beleef het zelf, en ontdek waarom we dé plek zijn voor smaakvolle herinneringen! Neem contact met ons op voor meer informatie of om jouw plek te reserveren.

Check onze socials voor de evenementen van het hele jaar!

Menukaart



Voorgerechten

 **Breekbrood focaccia** 7.75

Bakkerij Jongeneel | Met mozzarella en kruidenboter uit de oven

 **Uiensoep** 8.75

Crostini met Parmezaan

Soep van de chef 8.75

Wisselende soep



Burrata 15

Gegrilde vijgen | Seranoham | Pistache crumble
Kruidenolie | Geschaafde tomaat

Coquilles 15.5

Pastinaak | Zwarte knoflook kaviaar
Zeekraal | Sakura

Gamba pil pil 15.5

Knoflook | Sambal | Citroen |
Bosui | Aioli

 **Flammkuchen** 12.5

Keuze:

*Caprese | Tomaat | Pesto | Cheddar mix

*Bietjes | Rucola | Geitenkaas

Carpaccio 14.5

Truffel of pesto | Gefrituurde kappertjes |
Pangritata | Gedroogde tomaat | Pijnboompitjes

Entrecote 14.5

Ponzu dressing | Zoete uiencrème | Radijs
Knoflook chips | Pangritata

Steak tartaar sandwich 14.5

Rijst | Rund | Aioli | Basilicumparels

Trio van vis 17.5

Zalm | Coquilles | Paling | Toast

Aubergine taartje 11.5

Filodeeg | Tomatensalsa | Amandelschaafsel



SHARED

 **Breekbrood 4.25**

Met mozzarella en
kruidenboter uit de oven

 **Uiensoep 3.75**

Crostini met Parmezaan

Soep van de chef 3.75

Wisselende soep

Burrata 5

Gegrilde vijgen | Seranoham
Pistache crumble | Kruidenolie
Geschaafde tomaat

Gamba pil pil 4.75

Knoflook | Sambal | Citroen
Bosui | Aioli | 2 st.

Carpaccio rol 4

Truffel of pesto | Gefrituurde
kappertjes | Pangritata | Parmezaan
Gedroogde tomaat | Pijnboompitjes

 **Flammkuchen 4.5**

Keuze:

*Caprese | Tomaat | Pesto | Cheddar

*Bietjes | Rucola | Geitenkaas



Rode curry kroket 4.25

Bangkok saus



Coquilles 5

Pastinaak | Zwarte knoflook kaviaar
Zeekraal | Sakura



Steak tartaar 4.75

Rijst | Rund | Aioli
Basilicumparels

Entrecote 5

Ponzu dressing | Zoete
uien crème | Radijs | Knoflook
chips | Pangritata

 **Groente gyoza 4.5**

Rucola | Unagi



Avocado 4.5

Smashed | Radijs | Biet krokant
Gedroogde mango chips

Mini nacho's 5

Pulled chicken | Avocado
Mais | Chili-crème fraîche

Oosterse kip 4.5

BBQ saus | Krokante tortilla
Sakura

*Alle shared hapjes zijn per persoon
3 á 4 hapjes zijn gelijk aan een standaard voorgerecht*



De Perfecte Tournedos

VAN BOERDERIJ TOT BORD

Bij ons draait alles om kwaliteit, smaak, en een vleugje exclusiviteit. Dat geldt zeker voor onze tournedos, die niet zomaar van welke ossenhaas dan ook komen. Elke stap in het proces, van de selectie van de runderen tot het dieet waarmee ze worden grootgebracht, is met de grootste zorg uitgedacht. Het resultaat? Een malse, sappige, en smaakvolle ervaring op je bord.



ANGUS, HOLSTEIN EN JERSEY – VORMEN DE BASIS VOOR ONZE EXCLUSIEVE TOURNEDOS. ALLEEN VROUWELIJKE VAARSEN, GESELECTEERD VOOR HUN MALSHEID EN RIJKE SMAAK, GROOTGEBRACHT MET EEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD DIEET

De ossenhazen zijn afkomstig van het eigen private label, wat betekent dat we volledige controle hebben over de herkomst en het proces. Dit stelt ons in staat om een constante kwaliteit te garanderen die je nergens anders vindt. We selecteren alleen Europese runderen, specifiek Vaarsen – vrouwelijke runderen die slechts één keer gekalfd hebben. Dit is een bewuste keuze: het vlees van deze dieren heeft een uitzonderlijke malsheid en een rijke, volle smaak die liefhebbers van premium rundvlees direct zullen herkennen.

Elk ras brengt zijn eigen unieke kenmerken mee:

- Angus: Bekend om zijn marmering en zachte textuur, zorgt Angusvlees voor een rijke, boterachtige smaak.
- Holstein: Dit ras, geliefd om zijn melkproductie, levert verrassend smakelijk vlees met een fijne textuur.
- Jersey: Jersey-runderen voegen een unieke zoetheid en diepte toe aan het vlees, wat perfect aansluit bij de subtiele complexiteit van een tournedos.



Hoofdgerechten

Chef special

Wekelijks wisselend gerecht
van vis of vlees

dagprijs

 Kimchi Burger	19.95
Avocado Bosui Mango krokant Little gem Kimchimayonaise	
Boerderij smashed burger	19.95
Kip krokant Angus Spek Little gem Rode ui Cheddar Ei Frites	
Oosterse zalm	24.5
Rijst Bimi Ponzu Bosui Sesam Komkommer Papillot	
Entrecote	24.5
Beurre salsa verde Groene asperge Aardappeltaartje	
Flat iron steak	24.5
Ui Paprika Kaas Kriel Kruiden tapenade	
Halve kip	22.5
Koolsla Bimi Maiskolf Kriel Appelcompote	
 Cannelloni	22.5
Ricotta & spinazie Truffelolie Rucola salade Biet krokant	
 Kaasfondue	18.5 p.p.
Groenten Brood Krieltjes	
*Zalm, Serranoham of gamba + 2	
*Truffel + 2	
 Gevulde aubergine	19.5
Orzo Witte kaas Zongedroogde tomaat Kruidenolie	
Pastinaak chips Amandel	

SALADES

Vis salade 21.5

Zalm | Coquilles
Paling | Toast

Carpaccio 18.5

Truffel of pesto | Gefrituurde
kappertjes | Gedroogde tomaat |
Pijnboompitjes | Parmezaan

Ossenhaas 22.5

Unagi | Taugé | Cashewnoten
Spruitjes | Tomaat | Mesclun

*Heeft u speciale dieetwensen of een allergie?
Wij horen het graag!*

Orries favorites

Tournedos

29.75

180 GR. | Jus | Brood | Frites | Salade

*Java, knoflook of Java-knoflook jus +1

*XL 300 GR. +9

*Optie blauwe kaas +2

Orries mix

25.95

Kip | Varkenshaas | Ossenhaas

Spareribs | Frites

Oosterse spies

24.75

Ossenhaas | Cashewnoten | Bosui

Taugé | Unagi



Côte de Boeuf

58.5

900 GR. | Frites | Salade | Groene Asperge

Bearnaisesaus | Kruidentapanade

Kipsaté

19.95

Bataat crème | Kroepoek | Atjar | Taugé

Gedroogde ui | Frites

*XL 300 GR. +6



Spareribs

24.5

500 GR. | Frites | Koolsalade |

Knoflook | Maïs

*XL 750 GR. +7.5

Chateaubriand

65

400 GR. | Unagi | Frites | Bimi | Mini maïs

Crème van pastinaak

*Voor 2 personen



*Heeft u speciale dieetwensen of een allergie?
Wij horen het graag!*

**Truffelfrites 5.75**

Truffelmayonaise &
Parmezaan

Loaded fries 6.75

Cheddar | Pulled
chicken | Rode ui

Champignons 4.5

Mix | Met knoflook uit
de oven

Seizoensgroenten 4.5

Wisselende groenten

Aardappeltaart 4.75

Cajun gekruid

Zoete aardappel frites 5.75

Aioli

"Bijgerechten
maken het
feest
compleet – ze
zijn de stille
sterren die
elk
hoofdgerecht
laten stralen."





Snacks 11.5

Kroket | Frikandel
Kaassoufflé | Kipnuggets

Pasta 9.5

Room | Kaas | Ham
Tomaatjes

Spareribs 12.5

Appelmoes | Frites
Ketchup | Mayonaise



Burger 12.5

Appelmoes | Frites
Ketchup | Mayonaise

Kipsaté 12.5

Appelmoes | Frites
Ketchup | Mayonaise

Pannenkoek 7.5

Stroop | Poedersuiker | Fruit

"EEN GELUKKIG KIND AAN TAFEL BETEKENT ONTSPANNEN OUDERS – EN DAT IS HET GEHEIME INGREDIËNT VAN EEN GESLAAGDE AVOND."





Deze hou ik voor mezelf!

Dame blanche 9.95

Vanille-ijs | Chocoladesaus
Slagroom

Kaasplateau 12.95

4 soorten | Vijgenbrood
Truffelhoning

*Supplement port + 4.25

Koffiemomentje 9.95

Keuze uit shared dessert
Likeur & Koffie of thee

Scroppino 9.5

Keuze uit 11 smaken

om te... delen?!

Tiramisu	3.75
Kahlúa Baileys-ijs Brownie	
Kitkat cheesecake	3.75
Met M&M crumble	
Scroppino shot	2.5
Citroen	
Crème brûlée	3.75
Espresso Koffie crumble	
Cookie dough	3.75
Gecondenseerde melk Chocoladedruppels	
Bonbons	1.75
Jongeneel Wisselend assortiment	



De bar van Orries

sfeer en smaak in elke slok

Bij Orries is de bar meer dan alleen een plek om een drankje te bestellen – het is een bruisend middelpunt van gezelligheid en ontspanning. Met een zorgvuldig samengesteld assortiment biedt de bar voor ieder wat wils, van verfijnde wijnen en ambachtelijke bieren tot creatieve cocktails en verfrissende alcoholvrije opties.

Hier begint je avond met een warme ontvangst en de perfecte sfeer om even los te komen van de dagelijkse drukte. Of je nu plaatsneemt aan de stijlvolle bar of een drankje meeneemt naar je tafel, de vriendelijke barmedewerkers zorgen ervoor dat elke bestelling met zorg en aandacht wordt bereid.

Van een glas vol karakter tot een sprankelend aperitief, de bar van Orries is de ideale plek om samen te komen, verhalen te delen en te genieten van het moment. Een echte aanrader voor wie houdt van kwaliteit, gezelligheid en een vleugje luxe in Nieuw-Vennep!



HET HART VAN GEZELLIGHEID IN NIEUW-VENNEP



De bar van Orries: Exclusief af te huren voor jouw evenement



Ben je op zoek naar een unieke en sfeervolle locatie voor een speciale gelegenheid? Bij Orries in Nieuw-Vennep kun je onze bar exclusief afhuren voor jouw evenement. Of het nu gaat om een verjaardag, jubileum, bedrijfsborrel of een intiem feestje, de bar biedt de perfecte setting voor een onvergetelijke ervaring.

Onze stijlvolle bar straalt warmte en gezelligheid uit, met genoeg ruimte voor jouw gasten om te ontspannen en te genieten. Het exclusieve karakter van de afhuur zorgt ervoor dat je de volledige aandacht krijgt, met een team dat klaarstaat om jouw wensen werkelijkheid te maken. Of je nu kiest voor een uitgebreid drankenarrangement, een welkomstcocktail of een volledig op maat gemaakt hapjesmenu, alles wordt tot in de puntjes verzorgd.

Bij het afhuren van de bar bieden wij je een exclusieve ervaring, volledig afgestemd op jouw wensen en gelegenheid. Of het nu gaat om een verjaardag, een bedrijfsfeest of een intiem samenzijn, bij Orries zorgen we ervoor dat jouw evenement onvergetelijk wordt.

Bij Orries staan kwaliteit en gastvrijheid centraal. Van luxe drankjes en heerlijke borrelhapjes tot een warme, intieme sfeer – alles wordt tot in de puntjes verzorgd. Neem contact met ons op voor meer informatie of om jouw reservering te plannen. Samen maken we er een bijzondere avond van!

High Wine: Een Culinaire Beleving

De High Wine bij Orries in Nieuw-Vennep is een culinaire ervaring waarbij heerlijke wijnen worden gecombineerd met zorgvuldig geselecteerde gerechten.

Tijdens deze bijzondere beleving geniet je van een compleet arrangement in drie gangen, waarbij bijpassende wijnen of bieren worden geserveerd om de smaken perfect tot hun recht te laten komen.

De High Wine begint met een smaakvolle selectie van voorgerechten, zoals soep van de chef, carpaccio en een gamba spiesje, vergezeld van een heerlijk broodplankje. Vervolgens volgt de tweede ronde met een mini-burger geserveerd met zoete aardappel frites. De afsluiter bestaat uit een mix van verfijnde hoofdgerechten zoals ossenhaas, kipsaté en varkenshaas. Elk gerecht wordt zorgvuldig afgestemd op de wijnen, die jouw culinaire reis compleet maken.

Waarom kiezen voor de high wine?

De High Wine is perfect voor een ontspannen middag of avond uit, samen met vrienden, familie of collega's. Het biedt niet alleen een moment van genieten, maar ook de gelegenheid om verschillende smaken te ontdekken en te combineren.

Voor €42,50 per persoon is deze ervaring een ideale keuze voor fijnproevers en liefhebbers van wijn en goede gerechten. Maak je High Wine compleet met een optioneel dessert en dessertwijn voor een zoete afsluiting.



Lunch

- | | | | | | |
|--|--|-------|---|-----------------|------|
|  | Flammkuchen | 12.5 | Soep van de chef | 8.75 | |
| | *Caprese Tomaat Pesto Cheddar mix | | Wisselende soep | | |
| | *Bietjes Rucola Geitenkaas | |  | Uiensoep | 8.75 |
| | Uitsmijter | 11.25 | Crostini met Parmezaan | | |
| | Drie gebakken eieren Ham | | Croque monsieur | 9 | |
| | Kaas Spek | | Ham Kaas Salade Kerrie-
mayonaise | | |
| | Broodje Coquille | 15.5 | Kalfsvleeskroket | 9.5 | |
| | Pastinaak Zwarte knoflook kaviaar | | Oma Bobs Salade Mosterd | | |
| | Zeekraal Sakura | | Philly cheese | 17.5 | |
| | Club kip | 14.5 | Entrecote Ui Paprika Kaas | | |
| | Kip Kerrie-mayonaise Tomaat | | Paling toast | 16.5 | |
| | Komkommer Ei Spek Wit brood | | Paling Brioche Ei | | |
| | Club zalm | 14.5 | Crème fraîche Haring kaviaar | | |
| | Gerookte zalm Komkommer Tomaat | | Krokante kip | 14 | |
| | Ei Avocado Kruidenkaas Bruin brood | | BBQ saus Komkommer | | |
| | Club carpaccio | 14.5 | Little gem Mais Taugé | | |
| | Carpaccio Komkommer Tomaat | | Carpaccio | 14.5 | |
| | Truffelmayo Parmezaan | | Pesto of truffel Parmezaan | | |
|  | Burrata | 15.5 | Gefrituurde kappertjes Rucola | | |
| | Avocado Tomaat Komkommer | | | | |
| | Pittenmix Rucola | | | | |



Heeft u speciale dieetwensen of een allergie?
Wij horen het graag!



**SCAN & PLAATS EEN LEUKE FOTO VAN JE DRANKJE OF GERECHT
IN JE INSTAGRAM OF FACEBOOK STORY, TAG ORRIES EN
ONTVANG 5% KORTING**

**Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards**





Vergaderen bij Orries Nieuw-Vennep!

Bij Orries combineren we zakelijke functionaliteit met gastvrijheid en culinaire kwaliteit. Onze sfeervolle locatie in Nieuw-Vennep is ideaal voor vergaderingen, presentaties en bijeenkomsten. Of het nu gaat om een korte zakelijke bespreking of een hele dag vol brainstormsessies, wij bieden alles wat je nodig hebt voor een productieve en ontspannen bijeenkomst.

Bij Orries draait alles om ontzorgen, zodat jij en je gasten zich volledig kunnen richten op het behalen van doelen, terwijl je geniet van een ontspannen en inspirerende omgeving.

Waarom bij Orries

Centrale ligging: Gelegen in het hart van Nieuw-Vennep, goed bereikbaar en met voldoende parkeergelegenheid.

Flexibele opties: Arrangementen die aanpasbaar zijn aan jouw specifieke behoeften, of het nu gaat om tijdsduur, groepsgrootte of menuvoorkeuren.

Professionele service: Ons team staat klaar om jouw bijeenkomst tot in de puntjes te verzorgen.

Neem contact met ons op om jouw vergadering of evenement te bespreken. Of je nu kiest voor een zakelijke lunch, een besloten bijeenkomst of een compleet dagarrangement met catering, wij zorgen ervoor dat alles perfect geregeld is. Bij Orries werk je niet alleen productief, maar ook met smaak!



DAILY

SPECIALS

Maandag:

Tournedos – €24,50

Dinsdag:

Smashed Burger – €15,50

Woensdag:

Kipsaté – €15,50

Donderdag:

Spareribs – €18,50

