

ORRIES



Lunch & diner
Feesten & partijen

2025 BIJ ORRIES
UITGELICHT AMBIANCE HEKO-BECEWE EN VELOTA

DE LEUKSTE VERHALEN
& ONS VERNIEUWDE TERRAS

APRIL 2025
EDITIE 2

WWW.ORRIES.NL

Wat zien we in de tweede editie?

03

AMBIANCE HEKO-BECEWE EN VELOTA

Twee sterke namen, één toekomst – Stijlvolle parasols bij Orries

04

SMAAKVOL GENIETEN

Culinaire verfijning in sfeervolle setting

05

SHARED DINING

Gedeelde gerechten, dubbele gezelligheid

06

HET KEUKENTEAM

Ferron & Asmir

07

AANKOMENDE EVENEMENTEN

Mis geen moment van de gezelligheid!

08

MENUKAART

Een menu vol smaak – Geniet van pure perfectie

15

SHARED HOOFDGERECHTEN

Samen tafelen met onze nieuwe shared hoofdgerechten



21

LUNCH

Woensdag t/m zondag vanaf 11:30

23

ESCAPE ROOM NIEUW VENNEP

Durf jij het aan?!

De wereld van zonwering en terrasoverkappingen is constant in beweging. Kwaliteit, innovatie en service

staan hierin centraal. Twee toonaangevende bedrijven, Ambiance Heko-Becewe en Velota, hebben hun krachten gebundeld om klanten nog beter van dienst te zijn. Deze fusie brengt een combinatie van vakmanschap, een breed assortiment en een ongeëvenaarde klantbeleving.

De Kracht van Ambiance Heko-Becewe en Velota

Ambiance Heko-Becewe, een gevestigde naam in Amsterdam en omstreken, een familiebedrijf dat al 70 jaar bestaat, heeft zich gespecialiseerd in hoogwaardige zonwering, rolluiken en terrasoplossingen. Met jarenlange expertise en een focus op maatwerk hebben zij talloze klanten geholpen aan de perfecte buitenbeleving. *Velota*, bekend als “de Heren in Zonwering” sinds 1967, heeft in Hoofddorp en de bredere regio een sterke reputatie opgebouwd. Dit bedrijf staat bekend om zijn betrouwbare service, kwalitatieve producten en klantgerichte aanpak. Door de samenvoeging van *Ambiance Heko-Becewe* en *Velota* ontstaat een nog sterker bedrijf dat de nieuwste innovaties en hoogwaardige oplossingen biedt op het gebied van zonwering en buitenleven.



HEKO - BECEWE

Een sterke samensmelting

De Perfecte Parasols voor Jouw Buitenruimte

Een prachtig voorbeeld van de kracht van deze samenwerking is de recente plaatsing van de parasols bij Orries. Deze stijlvolle en functionele parasols zorgen niet alleen voor de perfecte schaduwoplossing, maar dragen ook bij aan een luxe en comfortabele sfeer in elke buitenruimte. Of het nu gaat om een sfeervol terras, een gezellige tuin of een horecagelegenheid, deze parasols bieden de ideale combinatie van design en duurzaamheid.

De Installatie bij Orries Nieuw-Vennep

Recent is er bij *Orries* een bijzondere installatie gerealiseerd. Bij deze locatie zijn niet alleen de fraaie parasols geplaatst, maar zijn deze ook uitgerust met maar liefst 8 heaters om zelfs op koelere avonden voor warmte te zorgen. Daarnaast is er een indrukwekkende verlichting aangebracht over een oppervlak van 6 bij 12 meter, waardoor het terras 's avonds een sfeervolle en uitnodigende ambiance krijgt. Deze combinatie van stijlvolle parasols, effectieve verwarming en sfeervolle verlichting tilt de buitenbeleving naar een hoger niveau. Toekomstgericht en Innovatief

Met deze samensmelting zet het nieuwe *Ambiance Heko-Becewe / Velota* een grote stap in de toekomst. Duurzaamheid, innovatie en slimme zonweringoplossingen worden steeds belangrijker, en dankzij deze samenwerking kunnen klanten rekenen op de nieuwste trends en technieken op het gebied van buitenbeleving. Of het nu gaat om knikarmschermen, rolluiken, pergola's of de nieuwste generatie parasols, deze fusie betekent een totaaloplossing voor iedereen die op zoek is naar kwaliteit en comfort. De toekomst van zonwering en buitenleven ziet er zonniger dan ooit uit! Naast producten voor buiten kan je ook bij deze vestigingen ook terecht voor raamdecoratie, horren en gordijnen.



VELOTA

Het grote genieten begint bij Ambiance!

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.

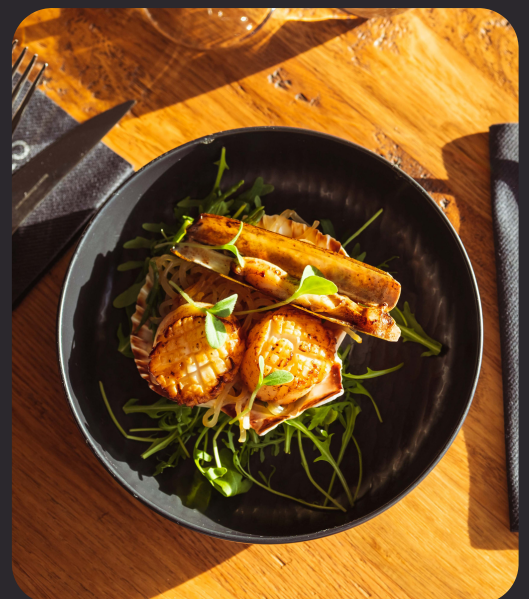
De smaakmaker achter Orries

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.

Naast Brian speelt ook zijn vriendin Kim een belangrijke rol binnen Orries. Met haar enthousiasme en gastvrijheid zorgt zij ervoor dat de bediening soepel verloopt en dat elke gast zich direct op zijn gemak voelt. Haar warme persoonlijkheid en oog voor detail dragen bij aan de ontspannen en gezellige sfeer waar Orries om bekendstaat.

Samen vormen Brian en Kim een sterk team, dat met passie en toewijding werkt aan een restaurant waar iedereen kan genieten van heerlijke gerechten in een warme en uitnodigende setting.





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

Een nieuwe uitdaging: Shared hoofdgerechten

Bij Orries gaan we graag een stap verder om onze gasten een unieke ervaring te bieden. Daarom introduceren we een nieuwe culinaire uitdaging: shared hoofdgerechten. Samen tafelen en genieten van een selectie zorgvuldig samengestelde gerechten, waarbij delen centraal staat. Perfect voor wie graag meerdere smaken ontdekt en de gezelligheid van samen eten waardeert.

Of het nu gaat om een perfect gegaarde tournedos, een verrassend vegetarisch gerecht of een creatieve seizoensspecial, Ferron en Asmir zetten alles op alles om elke maaltijd bij Orries een ervaring op zich te maken. Kom langs, proef en ontdek de nieuwe dimensie van shared dining!

Passie, vakmanschap en culinaire vernieuwing bij Orries

Bij Orries in Nieuw-Vennep draait alles om beleving – van smaakvolle gerechten tot een warme, gastvrije ambiance. In de keuken staan chef-kok Ferron en sous-chef Asmir garant voor culinaire perfectie. Dit gedreven duo combineert passie, vakmanschap en innovatie om gerechten te creëren die keer op keer verrassen.

UPCOMING

EVENTS

3
APR

WHISKY TASTING
21:00 - 23:00
BAR

10
APR

WIJN PROEVERIJ
21:00-00:00
BAR

11
APR

LIVE
LOKALE BAND
21:00-00:00
RESTAURANT

18
APR

ORANJE PUB QUIZ
22:30-00:30
RESTAURANT

25
APR

KONINGSNACHT
21:00 - 01:30
OVERAL/TICKETS

26
APR

KONINGSDAG
11:00-21:30
OVERAL

9
MEI

WORD JIJ ONZE BAR
VROUW/MAN VOOR 1
AVOND?
21:00 - 23:00 BAR

22
MEI

BIER PROEVERIJ
21:00 - 23:00
BAR

31
MEI

OESTER/CHAMPAGNE
AVOND
18:00 - 21:00
TERRAS

7
JUN

ZOMER BINGO
22:00 - 00:00
TERRAS

20
JUN

CRAZY FRIDAY
22:00-00:00
TERRAS

27
JUN

ZOMER BBQ
18:00 - 21:00
TERRAS

Unieke evenementen bij Orries Nieuw-Vennep

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** 8.25

Crostini met Parmezaan

Soep van de chef 8.25

Wisselende soep



✓ **Bonbon van geitenkaas** 13.5

Walnoten | Honing | Rucola | Aardbeien
Truffel-balsamico | Sakura

Coquilles 14.5

Krokant van Serranoham | Citroen buerre blanc
Truffel kaviaar | Zeekraal | Sakura

Gamba pil pil 13.5

Knoflook | Sambal | Citroen
Bosui | Aioli

✓ **Bruschetta** 11.5

Caprese | Tomaat | Pesto | Cheddar

Carpaccio 13.9

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

Gravad lachs 13.9

Zalm gemarineerd in rode biet | Limoenmayo
Kappertjes | Dille olie

Gerookte rib-eye 13.5

Mierikswortel-bieslook crème | Roodlof

Surf en turf 15.5

Tonijn | Ossenhaas | Zalm | Ponzu marinade

Vegan bruschetta 10.5

Geroosterde tomaat | Basilicum | Rucola
Truffelolie | Wit landbrood



SHARED



Breekbrood 4.25

Met mozzarella en
kruidenboter uit de oven



Uiensoep 3.5

Crostini met Parmezaan

Soep van de chef 3.5

Wisselende soep



Geitenkaas 4.5

Walnoten | Honing
Rucola | Aardbeien
Truffel-balsamico | Sakura

Gamba pil pil 4.25

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

Carpaccio 3.75

Truffle or pesto | Fried capers |
Pangritata | Parmesan
Dried tomato | Pine nuts



Bruschetta 3.75

Caprese | Tomaat | Pesto | Cheddar



gehaktballetjes 4

Tomatensaus | Rund



Coquilles 5.5

Krokant van Serranoham | Citroen
buerre blanc | Truffel kaviaar
Zeekraal | Sakura



Gerookte rib-eye 4.75

Mierikswortel-bieslook crème
Roodlof

Gravad lachs 4.5

Zalm gemarineerd in rode biet
Limoenmayo
Kappertjes | Dille olie

Croquetas de Boletus 4

Eekhoorntjesbrood paddenstoelen
Truffelmayonaise | Rucola

Mini taco 4.25

Zalm, ossenhaas of tonijn
Ingelegd in ponzu

Vegan bruschetta 4.5

Geroosterde tomaat | Basilicum
Rucola | Truffelolie | Wit landbrood

Oosterse kip 4.25

Mango-chili salsa



*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 subtiële complexiteit van een tournedos.



Hoofdgerechten

Chef special

dagprijs

Wekelijks wisselend gerecht
van vis of vlees



Redefine Burger

21.95

Rucola | Rode ui | Komkommer | Tomaat | Augurk | Avocado dip

Bosui-truffel burger

18.95

Little gem | Komkommer | Duo van ui | Gegrilde paprika | Ei | Cheddar

Tonijn steak

27.5

Udon noodles | Sesam-limoensaus | Paksoi | Taugé | Truffelpopcorn

Lamsrack

28.5

Groene sesam | Wortel crème | Gezouten karamel | Tahoon cress



Groene curry

19.5

Kokos | Lentegroenten | Kikkererwten | Limoen | Koriander | Pandanrijst
Keuze: Naturel | Gamba + 6 | Kip + 5 | Ossenhaas + 6

Risotto

19.5

Chorizo | Tomatensaus | Baby spinazie | Manchego

SALADES

Surf & turf salade

22.5

Tonijn | Zalm | Ossenhaas | Komkommer | Radijs | Pijnboompitten | Avocado | Ponzu dressing

Carpaccio

19.5

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

Ossenhaas

19.5

Unagi | Taugé | Cashewnoten | Spruitjes | Tomaat | Mesclun



Power salade

19.5

Groene asperges | Peultjes | Radijs | Avocado | Kikkererwten | Aardbeien | Walnoten
Gebakken Champignons | Limoen-basilicum dressing

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

Orries favorites

Tournedos private label 32.75

180 GR. | Jus | Brood | Frites | Salade

*Java, knoflook of Java-knoflook jus +1

*XL 300 GR. +10

*Optie Truffelschaafsel +6

Orries mix 24.95

Kip | Varkenshaas | Ossenhaas

Spareribs | Frites



Diamanthaas 23.75

180 GR. | Jus | Brood | Frites | Salade

*Java, knoflook of Java-knoflook jus +1

*Optie Truffelschaafsel +6

Oosterse spies 23.75

Ossenhaas | Cashewnoten | Bosui

Taugé | Unagi | Frites

Varkenshaassaté 22.95

Seizoensgroenten | Kroepoek | Atjar | Taugé

Gedroogde ui | Frites | Satésaus of champignon

*XL 300 GR. +6

Kipsaté 18.50

Pandanrijst | Kroepoek | Atjar | Taugé

Gedroogde ui | Frites

*XL 300 GR. +6

Spareribs 22.95

500 GR. | Frites | Koolsalade

Knoflook | Gepofte aardappel



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

NEW

SHARED HOOFDGERECHTEN

Tournedos 8.5

60 gr | Brood | Gegrild

Kipsaté 7

Atjar | Kroepoek | Taugé

Oosterse spies 7

Bosui | Unagi

Sparerib 7

Koolsla | Knoflook



Groene curry 6

Pandanrijst

Tonijn 7

Sesam-Limoensaus | Taugé



Lamsrack 7

Gezouten karamel-glaze

Kippenboutjes 6

Knoflook

Mini burger 7

Truffelburger



Maak je plateau compleet met onze bijgerechten

Loaded fries 6.75

Cheddar | Pulled
chicken | Rode ui

Pandan rijst 4.75

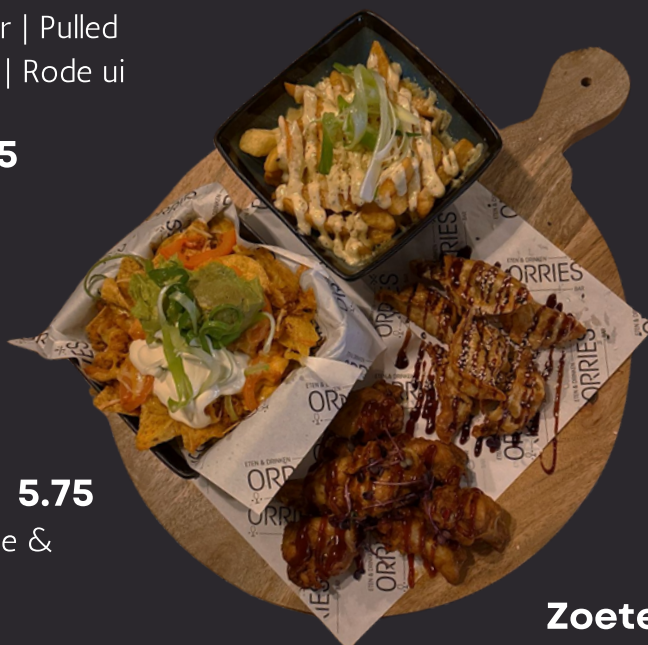
Krokante ui

Noodles 5

Udon | Unagi

Truffelfrites 5.75

Truffelmayonaise &
Parmezaan



Frites 4.5

Mayonaise

Champignons 4.5

Mix | Met knoflook uit
de oven

Seizoensgroenten 4.5

Wisselende groenten

Truffelpopcorn 4.5

Parmezaan | Truffelolie

Zoete aardappel frites 5.75

Aioli

**Snacks 11.5**

Kroket | Frikandel
Kaassoufflé | Kipnuggets

Mini pizza 9.5

Margherita

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 8.5

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?!

Strawberry mojito

Eton-mess | Merinque | Espuma van munt

3

Limoncello Cheesecake

Gedroogde citroen | Italiaans schuim

3

Scroppino shot

Citroen

3

Panna cotta

Banaan | Karamel | Choco pops

3

Mini lava cake

Pistache ijs | Gevriesdroogde aardbei

3.5

Bonbons

Jongeneel | Wisselend assortiment

1.9



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.

Onze High wine is een culinaire reis vol verrassingen, waarbij de gerechten meerdere keren per jaar wisselen om je steeds iets nieuws te laten ontdekken.

Elk gerecht wordt met zorg afgestemd op de perfect bijpassende wijnen, zodat jouw High wine een ware smaaksensatie wordt. Laat je verrassen door steeds nieuwe combinaties en geniet van een avond vol gezelligheid en culinaire verwenning!

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 €47,50 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

Uitsmijter 11.75

Drie gebakken eieren | Ham | Kaas | Spek

Club kip 14.5

Kip | Kerrie-mayonaise | Tomaat
Komkommer | Ei | Spek | Wit brood

Club zalm 14.5

Gerookte zalm | Komkommer | Tomaat
Ei | Avocado | Kruidenkaas | Bruin brood

Club carpaccio 14.5

Carpaccio | Komkommer | Tomaat
Truffelmayonaise | Parmezaan

Geitenkaas 14.5

Walnoten | Truffel-balsamico | Rucola
Aardbeien | Honing

Soep van de chef 8.25

Wisselende soep

Uiensoep 8.25

Crostini met Parmezaan

Croque monsieur 9

Ham | Kaas | Salade | Kerrie-mayonaise

Kalfsvleeskroket 10.5

Oma Bobs | Salade | Mosterd

✓ *Groentekroket +1

Gerookte rib-eye 13.5

Mierikswortel-bieslook crème
Roodlof | Rode ui gekarameliseerd

Gravad lachs 13.9

Zalm gemarineerd in rode biet
Limoenmayo | Kappertjes | Dille olie

Krokante kip 13.5

Mango chili salsa | Komkommer
Little gem | Geroosterde tomaat

Carpaccio 13.9

Truffel of pesto | kappertjes | Pangritata
Gedroogde tomaat | Pijnboompitjes

Trio van taco 12.75

Zalm, ossenhaas & tonijn
Avocado | Unagi | Ponzu

GEEN ZIN IN EEN
BROODJE?

Maak er een wrap
van! €12.50



Lekker voor
erbij!

Truffelfrites 5.75

Truffelmayonaise &
Parmezaan

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**





Nieuwe samenwerking!

Goed nieuws voor alle avonturiers en gezelligheidsdieren in Nieuw-Vennep! Escape Room Nieuw-Vennep en Orries Nieuw-Vennep bundelen hun krachten voor een unieke samenwerking. Dit betekent meer spanning, meer plezier en een mooie korting!

Hoe werkt het?

Stap eerst in de wereld van raadsels en mysterie bij Escape Room Nieuw-Vennep en probeer binnen de tijd te ontsnappen.

Heb je de code gekraakt en de puzzels opgelost? Dan is het tijd om te ontspannen en na te praten bij Orries onder het genot van een hapje en een drankje. En het beste nieuws: je krijgt 10% korting op beide locaties!

Maak je avond compleet: boek je escape room avontuur en profiteer van korting bij Orries! Klaar om de uitdaging aan te gaan? Reserveer vooraf en beleef een topavond vol puzzels, spanning en ontspanning! Meer weten of reserveren? Bel Escape Room Nieuw-Vennep voor meer informatie. We zien je graag snel! 🍷🎉

SUPER DEAL

Voordelen:

- 10% korting bij Escape Room Nieuw-Vennep
- 10% korting bij Orries Nieuw-Vennep
- Een perfecte combinatie van spanning en gezelligheid
- Ideaal voor een uitje met vrienden, familie of collega's

ETEN & DRINKEN — 
ORRIES
 — **BAR**

Book Now

info@escaperoomnieuwvennep.nl

06-23195662

DAILY

SPECIALS

Maandag:

Tournedos – €25

Dinsdag:

Burger – €15

Woensdag:

Kipsaté – €16

Donderdag:

Spareribs – €18

