



ONZE BRABANTSE KOFFIETAFEL

Onze Brabantse koffietafel bestaat uit:

- *Een kop boerengroentesoep met ballen
- *'n rundvleeskroket
- *Diverse soorten brood: witte en bruine mik, krentenbrood, roggebrood, peperkoek, suikerbrood, eierkoek en diverse zachte broodjes.
- *Het beleg: gesneden kazen, drie soorten gesneden vlees, zure zult, diverse zoetwaren, jam en roomboter.
- *Onbeperkt koffie en thee.

Bovenstaande kunt u uitbreiden met verschillende lekkernijen, waardoor de bekende Brabantse koffietafel nog meer het Bourgondische karakter krijgt, wat het "Brabantse" zo beroemd maakt.

- *Voorafje, een glaasje brandewijn met kandijnsuiker € 2.—
- *'n Pasteitje kippenragout met verse champignons € 3.—
- *'n Worstebroodje € 1.60
- *'n Saucijzenbroodje € 1.60

*Alle ingrediënten worden, net als vroeger, op tafel geserveerd.
Een opstelling in buffetvorm is natuurlijk ook mogelijk.*

Vriendelijke Groet,
Frans Wintermans en Thea Leest
Café de Polderpub

Kerkstraat 6
4926 CW
Lage Zwaluwe
Tel. 0168 482124
www.depolderpub.nl

girorek.nr. 8212693
E-mail: info@depolderpub.nl

K.v.k. 18108982
B.T.W. nr. 807382644.B.01

Geschiedenis van de Brabantse koffietafel.

De koffietafel is ná 1900 ontstaan uit de maaltijd na een begrafenis.

De begrafenisgasten hadden al een lange dag achter de rug en moesten nuchter ter communie gaan. Na de uitvaart was er mik met kaas, voor die tijd luxe eten.

Roggebrood bleef bij de minderbedeelden op tafel komen. Er was koffie en de maaltijd werd –voor de mannen– afgeloten met een brandenwijnkje met suiker. Later breidde de Brabantse koffietafel zich uit met soep, vleeswaren, zult en worst, zoete broodsoorten, krentenbrood en peperkoek.

