

De fraai aangelegde comanderieplein met een stadbrouwerij is een authentiek locatie voor u en uw gasten. Bij Gasterij Oatmossche wordt het Othmar Bier gebrouwen in koper ketels. In het gebouw van glas en hout is een verzameling van zeer



zeldzame, historische machines en stoomwals te bewonderen. En ook kunt u daar de vergisting tank en de afvullijn van de brouwerij bekijken.



## High beer, high wine

Gezellig bijkletsen onder het genot van een Othmar speciaalbier of wijn. Tijdens het arrangement worden diverse warme en koude hapjes geserveerd. Per persoon kunt u kiezen uit: twee glazen bier, vier proefglasje of twee wijn!

€ 19,95 p.p. (reserveren)

## High tea

Even gezellig bijkletsen onder het genot van een traditionele theemaaltijd. Tijdens dit arrangement worden diverse sandwiches, bierpulletjes soep, warme panini 's, othmar champignons en zoete lekkernijen geserveerd.

€ 19,95 p.p. (reserveren)

## TEGOEDBON

Bij Gasterij Oatmössche bieden wij voor u een tegoedbon aan. Vanaf €15,- tot het bedrag dat u wenst!



Comanderieplein 3, Ootmarsum  
Tel. +31(0)541 - 29 13 30  
[www.oatmossche.nl](http://www.oatmossche.nl)

# GASTERIJ OATMÖSSCHE *Dessertkaart*

3e Jaargang / 2018



## Natafelen of borrelen aan de bar

**Door de unieke ligging op het comanderieplein, waar bierbrouwerij Heupink & Co haar Othmarbier brouwt, leent Gasterij Oatmössche zich uitstekend voor á la carte diner, lunch, borrel, burgerlijkhuwelijk, huwelijksdag en feestelijke partijen met eindeloze mogelijkheden.**

Bij Gasterij Oatmössche is de Twentse gastvrijheid en genieten het allerbelangrijkste.

Natuurlijk willen wij u en uw gasten laten genieten in een ongedwongen sfeer.

Heeft u nog vragen en/of wilt u meer informatie over de mogelijkheden bij Gasterij Oatmössche, spreek ons of één van onze medewerkers aan.

Manfred en Esmaralda Bijen

## Gratis Wifi

Bij al onze gerechten wordt gratis WIFI geserveerd!

Netwerk: **Oatmossche**  
Code: **vraaghetmanfred**



**Voel je welkom**

**Esmaralda en Manfred Bijl**  
Esmaralda en Manfred Bijl zijn de gastheren van de Oatmössche Courant. Ze zijn beiden geboren in Nederland en hebben samen een gezin met drie kinderen. Ze zijn beiden werkzaam in de horeca en hebben veel ervaring met het bedienen van gasten. Ze zijn beiden ook actief in de lokale gemeenschap en hebben verschillende functies vervuld. Ze zijn beiden ook actief in de lokale gemeenschap en hebben verschillende functies vervuld.

Wilt u meer weten over de Oatmössche Courant? Neem contact op met de gastheren Esmaralda en Manfred Bijl. Ze zijn beiden werkzaam in de horeca en hebben veel ervaring met het bedienen van gasten. Ze zijn beiden ook actief in de lokale gemeenschap en hebben verschillende functies vervuld.

Wilt u meer weten over de Oatmössche Courant? Neem contact op met de gastheren Esmaralda en Manfred Bijl. Ze zijn beiden werkzaam in de horeca en hebben veel ervaring met het bedienen van gasten. Ze zijn beiden ook actief in de lokale gemeenschap en hebben verschillende functies vervuld.

Wilt u meer weten over de Oatmössche Courant? Neem contact op met de gastheren Esmaralda en Manfred Bijl. Ze zijn beiden werkzaam in de horeca en hebben veel ervaring met het bedienen van gasten. Ze zijn beiden ook actief in de lokale gemeenschap en hebben verschillende functies vervuld.



Wilt u meer weten over de Oatmössche Courant? Neem contact op met de gastheren Esmaralda en Manfred Bijl. Ze zijn beiden werkzaam in de horeca en hebben veel ervaring met het bedienen van gasten. Ze zijn beiden ook actief in de lokale gemeenschap en hebben verschillende functies vervuld.

**Nieuws**

Onze eigen Oatmössche Courant, vol met nieuws en wetenswaardigheden in en om onze Gasterij en Brouwerij. Regelmatig brengen wij een nieuwe editie uit!

**VRAAG OM EEN EXEMPLAAR EN NEEM MEE NAAR HUIS!**

Gasterij Oatmössche biedt u uitgebreide mogelijkheden om uw huwelijksdag tot de mooiste dag van uw leven te maken. Deze bijzondere omgeving met eindeloze mogelijkheden maken het voor u en uw gasten onvergetelijk. Zomer of winter, voorjaar of najaar. Elk jaargetijde straalt haar charme uit.

**NAGERECHTEN**

**Kaasplankje** € 9,35  
Diverse soorten kaas

**Pecan toffe meringue** € 6,95  
Opgebouwd uit wisselende lagen toffee Merinqueschuim, slagroom en huisgemaakte Toffee, afgewerkt met stukjes gehakte pacannoot

**Lime cheesecake** € 7,85  
Bodem van koekkrumel, gebakken cheesecake op basis van creme fraiche, limoen gelei en limoen zestes met een bolletje strawberry cheesecake en slagroom

**Trio van ijs lollipops** € 7,85  
Pistache roomijs met ruby chocolade, Vanille roomijs met cappuccino chocolade, Roodfruit roomijs met witte chocolade en slagroom

**Dessert van de chef** € 7,85  
Arretjescake-ijs met arretjescake, slagroom en caramelsaus

**Dessert compleet** € 8,95  
Klein bakje creme Brûlée met extra lekkernijen

Als extra kunt u kiezen uit:  
- koffie  
- thee  
- cappuccino  
- proefglaasje trippel

**KOFFIE**

**Café crème** € 2,15  
**Thee (Losse tea)** € 2,15  
**Cappuccino** € 2,35  
**Koffie verkeerd** € 2,35  
**Espresso** € 2,20  
**Latte macchiato** € 3,10

**Irish coffee** € 6,75  
Met Irish Whiskey  
**French coffee** € 6,75  
Met Grand Marnier  
**Coffee 43** € 6,75  
Met likeur 43

**LIKEUREN**

**Tia Maria** € 3,75  
**Grand Marnier** € 5,50  
**Drambuie** € 5,50  
**Amaratto** € 3,75  
**Cointreau** € 5,50  
**Baileys** € 3,75  
**Sambucca** € 5,50  
**Joseph Guy** € 5,50



**Gasterij Oatmössche**

VERMAAK EN RUST GAAN HIER HAND IN HAND