

Wij heten U welkom in



BOSCAFÉ

TIVOLI



*Spijs & Drank Kaart*



# WELKOM IN ONS GEZELLIGE BOSCAFÉ TIVOLI!



Waar de Limburgse gastvrijheid samensmelt met de betoverende schoonheid van het natuurgebied Ingendael. Is het jullie al opgevallen wat voor een prachtig uitzicht wij hier hebben? Met een beetje geluk zien jullie misschien ook wel een van onze achterburen langskomen: reeën, wilde zwijnen, wilde konikpaarden, fazanten, reigers, buizerds en nog veel meer! Laat al jullie zorgen achter bij de ingang en dompel jullie zelf onder in de harmonie van het bos, de heerlijke gerechten en de warme sfeer van ons boscafé. Hier, te midden van de natuurlijke pracht van Limburg, vind je een plek waar elk moment een herinnering wordt om te koesteren. Kom langs en ontdek zelf de magie van ons stukje paradijs aan de rand van het bos.



Limburgse vlaaien, wie kent ze niet? Al onze vlaaien bakken we met veel liefde zelf, en dat proef je! Onze vlaaien zijn dan ook een ware bekendheid in de hele regio! Van heide en ver komen vaste en niet vaste gasten steeds terug om te komen genieten van de Limburgse zoete lekkernij!

## Boscafé Tivoli, een ware oase van rust en vertier midden in de natuur!



*Ons terras kijkt uit over een van Limburgs mooiste natuurgebieden het "Ingendael". Waar de pelgrimsroute naar Santiago de Compostella langs komt en de langste wandelroute van Nederland: het "Pieterpad".*

Ook grote groepen zijn welkom! Voor groepen vanaf 8 personen maken wij graag een menu op maat, afgestemd op jullie wensen. Stuur ons gerust een e-mail met jullie wensen naar: [reserveringen@boscafetivoli.nl](mailto:reserveringen@boscafetivoli.nl) en dan nemen wij zo snel mogelijk contact met jullie op!



Wij staan voor spontaniteit, gezelligheid en gastvrijheid! En dat merken we ook terug van jullie. Speel je een leuk instrument, en hou je van een beetje "stimmung" maken. Neem dan zeker je gitaar, viool, tuba, harmonica of elk ander instrument mee en dan maken we samen een supergezellige middag en avond van!

Wij zijn grootse dierenvrienden. Al jullie viervoeters zijn dan ook van harte welkom, zowel binnen als buiten! Onder de vaste gasten behoren dan ook een hoop honden zoals: onze eigen lieve Griekse dame Lena en haar vriendjes en vriendinnetjes: kleine Mazzel, mini labradoodle Balou, Amerikaanse stefford Smokey, Engelse cocker Mira, haar Grieks zusje Bella, hulphond teckel Rebbel en nog veel meer! Maar ook katten zoals Bailey, paarden en nog veel meer! Dus, zijn jouw harige gezinsleden gesocialiseerd en lief, neem ze gerust mee! De waterbakken zijn altijd gevuld met vers water en we hebben voor ieder wat lekkers!



## WERME DRANK

Koffie	2,90
Espresso	2,90
Dubbele espresso	4,00
Espresso macchiato	3,10
Ristretto	2,90
Cappuccino	3,20
Cappuccino Tivoli (extra shot espresso)	4,20
Flat white	4,20
Koffie verkeerd	3,70
Latte Macchiato	3,70
Caffè cioccolato	3,90
Chouffe coffee	5,50
Irish coffee	7,80
French coffee	7,80
Italian coffee	7,80
Spanish coffee	7,80
Tivoli coffee	7,80
Chocomel de enige echte	3,50
Blanche Dael thee	2,90
(ceylon, earl grey, rooibos, Dael's droom, groene, kamille)	
Verse munt thee met honing	3,95
Verse gember thee met honing	3,95
Chai latte	3,95



Extra smaakje in de koffie: vanille, caramel of hazelnoot  
0,75

Liever plantaardig 1,00

Slagroom 0,80

## LIMMENAAD EN ANDERSJ FRISJ

Coca cola / zero	3,00
Val rood / blauw	2,80
Val rood / blauw 1L	8,75
Sprite / tonic / bitterlemon	3,10
Fanta orange / cassis	3,10
Fuze tea sparkling / green	3,20
Ginger ale / rivella	3,10
Appelsap	3,20
Verse jus d'orange	4,30
Tönissteiner	3,50
Almdudler 0,35	4,75
Chocomel / fristi	3,20



*Wist je dat?*

*Tivoli al bijna 100 jaar bestaat? Velen van jullie hebben hier al veel mooie herinneringen gemaakt als kind, met ouders en grootouders, verdere familie en vrienden.*



## BEER

### BEER VAN DE TAP

Ingendaeler blond	4.75
Ingendaeler bruin	4.75
Ingendaeler wit	4.75
Paix Dieu 0.25 / 0.5	6.75 / 9.75
Wisseltap (vraag het ons)	
Leeuw pils 0.18	3.00
Leeuw pils 0.20	3.25
Leeuw pils 0.50	6.90



## TRAPPISTENBEER

Chimay blauw	5.20
Westmalle tripel	5.50
Westmalle bruin	5.30
Orval	5.50

### BOETE CATEGORIE

Super 8 IPA	4.40
Mystic kriek	4.20
Liefmans	4.20
La Chouffe Blond 0.4	4.75
Leffe blond 0.0	4.00
Amstel radler 0.0	4.00



### BLÓND / WIT / TRIPLE

Tongerlo blond	4.80
Tongerlo prior	5.50
La Chouffe	5.00
Kompel l'or noir	5.25
Val Dieu blond	4.80
Karmeliet	5.25
Paulaner 0.5	6.90

### BROEN

Val Dieu brune	4.80
Le Fort 10	5.60
Kasteel rouge	5.00

## LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st 8,50

♥ Loempia's 10 st 6,95

♥ Tuut frites 4,75

Huisgemaakte gehaktballen in  
biersaus (lekker om te delen) 12,95

♥ Olijven 4,50

♥ Broodje huisgemaakte daslookboter en tapenade 6,95

♥ Limburgs kaasplankje 14,25

♥ Camembert uit de oven, lekker met brood om te dippen 14,25

♥ Tempura champignon 7,25

♥ Nacho's 11,50

Braadworst in warme curry met gebakken uitjes 6,75

Gyoza (Japanse dumplings) 6,95

Scampi's 12,95

## WIEN

### WITTE WIEN

	glaas / flesj
Sauvignon blanc	4,90 / 23,95
Chardonnay hout gelagerd	5,90 / 28,95
Zoete witte wijn	4,90 / 23,95
Thorn pinot gris enkel per fles	23,95

### ROSE WIEN

	glaas / flesj
Rosé grenache	4,90 / 23,95

### ROAJE WIEN

	glaas / flesj
Negroamaro puglia	4,90 / 23,95
Grenache pays d'oc	5,90 / 28,95
Thorn dornfelder enkel per fles	23,95

### PORT

Wit	4,50
Rood	4,50

### BUBBELS

	glaas / flesj
Cava	6,60 / 38,95

## COCKTAILS

Gin and tonic	7,60
Fizzy peach	7,60
Aperol spritz	7,60
Limoncello spritz	7,60
Ba-Co	7,60
Cube Libre	7,60

## SJTERKENDRANK

Jameson whiskey	5,25
Jack Daniels	5,25
Red label	5,25
Black label	8,00
Drambuie	5,00
Baileys	5,00
Tia Maria	5,00
Licor 43	5,00
Disaronno	5,00
Grand Marnier	5,00
Calvados	5,80
Cointreau	5,00
Remy Martin	5,80
Sambuca	5,00
Ricard	5,25
Limoncello	5,00
Tivolikeur	3,75
Campari	5,00
Chouffe coffee	5,50
Jonge jenever	3,75
Els	3,75
Schrobbelèr	5,00



*Wist je dat?*

*Onze slaaienrecepten al vijf generaties meegaan bij Tivoli.*

## LUNCHKAART (11.00 UUR – 16.30 UUR)

### BRUUDJES

♥ Gezond	9,25
Rundvlees kroketten (2 st.)	10,95
♥ Avocado, ei en spek	11,25
♥ Chorizo met mozzarella	11,25
♥ Lauwarme camembert met walnoten en honing	11,25
♥ Ingendael (champignons uit de grotten van Kanne)	9,75
Oosterse beef	12,95
Broodje braadworst in warme curry met gebakken uitjes	10,50

### WERM TÖSJE DE MIDDEG

Bloedworst met appel	12,50
Huisgemaakt zuurvlees met brood (frites 2,00)	16,95
♥ Uitsmijter	9,95
♥ Tosti ham en kaas	6,95
♥ Tosti Tivoli	9,75
♥ Croque madame	8,95
Bosburger (frites 2,00)	16,95
Gehaktballen in biersaus (frites 2,00)	16,95
Nick's oosterse soep	8,50
Gegratineerde Franse uiensoep	8,50
♥ Momentsoep (vraag het ons)	8,50

### KLEURRIEKE SALADES

Scampi	18,95
♥ Camembert	17,95
Oosterse beef	18,95
Surf en turf	21,50
Keuze bruin brood	1,00

### BÖSJ KEBOUTER TELDER

♥ Poffertjes	4,75
Kleintje soep (naar eigen keuze)	4,75
♥ Tosti ham en kaas	6,95
Frietjes met een frikandel	7,25

### GET LEKKERSJ VEUR BIE DE KOFFIE

Huisgemaakte vlaaien (slagroom 0,80)	3,95
Luikse wafel met vanille bourbon ijs en slagroom	5,75
Apfelstrudel met vanille saus en slagroom	5,75

### LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st	8,50
♥ Loempia's 10 st	6,95
♥ Tuut frites	4,75
Huisgemaakte gehaktballen in biersaus (lekker om te delen)	12,95
♥ Olijven	4,50
♥ Broodje huisgemaakte daslookboter en tapenade	6,95
♥ Limburgs kaasplankje	14,25
♥ Camembert uit de oven, lekker met brood om te dippen	14,25
♥ Tempura champignons	7,25
♥ Nacho's	11,50
Braadworst in warme curry met gebakken uitjes	6,75
Gyoza (Japanse dumplings)	6,95
Scampi's	12,95

Gerechten met een ♥ zijn of kunnen eventueel vegetarisch geserveerd worden, vraag het ons. Door de continue prijsstijgingen kan het zijn dat de prijzen in de kassa afwijken van de menukaart, de prijs op de bon is de juiste.

## DINERKAART (17.00 UUR – 20.00 UUR)

### GET LEKKERSJ VEURAAF

♥ Salade caprese	11,95
Scampi's	13,95
♥ Tempura champignons	7,25
Gegratineerde Franse uiensoep klein of groot	4,75 / 8,50
Nick's oosterse soep klein of groot	4,75 / 8,50
♥ Momentsoep vraag het ons klein of groot	4,75 / 8,50



♥ Broodje huisgemaakte daslookboter en tapenade	6,95
♥ Limburgs kaasplankje	14,25
♥ Nacho's	11,50
Gehaktballen in biersaus	12,95
Gyoza (Japanse dumplings)	6,95
♥ Camembert uit de oven met brood om te dippen	14,25

## VEUR DE GROATE HONGER

Huisgemaakt zuurvlees	18,95
Marcel's gehaktballen in biersaus	18,95
Tournedos	27,50
Wild	29,95
Bosburger	18,95
Vis van de dag	24,95
Nick's kipsaté op Indische wijze	20,25
Pasta scampi's	21,50
Spareribs	23,75
♥ Pasta boscaiola	19,95
Keuze uit sauzen: Ingendaeler biersaus, champignonroomsaus en pepersaus	



## KLEURRIEKE SALADES

Scampi	18,95
♥ Camembert	17,95
Oosterse beef	18,95
Surf en turf	21,50
Keuze bruin brood 1,00	

## LEKKERE TESKE SOEP

Gegratineerde Franse uiensoep	8,50
Nick's oosterse soep	8,50
♥ Momentsoep (vraag het ons)	8,50

## BÖSJ KEBOUTER TELDER

♥ Poffertjes	4,75
Kleintje soep (naar eigen keuze)	4,75
♥ Tosti ham en kaas	6,95
Frietjes met een frikandel	7,25

## LEKKER VEUR DENOA

Italiaanse sorbetto met vers fruit	7,95
Crème brûlée	7,95
Limburgs kaasplankje	14,25
Cheesecake	9,75
Dessert van de chef, laat je verassen!	11,95
Kinderijsje	4,75



## LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st	8,50
♥ Loempia's 10 st	6,95
♥ Tuut frites	4,75
Huisgemaakte gehaktballen in biersaus (lekker om te delen)	12,95
♥ Olijven	4,50
♥ Broodje huisgemaakte daslookboter en tapenade	6,95
♥ Limburgs kaasplankje	14,25
♥ Camembert uit de oven, lekker met brood om te dippen	14,25
♥ Tempura champignon	7,25
♥ Nacho's	11,50
Braadworst in warme curry met gebakken uitjes	6,75
Gyoza (Japanse dumplings)	6,95
Scampi's	12,95

Gerechten met een ♥ zijn of kunnen eventueel vegetarisch geserveerd worden, vraag het ons. Door de continue prijsstijgingen kan het zijn dat de prijzen in de kassa afwijken van de menukaart, de prijs op de bon is de juiste.







*Wist je dat?*

*Wij met enige regelmaat organiseren wij leuke middagen of avonden met live muziek en andere leuke evenementen. Houd onze socials Facebook en Instagram in de gaten voor alle aankomende evenementen en data.*

Graag stellen wij ons aan jullie voor. Wij zijn Laura Frigeri en Roy Geelen, horeca en gastvrijheid zit in ons hart en nieren! Wij houden enorm veel van lekker eten en drinken, gezelligheid, spontane momenten en delen dit vol overgave met ons vaste team waar wij enorm trots op zijn: Mika Szlanina, Marcel Penners en Nick Smit. Samen met ons vijven gebruiken wij alle ingrediënten uit onze omgeving en de seizoenen. En bereiden daarmee al onze gerechten, hapjes en drankjes met veel liefde voor jullie klaar.

## ONS TEAM



### MIKA

*Voor velen ook wel bekend als "het broertje van Roy". En eerlijk is eerlijk, na zo'n lange samenwerking én hechte vriendschap, ook wel echt een broer te noemen! In de drukte van ons boscafé kan zelfs Laura ze soms niet onderscheiden! Mika is al bijna een heel decennium bij ons! Afgestudeerd als sportinstructeur, maar tijdens zijn studie zijn hart verloren in de horeca. Mika is onze mede-bedrijfsleider aan de voorkant en verwelkomt alle gasten met zijn warme glimlach en aanstekelijke enthousiasme. Hij is niet alleen een geweldige gastheer, maar ook een ware mentor! Hij werkt al onze nieuwe teamleden in met geduld en toewijding tot ware horecatijgers binnen onze Tivoli Family. Kortom een onmisbare pilaar in ons team. Dus als je lekker bij ons zit, kijk uit naar Mika! Hij staat samen met Roy en Laura aan de voorkant klaar om jullie bezoek aan ons onvergetelijk te maken!*

### MARCEL

*Onze chef-kok, samen met zijn rechterhand Nick bereid hij by far dé lekkerste gerechten voor jullie klaar! De keuken is dan ook zijn domein. Marcel's culinaire reis begon bescheiden in onze eerste horecazaak in de afwas als bijbaantje. Al snel ontdekte hij zijn passie en wist: "Ik wil kok worden". Gedurende zijn vierjarige opleiding bleef hij trouw aan ons bedrijf terwijl hij zijn vaardigheden verfijnde en zijn horizon verbreedde door stages te lopen in uiteenlopende keukens, met als hoogtepunt zijn tijd in een met sterren bekroonde keuken! Na zijn opleiding trok hij de wereld in, waar hij zijn talent aanscherpte in verschillende restaurants en hotels, om uiteindelijk weer bij ons te belanden en zijn krachten te bundelen met ons team!*



## NICK

*Helemaal uit het "sjoene Mestreech", met zijn schat aan ervaring uit talloze keukens en de meest creatieve geest van ons allemaal. Nick, de meester van de dessertkaart en onmisbare rechterhand van Marcel. Nick's toewijding aan zijn vak is ongeëvenaard, zijn passie grenzeloos en zijn talent onmiskenbaar. Hij is niet alleen een goede kok, maar een ware meester van de culinaire kunst, klaar om jullie smaakpapillen te betoveren met zijn creaties! Verlang je naar iets buitengewoons, iets wat niet op de kaart staat? Laat je verrassen door de magie van Nick! Of het nou rustig is of druk, Nick vindt altijd een moment om aan tafel te komen voor een klein praatje te maken. Zijn energie is besmettelijk en kent geen grenzen!*



*Nick en Marcel zijn echt als Yin en Yang, waar Nick altijd vol energie barst en altijd over enthousiast is, bewaart Marcel altijd de rust en is niet gek te krijgen. Samen vormen zij een onverlaanbaar team een duo dat de perfecte balans vindt tussen dynamiek en rust!*

## ROY EN LAURA

*Wij beschouwen onszelf als "de nieuwe bewakers van Tivoli", de nieuwe hoeders die de komende decennia met trots op deze betoverende boshut Tivoli mogen waken, totdat het tijd is de volgende generatie het stokje weer over te nemen. Na bijna een decennium lang ons vakmanschap te hebben uitgeoefend*

*in het bruisende hart van Valkenburg, is onze grootst gedurfde droom eindelijk werkelijkheid geworden, namelijk een horecazaak midden in de prachtige Limburgse natuur aan de rand van ons geliefde Valkenburg.*



**Is het jullie ook al opgevallen, naast onze met liefde bereide drankjes en gerechten, hoe huiselijk en gezellig het hier is? Dit hebben we te danken aan de styling van My Home and Garden. Het prachtige servies van Bunzlau, waar zij de grootste dealer in Limburg en omstreken van zijn, waar jullie van eten en drinken. Maar ook de zijden bloemen in de gezellige vaasjes op tafel en de Rusty Flowers aan de muur.**

Mooi hè? Neem eens een kijkje in de winkel van MHG, laat je inspireren en duik in de warme oase van creativiteit en gezelligheid aldaar. Of meld je aan voor een van hun vele flower workshops! Vraag bij ons binnen naar de folder waar jullie alle flower workshops met data op kunnen vinden!

### **My Home and Garden**

Klimmenderstraat 16

T. 06 – 250 359 28

[www.myhomeandgarden.nl](http://www.myhomeandgarden.nl)

[www.facebook.com/mhgshop](https://www.facebook.com/mhgshop)

[www.instagram.com/mhginspiratie](https://www.instagram.com/mhginspiratie)



*Wij zijn bijna altijd  
wel opzoek naar  
nieuwe teamleden.  
Lijkt het jou ook leuk  
om deel te komen  
uitmaken van onze  
Tivoli Family? Loop  
dan even binnen of  
stuur een e-mail naar:  
info@boscafetivoli.nl en  
dan kijken we samen  
naar de mogelijkheden.*



Plenkertstraat 63, 6343 GL

Valkenburg aan de Geul

043 601 0247

info@boscafetivoli.nl

reserveringen@boscafetivoli.nl

[www.facebook.com/BoscafeTivoli](https://www.facebook.com/BoscafeTivoli)

[www.instagram.com/boscafetivoli](https://www.instagram.com/boscafetivoli)