

Wij heten U welkom in



BOSCAFÉ

TIVOLI



Spijs & Drank Kaart



WELKOM IN ONS GEZELLIGE BOSCAFÉ TIVOLI!

Daar waar de Limburgse gastvrijheid samensmelt met de betoverende schoonheid van het natuurgebied het 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 (h)eerlijke 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 zelf met veel liefde en passie, en dat proef je! Onze vlaaien zijn dan ook een ware bekend-



heid 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! We hebben meestal de keuze in linzenabrikozen, linzenzwarte pruimen, pudding kruimel en soms wel verse aardbeien vlaai met wienerbodem of appeltaart! Wist je trouwens dat in linzenvlaai helemaal geen linzen zitten? De naam is afgeleid van de linzertorte een Oostenrijks gebakje!



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

Ons terras kijkt uit over een van Limburgs mooiste natuurgebieden het "Ingendaal". 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 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 er 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, Engelse cocker Mira, haar Grieks zusje Bella 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	3,10
Espresso	3,10
Dubbele espresso	4,10
Espresso macchiato	3,30
Ristretto	3,00
Cappuccino	3,30
Cappuccino Tivoli (extra shot espresso)	4,20
Flat white	4,20
Koffie verkeerd	3,70
Latte Macchiato	3,70
Chouffe coffee	5,50
Jägartee	5,50
Irish coffee	7,95
French coffee	7,95
Italian coffee	7,95
Spanish coffee	7,95
Tivoli coffee	7,95
Chocomel de énige echte	3,60
Blanche Dael thee	3,00
(ceylon, earl grey, rooibos, dael's droum, groene)	
Verse munt thee met honing	3,95
Verse gember thee met honing	3,95
Chai latte	4,20



Extra smaakje in de koffie: vanille, caramel of hazelnoot 1,00

Liever plantaardig	1,00
Slagroom	1,00

LIMMENAAD EN ANDERSJ FRISJ

Coca cola / zero	3.10
Val rood / blauw	2.90
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	4.50
Tönisteiner	3.70
Almdudler 0.35	4.85
Fristi	3.20
Chocomel de enige echte	3.40



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	5,00
Ingendaeler bruin	5,00
Ingendaeler weizen	5,00
Fourchette 0.33	6,50
Paix Dieu 0.25 / 0.5	6,75 / 9,75
Leeuw pils 0.18	3,00
Leeuw pils 0.20	3,25
Leeuw pils 0.50	6,90



BLOND / WIT / TRIPEL

Tongerlo blond	5,00
Tongerlo prior	5,80
La Chouffe	5,20
Maredsous blond	5,30
Aubel tripel	5,80
Corona extra	6,00
Karmeliet	5,70

BROEN

Maredsous bruin	5,30
Kasteel bruin	5,60
Kasteel rouge	5,50

TRAPPISTENBEER

Chimay blauw	5,60
Westmalle tripel	5,60
Westmalle bruin	5,60
Orval	5,80

BOETE CATEGORIE

Super 8 IPA	5,00
Mystic kriek	4,40
Brugse sport zot 0,4%	4,80
Flandrien Blond 0,0%	4,80
Super 8 rouge 0,0%	4,75
Bittburger radler 0,0%	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

Yakitori stokjes 6st. 12,95

✓ Olijven 4,50

✓ Brood met dips 6,95

✓ Limburgs kaasplankje 14,25

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

✓ Tempura champignons 7,50

✓ Nacho's 11,50

Braadworst in warme curry met gebakken uitjes 6,75

Gyoza (Japanse dumplings) 7,95

Scampi's in olie 14,25

Oma's gehaktbrood met Limburgse mosterd 7,25

WIEN

WITTE WIEN

	glaas / flesj
Sauvignon blanc	5,00 / 25,95
Chardonnay hout gelagerd	5,95 / 32,95
Vriendschap wit	6,95 / 35,95
Zoete witte wijn	5,00 / 25,95

ROSE WIEN

	glaas / flesj
Rosé grenache	5,00 / 25,95

ROOJE WIEN

	glaas / flesj
Primitivo	5,00 / 25,95
Garnacha	5,95 / 32,95
Olivier	7,50 / 39,95

PORT

Wit	5,00
Rood	5,00

BUBBELS

	glaas / flesj
Cava	6,60 / 38,95



Graag stellen wij aan jullie voor: Olivier!

Olivier is geboren en getogen in de zuid Limburgse heuvels. Zijn ouders heten: Pinot noir en Monarch. Olivier is een stoeren, krachtige jongen. Hij is vol en rond met geuren van kersen en bramen. En omdat hij 12 maanden heeft mogen lageren op grote eiken vaten, heeft hij een lichte houtsmak en een hint van kruidnagel.

Olivier is gek op een stukje wild en Limburgse kazen.

SJTERKENDRANK

Jameson whiskey	6,00
Jack Daniels	6,00
Red label	6,00
Glenfiddich 12 years	8,50
Drambuie	6,00
Baileys	5,50
Tia Maria	5,50
Licor 43	5,50
Disaronno	5,50
Grand Marnier	5,50
Calvados	6,00
Cointreau	5,50
Remy Martin	6,00
Sambuca	5,50
Ricard	5,50
Limoncello	5,50
Tivolikeur	3,75
Chouffe coffee	5,50
Jonge jenever ketel 1	3,75
Els	3,75
Schrobbelèr	5,00
Jägertee	7,95
Rondje Schnaps	17,50

COCKTAILS

Gin and tonic	8,75
Fizzy peach	8,00
Aperol spritz	8,25
Limoncello spritz	8,25
Baco	8,95
Cube Libre	8,95



Tivolikeur... Wie kent het niet ondertussen? Huisgemaakte likeur op basis van peren, kaneel, wat Tivoli kruid, heel veel liefde en nog meer geduld.. Heel erg lekker en een beetje gevaarlijk. Een drankje die bij elke slok een grote glimlach brengt en elke fles een groot avontuur...

LUNCHKAART (11.00 UUR – 16.30 UUR)



BRUUDJES

✓ Gezond	9,30
Rundvlees kroketten (2 st.)	10,95
✓ Avocado, ei en spek	11,25
Huisgemaakte tonijnsalade	11,95
✓ Lauwwarme camembert met walnoten en honing	11,95
✓ Ingendaël (champignons uit de grotten van Kanne)	9,75
Oma's gehaktbrood	10,75
Broodje braadworst in warme curry met gebakken uitjes	10,75

WERM TÖSJE DE MIDDEG

Bloedworst met appel	12,95
Huisgemaakt zuurvlees met brood (frites 2,00)	16,95
✓ Uitsmijter (spek 1,00)	10,95
✓ Tosti Tivoli	10,25
Broodje met homemade ribs	13,95
Gehaktballen in biersaus (frites 2,00)	16,95
Courgettesoep met gerookte zalm flakes	8,50
Gegratineerde Franse uiensoep	8,50
✓ Momentsoep (vraag het ons)	8,50

KLEURRIEKE SALADES

Ingendaël	17,95
✓ Camembert	18,25
Griekse salade köfte	20,95
Scampi's	19,95
Keuze bruin brood	1,00

BÖSJ KEBOUTER TELDER

V Poffertjes	5,25
Kleintje soep (naar eigen keuze)	5,00
V Kabouter tosti ham en kaas	6,95
Frietjes met een frikandel	7,95
Spaanse churros	5,25

GET LEKKERSJ VEUR BIE DE KOFFIE

Huisgemaakte vlaaien (slagroom 1,00)	4,50
Luikse wafel met vanille bourbon ijs en slagroom	6,25
Spaanse churros	5,25

LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st	8,50
V Loempia's 10 st	6,95
V Tuut frites	4,75
Huisgemaakte gehaktballen in biersaus (lekker om te delen)	12,95
Yakitori stokjes 6 st	12,95
V Olijven	4,50
V Brood met dips	6,95
V Limburgs kaasplankje	14,25
V Camembert uit de oven, lekker met brood om te dippen	14,25
V Tempura champignons	7,50
V Nacho's	11,50
Braadworst in warme curry met gebakken uitjes	6,75
Gyoza (Japanse dumplings)	7,95
Scampi's in olie	14,25
Oma's gehaktbrood met Limburgse mosterd	7,25

*Gerechten met een **V** 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

✓ Scampi's in olie 14,25

Yakitori stokjes 12,95

✓ Tempura champignons 7,50

Gegratineerde Franse uiensoep

klein of groot 5,00 / 8,50

Courgettesoep met gerookte zalm

klein of groot 5,00 / 8,50

✓ Momentsoep vraag het ons

klein of groot 5,00 / 8,50



✓ Brood met dips 6,95

✓ Limburgs kaasplankje 14,25

✓ Nacho's 11,50

Gehaktballen in biersaus 12,95

Gyoza (Japanse dumplings) 7,95

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

✓ Watermeloen, feta, munt 9,95

VEUR DE GROATE HONGER

Huisgemaakt zuurvlees	18,95
Marcel's gehaktballen in biersaus	18,95
Tournedos	28,95
Wild (vraag het ons)	Dagprijs
Tagliata van diamanthaas (voor 2 personen)	59,75
Geulforel	24,95
Dagvangst (vraag het ons)	Dagprijs
Nick's kipsaté op Indische wijze	21,50
Spareribs specialiteit van de chef	24,95
✓ Ravioli (gewoon altijd een goede keuze)	19,95

Keuze sauzen uit: Ingendaeler biersaus, pepersaus en chimichurri

MET VEEL LIEFDE EN AANDACHT

Dat zijn wel de hoofdingrediënten waarmee ons keukenteam de (h)eerlijkste gerechten bereiden. Wij laten ons inspireren door de seizoenen en onze omgeving. Er worden zoveel mogelijk verse en lokale producten gebruikt. Twee keer per jaar stellen wij een nieuwe menukaart samen, zodat jullie verrast kunnen blijven worden van gerechten die passen bij het moment. In de lente en de zomer serveren we lichte, frisse gekleurde gerechten, terwijl we in de herfst en de winter kiezen voor rijke, verwarmende smaken en warme kleuren. Van vis tot vlees, van warm tot koud, van borrel tot dessert. Bij ons staat genieten altijd voorop!



KLEURRIEKE SALADES

Ingendael	17,95
V Camembert	18,25
Griekse salade köfte	20,95
Scampi's	19,95
Keuze bruin brood	1,00

LEKKERE TESKE SOEP

Gegratineerde Franse uiensoep	8,50
Courgettesoep met gerookte zalm flakes	8,50
V Momentsoep (vraag het ons)	8,50

BÖSJ KEBOUTER TELDER

V Poffertjes	5,25
Kleintje soep (naar eigen keuze)	5,00
V Kaboutertosti ham en kaas	6,95
Frietjes met een frikandel	7,95
Spaanse churros	5,25

LEKKER VEUR DENOA

Dame blanche	9,95
Spaanse churros	8,90
Limburgs kaasplankje	14,25
Hemelse modder uit het Ingendael	9,25
Panna cotta	8,90
Gekarameliseerde banaan	9,25
Dessert van de chef, laat je verrassen!	13,95
Kinderijsje	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
Yakitori stokjes 6 st	12,95
✓ Olijven	4,50
✓ Brood met dips	6,95
✓ Limburgs kaasplankje	14,25
✓ Camembert uit de oven, lekker met brood om te dippen	14,25
✓ Tempura champignons	7,50
✓ Nacho's	11,50
Braadworst in warme curry met gebakken uitjes	6,75
Gyoza (Japanse dumplings)	7,95
Oma's gehaktbrood met Limburgse mosterd	7,25
Scampi's	14,25

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.



"Koom, ver drinke os samen eint" dat zit er niet in bij Boscafé Tivoli.. Typische Limburgse Bourgondiërs weten dat maar al te goed! Bij dat "eint drinke" hoort ook "ein drupke" bij ofwel een borreltje en daar hoort ook "get lekkersj veur de bie" bij ofwel iets lekkers te knabbelen.

En vooral dat woord 'samen' is belangrijk! Bij ons draait alles om gezellig samen te zijn! Er wordt ons dan ook wel eens gevraagd, wat doen jullie dat het zo gezellig maakt? Maar dat is zo moeilijk om in één woord te vertalen. Wij zijn het niet die het gezellig maken. Het zijn ook niet de kaarsjes en de haard die branden, het zijn niet alleen de lekkere hapjes en drankjes, het is niet de bijpassende muziek die je meeneemt in een gevoel. Maar dat alles samen opgeteld, en verbinding zoeken met elkaar! Samen met jullie worden die bijzondere momenten geboren!



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 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!

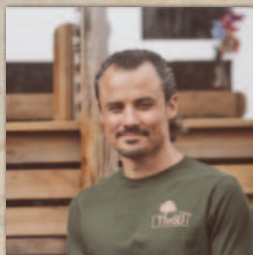
MARCEL

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 verassen 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 onverslaanbaar team een duo dat de perfecte balans vindt tussen dynamiek en rust!

ROY EN LAURA

Zij beschouwen zichzelf 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 hun vakmanschap te hebben uitgeoefend



in het bruisende hart van Valkenburg, is hun grootst gedurfde droom eindelijk werkelijkheid geworden, namelijk een horecazaak midden in de prachtige Limburgse natuur aan de rand van hun geliefde Valkenburg. Als een echt horeca-echtpaar zijn ze precies op elkaar afgestemd en onafscheidelijk.

Is het jullie ook al opgevallen, naast onze met liefde bereide drankjes en gerechten, hoe huiselijk en gezellig het hier is?

Kijk eens om je heen... De mooie rusty flowers aan de muur, de zijden bloemen in de schattige vaasjes en het mooie servies waar je net nog je koffie uit dronk en je lunch op geserveerd kreeg. Mooi hè?



Mijn naam is Monique, de trotse oprichtster en eigenaresse van My Home & Garden in Klimmen - een unieke lifestyle store waar sfeer, warmte, styling én creativiteit helemaal samenkomen. Naast alle moois dat je hier vindt, geef ik ook flower-workshops in mijn atelier, achter in mijn winkel. In de winkel zelf kun je je hart ophalen aan zijden bloemen, sfeervolle rustyflowers, tuin decoraties en prachtig servies van o.a. Bunzlau Castle - allemaal uitgezocht om jouw huis nét dat beetje extra sfeer en gezelligheid te geven.

Loop gerust eens binnen in de winkel en wandel ook even door naar achteren, naar mijn atelier - een warme, bloemige oase waar je je direct welkom voelt. Hier geef ik mijn flower-workshops: altijd creatief, ontspannen, en nét dat even anders.

Vraag binnen naar de flyers van de flower-workshops en de silk-flowerbar.

Kom langs en ontdek!



My Home and Garden

Klimmenderstraat 16

T. 06 - 250 359 28

www.myhomeandgarden.nl

www.facebook.com/mhgshop

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

www.instagram.com/boscafetivoli