

Wij heten U welkom in



*Spijs & Drink Kaart*



# WELKOM BIJ 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 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 van harte welkom! Voor groepen vanaf 8 personen maken wij graag een menu op maat, afgestemd op jullie wensen. Stuur ons gerust een e-mail 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	3,20
Espresso	3,20
Dubbele espresso	4,50
Espresso macchiato	3,40
Ristretto	3,10
Cappuccino	3,50
Cappuccino Tivoli (extra shot espresso)	4,50
Flat white	4,60
Koffie verkeerd	4,00
Latte Macchiato	4,00
Chouffe coffee	5,60
Coffee specials (likeur naar keuze)	8,00
Chocomel de enige echte	3,80
Garden series thee	3,20
(ceylon, earl grey, rooibos, bosvruchten, groene jasmijn, groen)	
Verse munt thee met honing	4,25
Verse gember thee met honing	4,25
Chai latte	4,50
Dirty Chai latte	5,40
<i>Extra smaakje in de koffie:</i>	<i>1,00</i>
<i>vanille, caramel of hazelnoot</i>	
Decafé	0,75
Slagroom	1,00

### LIMMENAAD EN ANDERSJ FRISJ

Coca cola / zero	3,30
Val rood / blauw	3,20
Val rood / blauw 1L	8,75
Sprite / tonic / bitterlemon	3,30
Fanta orange / cassis	3,30
Fuze tea sparkling / green	3,40
Ginger ale / rivella / ginger beer	3,40
Appelsap	3,40
Verse jus d'orange	4,50
Tönisteiner	3,80
Almdudler 0.35	4,85
Fristi	3,30
Chocomel de enige echte	3,60



*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	5,20
Ingendaeler bruin	5,20
Paix Dieu 0.25 / 0.5	6,75 / 9,75
Fourchette 0.33	6,60
Wisseltappen (vraag het ons)	
Leeuw pils 0.18	3,10
Leeuw pils 0.20	3,30
Leeuw pils 0.50	7,20



## TRAPPISTENBEER

Chimay blauw	5,60
Westmalle tripel	5,90
Westmalle bruin	5,60
Orval	6,00

## BOETE CATEGORIE

Super 8 IPA	5,00
Mystic kriek	4,90
Corona	6,00
Paulaner	8,50
Brugse sport zot 0.4%	4,90
Flandrien blond 0.0%	4,90
Super 8 Rouge 0.0%	4,90

## BLOND / WIT / TRIPEL

Tongerlo blond	5,00
Tongerlo prior	5,80
Ingendaeker blond (nu ook op fles)	5,20
La Chouffe	5,75
Val Dieu blond	5,50
Aubel tripel	5,80
Karmeliet	6,30



## BROEN

Val Dieu bruin	5,40
Kasteel bruin	5,80
Kasteel rouge	5,80

## LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st	8,95
V Loempia's 10 st	6,95
V Olijven	4,50
Huisgemaakte gehaktballen in biersaus (lekker om te delen)	13,75
V Gemarineerde biefpuntjes met Parmezaan	15,25
V Tuut frites (truffelmayonaise & Parmezaan 3,00)	6,00
V Broodje met huisgemaakte dips	6,95
V Limburgs kaasplankje	14,75
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 6 st (Japanse dumplings)	8,25
V Mozzarella sticks	8,95
Chickenwings	10,95



## Ons bier smaakt naar meer - gelukkig kun je het meenemen!

Laat je smaakpapillen nog even nagenieten... En neem een stukje Tivoli mee naar huis! Met een vierpack van ons eigen huisbier – het perfecte souvenir na een middag in het groen.

Trakteer jezelf (of een ander) op een unieke vierpack van ons eigen huisbier – met liefde gebrouwen, perfect om thuis nog eens na te genieten van het Tivoli gevoel.

Liever iets geven? Ook dan is de vierpack een grote liefhebber voor iedereen, of kies voor een gezellige cadeaubon – altijd raak en altijd welkom. Voor verjaardagen, verrassingen of gewoon zomaar.

Verkrijgbaar aan de bar! Neem mee, geef door en geniet opnieuw..



## Eigen gebrande koffie

Naast ons eigen bier, hebben we nu ook onze eigen gebrande koffie! Met zorg, liefde en passie samengesteld naar Tivoli's wensen.

Ambachtelijk gebrand, speciaal voor ons boscafé Tivoli. Vol, romig en precies zoals koffie hoort te zijn, Toegankelijk voor iedereen, maar met genoeg karakter om te blijven verrassen. Een echte allemansvriend, maar dan wel eentje met een eigen verhaal.

Net als dit boscafé op deze locatie – waar er maar bitter weinig van bestaan – kiezen we bewust voor een eigen koers. Geen standaardproducten, maar iets dat je nergens anders precies zo vindt. Daarom werken wij zoveel mogelijk met producten uit onze directe omgeving. Maar ook in wat we serveren, gaan we steeds vaker een stap verder door meer “eigen” producten te ontwikkelen. Omdat we geloven dat je het verschil proeft wanneer iets met zorg en vakmanschap is gemaakt. En dat proef je ook aan onze koffie.



Trots als we zijn, willen we onze koffie niet alleen hier – in ons boscafé – met jullie delen, maar kun je ‘m nu ook mee naar huis nemen!

Verkrijgbaar aan de bar in 500 gram zakken – perfect voor thuis of als origineel cadeau.

## WIEN

### WITTE WIEN

Sauvignon blanc

Pinot grigio

Zoete witte wijn

glaas / flesj

5,50 / 31,95

6,25 / 35,95

5,25 / 30,95

### ROSE WIEN

Rosé grenache

glaas / flesj

5,50 / 31,95

### ROAJE WIEN

Primitivo

Syrah

Chianti

glaas / flesj

5,50 / 31,95

6,25 / 35,95

7,50 / 42,95

## PORT

Graham's Fine White (wit)

Graham's Fine Ruby (rood)

5,00

5,00

## BUBBELS

Cava

glaas / flesj

6,60 / 38,95

### Wijn tip:

Onze wijntip neemt je mee naar het zonnige Toscane in Italië – een streek die voor ons extra bijzonder is, omdat hier de familie van Laura haar roots heeft. Chianti is levendig en elegant, met frisse tonen van rood fruit en een kruidige afdrank.

Wist je dat Chianti één van de bekendste wijnen van Italië is en vrijwel altijd wordt gemaakt van de Sangiovese-druif? Juist die druif zorgt voor de herkenbare frisse zuren, waardoor de wijn zo goed samengaat met eten. Heerlijk bij een stuk vlees of een mooie borrelplank. Een glas met een verhaal – rechtstreeks uit het hart van Toscane.

## 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
Rondje Schnaps	17,50

## COCKTAILS

Gin and tonic	8,95
Fizzy peach	8,50
Aperol spritz	8,50
Limoncello spritz	8,50



*Tivolikeur...  
Wie kent hem niet ondertussen?  
Huisgemaakte likeur op basis  
van peren, kaneel, wat Tivoli  
kruid, heel veel liefde en nog meer  
geduld... Heel 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

Rundvlees kroketten (2 st.)	10,95
✓ Avocado, ei en spek	11,95
Huisgemaakte zalm rilette	12,25
✓ Lauwwarme camembert walnoten & honing	11,95
✓ Ingendael champignons uit de grotten van Kanne	9,75
✓ Burrata	12,75
Broodje braadworst in warme curry met gebakken uitjes	10,75
Huisgemaakte kip kerrie	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	10,95
✓ Tosti ham kaas	8,25
Gehaktballen in Ingendaeler biersaus (frites 2,00)	16,95
Thaise Tom kha kai soep	9,50
Gegratineerde Franse uiensoep	8,50
✓ Momentsoep (vraag het ons)	8,50

### KLEURRIEKE SALADES

✓ Ingendael champignons uit de grotten van Kanne	17,95
✓ Camembert walnoten & honing	18,25
✓ Burrata	18,25
Huisgemaarineerde biefpuntjes	22,95
Keuze bruin brood 1,00	

## BÖSJ KEBOUTER TELDER

✓ Poffertjes	5.75
✓ Kleintje soep (naar eigen keuze)	5.00
✓ Boeren botteram met nutella, jam, ham, kaas en boter	5.50
✓ Tosti ham en kaas	8.25
Frietjes met een frikandel of kroket met appelmousse en mayo	9.50

## GET LEKKERSJ VEUR BIE DE KOFFIE

Huisgemaakte vlaaien (slagroom 1,00)	4.50
Brusselse wafel met vanille bourbon ijs, vers fruit en slagroom	6.25
Poffertjes	5.75

## LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st	8.95
✓ Loempia's 10 st	6.95
✓ Tuut frites (truffelmayonaise & parmezaan 3,00)	6.00
Huisgemaakte gehaktballen in biersaus (lekker om te delen)	13.75
Huisgemarineerde biefpuntjes met Parmezaan	15.25
✓ Olijven	4.50
✓ Broodje huisgemaakte dips	6.95
✓ Limburgs kaasplankje	14.75
✓ 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 6 st (Japanse dumplings)	8.25
✓ Mozzarella sticks	8.95
Chickenwings	10.95

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

Zalm rilette	14.95
✓ Burrata	13.95
Biefpuntjes met Parmezaan	15.50
✓ Tempura champignons	7.50

Gegratineerde Franse uiensoep	
klein of groot	5.00 / 8.50

Thaise tom kha kai soep	
klein of groot	5.50 / 9.50

✓ Momentsoep vraag het ons	
klein of groot	5.00 / 8.50



✓ Broodje met huisgemaakte dips	6.95
✓ Limburgs kaasplankje	14.75
✓ Nacho's	11.50
Gehaktballen in biersaus	13.75
Gyoza 6 st (Japanse dumplings)	8.25
✓ 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	28,95
Wild (vraag het ons)	Dagprijs
Tivoli's special (voor 2 personen)	59,95
Zeebaars met antibiose	25,95
Huisgemaakte spareribs	26,95
Nick's kipsaté op Indische wijze	21,95
✓ Gevulde Portobello	21,50

Keuze uit sauzen: 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 champignons uit de grotten van Kanne	17,95
✓ Camembert walnoten & honing	18,25
✓ Burrata	18,25
Gemarineerde biefpuntjes	22,95
Keuze bruin brood	1,00

## LEKKERE TESKE SOEP

Gegratineerde Franse uiensoep	8,50
Thaise tom kha kai soep	9,50
✓ Momentsoep (vraag het ons)	8,50

## BÖSJ KEBOUTER TELDER

✓ Poffertjes	5,75
✓ Kleintje soep (naar eigen keuze)	5,00
✓ Kaboutertosti ham en kaas	8,25
Frietjes met frikandel of kroket met appelmousse en mayo	9,50

## LEKKER VEUR DENOA

Tiramisu al limone (tip: lekker met een limoncello)	9,95
Hemelse modder (huisgemaakte chocolademousse)	9,95
Limburgs kiès plenkske	14,75
Mick's bavarois van mango en passievrucht	9,95
Sorbet framboise	8,95
Proeverijtje van desserts	13,95
Kinderijsje	5,00



## LEKKERSJ VEUR DEBIE

Bitterballen 8 st	8,95
✓ Loempia's 10 st	6,95
✓ Tuut frites (truffelmayonaise & Parmezaan 3.00)	6,00
Huisgemaakte gehaktballen in biersaus (lekker om te delen)	13,75
Gemarineerde biefpuntjes met Parmezaan	15,25,
✓ Olijven	4,50
✓ Broodje met huisgemaakte dips	6,95
✓ Limburgs kaasplankje	14,75
✓ 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 6 st (Japanse dumplings)	8,25
✓ Mozzarella sticks	8,95
Chickenwings	10,95

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.



“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 drinken” hoort ook “ein drupke” bij en daar hoort ook “get lekkersj veur debie” bij, ofwel iets lekkers te knabbelen.

En vooral dat ‘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 zo gezellig maken. Het zijn ook niet de kaarsjes of de haard die branden, of de muziek die je meeneemt in een gevoel, het zijn ook niet de lekkere hapjes en drankjes. Maar dat alles bij elkaar opgeteld, en verbinding zoeken met elkaar! Samen met jullie worden die bijzondere momenten geboren.



## Wil je zeker zijn van een plekje midden in het groen?

Reserveer dan op tijd en voorkom teleurstelling! Loop gerust even binnen, bel naar: [043 601 0247](tel:0436010247) of regel het snel online via onze website.

Dan ben je verzekerd van een tafeltje en een onvergetelijk gezellige middag / avond met heerlijk eten en drinken. Je kunt bij ons zowel binnen als buiten reserveren. Voor de lunch verwelkomen we jullie graag met aankomst tot uiterlijk 13:00u, en voor het diner vanaf 17:00u.

Liever lekker komen borrelen of een hapje tussendoor? Ook dan zijn jullie van harte welkom op de bonnefooi!

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, Fred Vermaat, Marcel Penners en Nick Smit. Samen met ons zessen 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 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, Laura en Fred 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! 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 onverslaanbaar team, een duo dat de perfecte balans vindt tussen dynamiek en rust!

### FRED

Fred, ons nieuwste lid in de Tivoli family. Wie kent hem eigenlijk niet in Valkenburg? Waarschijnlijk niemand, behalve iedereen.

Met een horeca ervaring van meer jaren dan de rest van ons team bij elkaar, is hij een echte vakman. Een horecatijger van de oude stempel, toen service nog zonder scherm en knopjes ging, maar gewoon met gevoel en geheugen. Aan de voorkant is hij van onschatbare waarde. Sterker nog: soms lijkt het alsof de bar gewoon op zijn naam staat en wij er af en toe mogen werken als we het netjes vragen.

Achter die indrukwekkende bar-schil zit een man met een klein hartje, goud eerlijk en iemand die alles net iets te serieus lijkt te nemen.. behalve zichzelf. Gelukkig maar. Recht door zee, altijd duidelijk en juist daarom zo gewaardeerd.

De bar is zijn domein en daar voelt hij zich helemaal thuis. Altijd in voor een grapje en een praatje - al moet je soms even wachten tot hij zijn verhaal afmaakt (wat al een kunst opzich is).

Hij komt misschien uit een andere generatie dan de rest van ons team, maar Fred blijft gewoon Fred: ervaren, betrokken en stiekem toch heel “Forever young”.



## ROY EN LAURA

*Wij zijn Roy en Laura – al bijna tien jaar vormen wij samen een hecht horecakoppel, verbonden door liefde voor elkaar én voor het vak. Wat ooit begon als een gedeelde passie, is uitgegroeid tot een manier van leven waarin gastvrijheid, sfeer en genieten centraal staan. Voor Roy voelt deze plek als thuiskomen. Geboren en getogen in Houthem, precies daar waar Tivoli nog nét onder valt, ligt zijn hart in deze omgeving. Laura groeide op in Klimmen en draagt haar Italiaanse roots met zich mee – een bron van warmte, aandacht en*



*liefde voor puur, eerlijk eten die je subtiel terugvindt in alles wat we doen. Samen met ons fantastische team, waar we ongelooflijk trots op zijn, creëren we elke dag opnieuw een plek waar je even alles los mag laten. Wij zorgen ervoor dat onze gasten hun zorgen bij de ingang kunnen achterlaten, om hier binnen te stappen in een warm bad – een plek waar de tijd even vertraagt en waar je puur en onbezorgd kunt genieten.*

*Onze liefde voor sfeer gaat verder dan eten en drinken alleen. Muziek speelt daarin een bijzondere rol. We houden er enorm van en kiezen deze met zorg uit, steeds weer afgestemd op het moment – van een rustige ochtend tot een levendige middag of een warme, gezellige avond.*

*Want dat is wat wij het allerliefste doen: jullie verwennen. Met smaakvolle hapjes, mooie gerechten, fijne drankjes en vooral met oprechte aandacht en gastvrijheid. Hier draait het om samenzijn, om kleine geluksmomenten en om het gevoel dat je precies bent waar je wilt zijn.*

*We voelen ons dankbaar dat we dit samen mogen doen, op deze bijzondere plek, omringd door natuur en mooie mensen.*

*Voel je welkom!*

*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](mailto:info@boscafetivoli.nl) en dan kijken we samen naar de mogelijkheden.*



**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 gerecht 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 flowerworkshops 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, Klimmen

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)



Plenkertstraat 63, 6301 GL  
Valkenburg aan de Geul  
043 601 0247  
reserveringen@boscafetivoli.nl

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