



PAMPUS

IMPACTEILAND®

FOODBOOK

PAMPUS

IMPACTEILAND®

Off-grid sinds 1895

Forteiland Pampus werd in 1895 opgeleverd en was toen al volledig off-grid. Niet verbonden met de wal voor elektriciteit, gas of water. Zo konden de gelegerde soldaten ten tijde van oorlog zelfstandig opereren en twee maanden op Pampus verblijven zonder dat aanvoer van buitenaf nodig was.

En dat is nog steeds zo! Pampus is niet aangesloten op waterleiding, netstroom of gas. Dat is een uitdaging, maar biedt vooral mogelijkheden! Pampus beleeft momenteel de grootste transitie uit zijn geschiedenis: van historisch off-grid naar fossielvrij off-grid. Binnen afzienbare tijd is Pampus het eerste 100% fossielvrije Werelderfgoed!

Om dit te bereiken worden grote en kleine stappen gezet op het gebied van energie, water, afval, voedsel en sociale duurzaamheid. Zo wordt momenteel gekookt op ons eigen gemaakte biogas en maken we van water uit het IJmeer Pampuswater. Begin 2024 openen we onze eigen energiecentrale waarin een combinatie van biogas, waterstof, wind- en zonne-energie zorgen dat Pampus jaarrond op eigen kracht draait.

Ook nieuw: een energie-positieve historische bergloods (opening eind 2023) die wordt ingezet als prachtige nieuwe plek voor borrels, diners, zakelijke bijeenkomsten en meer. De bekroning van het project vormt een splinternieuw entreegebouw, drijvend in de haven van Pampus met plek voor restaurant, winkel en meerdere zalen.

Maar nu over het eten! Het hart van Pampus' productieketen vormt het eigen eiland, hier verbouwen we bijzondere groenten, kruiden, fruit en eetbare bloemen. Dit doen wij in onze biologische moestuinen en in onze permacultuur, een plek waar natuurlijke principes leiden tot een ecosysteem dat ons blijft voeden.

Maar natuurlijk kunnen we niet alles op Pampus verbouwen. We varen dagelijks elektrische heen-en-weer naar Muiden om mooie, eerlijke ingrediënten van lokale leveranciers naar Pampus te brengen. Waar lokaal niet mogelijk is (denk aan chocolade of koffie) werken we met leveranciers die onze filosofie steunen: *good, clean en fair!*

Met deze producten werken we op ons lievelingseiland jaarrond. Veel groenten en peulvruchten en af en toe een stukje vlees of vis. Lekker, altijd vers en in het seizoen, zonder opsmuk en met een vrolijk-vrouwelijke Pampustouch.

Groetjes van Pampus!

Anne, Diane en de rest van Pampus' horecateam

Pampus is partner van



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Ontvangst en vergaderen

Onze keek van de week kocht van Dikke Lepel en de appelschnitt van Kuijt. Twee lokale topleveranciers. Thee serveren we ouderwets in circulaire potten, kruidenthee komt uit onze eigen tuin. De koffie van hofleverancier Hesselink is Fairtrade en biologisch en er is ook genoeg interessants te proeven als je niet voor thee of koffie gaat!

Koffie en thee met

- Zoet 7,50
- Koekjes 4,00

Vergaderarrangement

17,50 per dagdeel

- Onbeperkt koffie, thee en water
- Koektrommel
- Appeltjes
- Granolarepen
- Per dagdeel een extra hapje: zoet in de ochtend, hartig in de middag

Extra trek: Een vrolijk-fleurige schaal met komkommer, radijs, seizoenfruit, chocolade en een wat kleine knabbels - € 40,00 per schaal (10 personen)

Geen koffie, wel welkom

- Cava (bio) per glas 7,00
Lekker met een oester - seizoenprijs/ per 24 stuks
- Pas du Tout Mousseux 8,00
De allerbeste alcoholvrije bubbel
- Pampus' Mocktail 6,50
*Extra lekker met Pão de queijo ** 2,75
- Flesje Pampusbier 5,50
Bekroond huisbier - frisse doordrinker

* Pão de queijo is ons favoriete snelle, hartige hapje! Een Braziliaanse kaassoos vol smaak maar toch heel luchtig. En door het gebruik van tapioca ook nog eens glutenvrij!

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Lunch

Een stoere eilandlunch, voor elk wat wils. Altijd vega, altijd van het seizoen, altijd lekker.

Eilandlunch

- Punten belegde broodtaart (verschillend beleg)
- Vers vega soepje van het seizoen standaard zonder lactose en gluten, want dat heeft zo'n soep eigenlijk helemaal niet nodig
- Soepstengel
- Zwamcijs – verrukkelijk warm paddenstoelenbroodje

Met tafelwater, thee en koffie	27,00
+ (karne-)melk en biosap	30,00
Met tafelwater en huiswijnen	35,50

Extra's op de lunchtafel

- Fruitschaal 1,50
 - Salade met eilandgroenten en kruidendressing 3,50
 - Eitje met Pampuszout 1,50
 - Kaasschaal (3 soorten) met toast 4,25
 - Broodje kroket van kas en Cas 7,50
 - Kroket van Kas en Cas 4,00
 - Zwamcijsje 4,25
- Hartverwarmend-hartig warm broodje*

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Borrel

Een feest op één van de vele prachtlocaties die Pampus rijk is! Proef prijswinnend Pampusbier, of ga voor een fijne alcoholvrije traktatie. De eilandkoks zorgen voor de beste happen.

Drankjes – turf

We vinden het fijn om de dranken die jullie drinken te turven en achteraf te factureren. Zo betaal je voor wat je hebt gehad.

- Wat kost dat? Ongeveer hetzelfde als bij het café op het vasteland.
- Vraag ons naar de meest recente versie van de drankenkaart

Drankjes – afkoop

Dat kan natuurlijk ook, geen verrassingen achteraf. Wel duur, maar lekker overzichtelijk!

Uitgebreid pakket: alle bieren van tap, flesbier, huiswijn, Cava, sterk, fris, koffie en thee

- Eerste drie uur 48,50
- Vervolguren 12,50

Basispakket: alle bieren van tap, huiswijn, fris, koffie en thee

- Eerste drie uur 29,50
- Vervolguren 7,50

Happen

- Pampus' Moestuinplank 80,00 - per 10 personen
Een hele frisse, kleurrijke borrelplank met veel crispy groenten, brood, toast en dips
- Pampus' Kaasplank 100,00 – per 10 personen
De allerlekkerste lokale kazen met toast en garnituren (ca. 100 g. per persoon)
- Oesters Seizoenprijs
Altijd uit Nederland, per 24 stuks
- Tafelgarnituur 3,50
Grijp-graai op tafel
- Bittergarnituur 49,50 (30 stuks)
Frituur, altijd fijn, altijd vega
- Zwamcijsje 2,15 (mini) 4,25 (maxi)
Hartverwarmend-hartig warm broodje
- Pittige empanada – per 2 stuks 3,00

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Eilandeten – Proef Pampus!

Pampus leent zich als off-grid-eiland voor bijzondere bereidingswijzen, eigenwijze smaakcombinaties en eeuwenoude conserveringsmethoden. Onze chef kiest op basis van seizoen, plek en ingrediënten de beste manier van bereiden en serveren. Roosteren, grillen, poffen, drogen.

Lekker veel groenten én kaas, peulvruchten, kruiden. Daarbij - als je wilt - een eerlijk stukje vis of vlees als smaakmaker. Daarover gesproken, we halen onze ingrediënten van dichtbij, maar zijn dol op kruiden en smaken uit het Midden-Oosten en Zuid-Europa.

Wat drinken we daarbij? Heerlijke Europese wijnen, soms zelfs Nederlands! Of een fijn alcoholvrij alternatief, een lekkere limo of onze huisgemaakte ijsthee. Proost!

Snel en heerlijk 16,60

Knolselderij/venkelburger op een mooie potatobun met piccalilly-mayo, sla, tomaat, augurk en gefrituurde uitjes

Snel en heerlijk en lekker veel 24,00

Knolselderij/venkelburger op een mooie potatobun met piccalilly mayo, sla, tomaat, augurk en gefrituurde uitjes. Met een gepofte aardappel met creme fraiche en tuinkruiden plus frisse koolsalade

Feestelijk 45,00 (ook 100% vega of vegan mogelijk) – voorbeeldmenu

- Witte bonen-komijn-sumak-rode ui-zwarte limoen geserveerd met een stukje Vlees met Verhaal *
- Kabeljauwzijde met venkel-sinaasappel-dille-zwarte peper
- Gemarineerde paddenstoel-radicchio-wilde spinazie-gerookte paprika-oregano

- Geroosterde aardappelsalade-sjalot-augurk-Zaanse mayonaise
- Couscous salade-courgette-peterselie-gezouten citroen-melasse
- Groene salade-komkommer-kruidendressing
- Wortel-witte kool salade-sesam-soja-mint-koriander

- Yoghurt-feta-tomaat-padronpeperolie-pompoenpit
- BBQ-saus, Aioli, kruidenboter
- Potten ingemaakte Pampusgroenten
- Stokbrood-Turks brood
- Kruidenplanten, bossen radijs, citroen

*: denk aan een 'oude koe' die geen melk meer geeft, lamsbout van een bokje of wild in het seizoen. Nooit zomaar boerderijvlees!

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Desserts:

- Affogato - 6,50
Eilandfavoriet: topkwaliteit vanilleijs met een pittige espresso
- Cornetto van Boerderijs – 6,00
- IJs op een stokje Framboos-hibiscus – 4,85
- Klein zoet bij de koffie – 3,50
- Dessert – 13,50
Bijvoorbeeld chocolademousse met crumble, room, seizoenfruit



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Andere dinerplannen?

Op Pampus bakken, grillen, poffen en roosteren we in weer en wind we zijn wel wat gewend! Natuurlijk zorgen we ervoor dat onze gasten warm en droog zitten. Maar er zijn meer mogelijkheden. Lekker buiten aan lange tafels eindeloos dineren, een festivaldiner, rondlopende happen. We denken graag met je mee!

Aan tafel

- Shared dining
Schalen vol eilandlekkers midden op tafel. Doorgeven, afpakken en opeten – lekker dynamisch 'Annemiek, mag ik van jou het brood', die sfeer. Vaak beginnen we met een soepje, dan een koude gang en een warme en afsluitend een dessert.
- Diner
Afhankelijk van de groepsgrootte word alles per persoon geserveerd, of kiezen we voor een combinatie van shared en uitgeserveerd.

Het menu voor bovenstaande maken we op maat en is afhankelijk van het seizoen en wat de tuin ons biedt. Om een idee te geven een voorbeeldmenu:

*Hangop van boerenkarnemelk - Hollandse garnalen - komkommerkruid - ingelegde
citroen - tuille van inktvis*

-

Kruidig soepje van Pampuspompoen

-

Aardappel-courgettekoekje – creme fraiche – gerookte mosselen

-

*Bonencrème - gekarameliseerde sjalot - azijn van bieslookbloem - lavas - kruim van
roggebrood*

-

Panna cotta van cornflakemelk - sorbet van kamille - salade van Pampusbloemen

- 4 gangen 55,00
Brood, amuse, voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert
- 5 gangen 63,50
Brood, amuse, voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert
- Extra: kaasgang 9,50
- Extra-extra: café gourmand 8,50

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Zomerlicht en Winterlicht

Hartje Zomer en midwinter staan op Pampus in het teken van ons Zomer- en winterrestaurant: Zomerlicht en Winterlicht. Deze uitgebreide en verrassende dineravonden zijn al jaren een groot succes en altijd uitverkocht. Op vrij- en zaterdag zijn deze restaurants geopend voor particulier bezoek en groepjes tot maximaal 20 personen. Op andere dagen openen we het eiland voor groepen!

We delen graag het meest recente menu met je. Afhankelijk van de groepsgrootte kost een privé-avond Zomerlicht tussen de 125 en 200 euro per persoon, inclusief entree, boothuur, logistiek, diner en een schatting voor de drankjes.

Foodstands

Voor grote groepen kunnen we een eigen foodfestivalletje verzorgen! Lekker buiten, met je handen eten, wandelen voetjes in het water... Het menu maken we op maat, mogelijkheden vanaf ca. 65 euro per persoon. Een paar populaire hapjes:

Kikkererwtenpannenkoekjes - salade van geraspte biet – tahin - sesam - kruidenyoghurt

Turks puntje met hotdog van hert en kimchi

Oudekaasbeignets met zuur

Doperwtenbeignets met za'atar, feta citroen en mint

Maistortilla met stoof van zwarte bonen, tomaat, chipotle, gedroogde zwarte citroen, feta en koriander

Een ander idee?

Leuk, laat maar weten dan maken we er samen iets moois van!

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen

