



ONTKLONTERING
Het centrale thema in het werk van Van Klingerens was ontklonteren. Ontklonteren is het doorbreken van bestaande structuren met de bedoeling mensen weer met elkaar te brengen met mensen en niet met systemen. Dit werd vormgegeven door het maken van openbaarheid, het maken van een groot plein voor alles en het samen met meer openbare functies.

1910-1911
Het gebouw is een instrument, volgens Van Klingerens, waarin vanalles kon gebeuren met volle prestatie, 20% ontmoeting en 20% handel. Betoning en hinder waren een onderdeel van de samenleving, wat de andere denkgeestes konden w...

VAN KLINGEREN
SCHAATSENINGENIEUR

De van the openbaarheid, ontklonteren, hinder en
maten... te Van Klingerens in het bouwen het hart
ving. Daarmee verdiende hij de naam
en filosoof, misschien wel eerder dan
van De Meerpaal.

De de mededelingen
werden plaats in het dionit
de lokale omring van 10000
mensen en de...

Welkom!

De Meerpaal is het cultureel en bruisend hart van de gemeente Dronten en de verbindingsplek tussen mensen en organisaties. Een unieke locatie met een cultureel centrum, een welzijnstak, twee theaterzalen, een bioscoopzaal, een evenementenplein, sfeervol restaurant en verschillende vergaderzalen. Dat alles onder één dak en centraal in Nederland!

Grand Café De Meerpaal

Het Grand Café is gevestigd in het voormalige theater van De Meerpaal. Wist u dat u in het Grand Café altijd terecht kunt voor een kopje koffie of diner voorafgaand aan uw bioscoop- of theaterbezoek? Iedere maand verrast onze kok met een nieuwe menukaart, geïnspireerd door producten uit eigen regio. Ook als feestlocatie is het Grand Café te huur, waarbij onze medewerkers uw feest tot in de puntjes regelen!



MENU

VOORGERECHT € 7,50

- Courgettetorentjes met zalmtartaar.
- Salade met gerookte kip, avocado en pesto- yoghurtsaus.
- Romige lente-ui soep.

HOOFDGERECHT € 17,50

- Toren van lamsrack met gegrilde groentes, tomatensalsa en krieltjes in de schil uit de oven.
- Gebakken heilbotfilet op een bedje van tagliatelle, geserveerd in een crème van groene asperges en kreeftensaus.
- Diamanthaas met beurre Café de Paris, geserveerd met seizoensgroenten.
- Quiche met spinazie, courgette, prei en fetta.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

NAGERECHT € 5,-

- Grand dessert (specialiteit van de kok).
- Koffie met huisgemaakte chocoladetruffel.

THEATERMENU € 24,50

Het theatermenu bestaat uit drie gangen, waarbij u kunt kiezen uit bovenstaande gerechten.

- Heeft u een voedselallergie?
Overleg dit met ons. Wij adviseren u graag over onze gerechten.



FRISDRANKEN € 2,25

Coca Cola
Coca Cola Light
Coca Cola Zero
Fanta Orange
Fanta Cassis
Sprite
Rivella
Tonic
Bitter Lemon
Fuze Tea (Ice-tea)
Chaudfontaine Rood
Chaudfontaine Blauw

SAPPEN € 2,50

Minute Maid Orange
Flevosap

BIEREN

Brand Tap	€ 2,50
Brand Seizoentap	€ 2,50
Brand Fles 33 cl	€ 3,50
Brand Weizen 33 cl	€ 3,50
Brand Porter 33 cl	€ 3,50
Brand Zwaar Blond	€ 3,50
Heineken Fles 33 cl	€ 3,00
Heineken Fles 0.0%	€ 2,50
Amstel Radler	€ 2,50
Amstel Radler 0.0%	€ 2,50



WIJNEN

Huiswijn Rood	€ 3,75
Huiswijn Rood (fles)	€ 18,50
Doppio Passo (fles)	€ 18,50
Huiswijn Wit, Droog	€ 3,75
Huiswijn Droog (fles)	€ 8,50
Huiswijn Wit, Zoet	€ 3,75
Huiswijn Zoet (fles)	€ 18,50
Prosecco	€ 4,50
Prosecco (fles)	€ 22,25

KOFFIE EN MEER!

Koffie Crème	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,25
Latte Macchiato	€ 2,75
Koffie verkeerd	€ 2,25
Espresso Macchiato	€ 2,25
Doppio (dubbele espresso)	€ 2,25
Warme Chocolademelk	€ 2,50
Thee (diverse smaken)	€ 2,00

SPECIALITEITEN

Verse Munt Thee	€ 2,50
Caramel Latte Macchiato	€ 3,25
Amaretto Latte Macchiato	€ 3,25
Vanille Latte Macchiato	€ 3,25
Irish Coffee (Jameson)	€ 6,50
Spanish Coffee (Tia Maria)	€ 6,50
Italian Coffee (Amaretto)	€ 6,50



LIKEUREN

Berenburg	€ 2,50
Jonge Jenever	€ 2,50
Oude Jenever	€ 2,50
Vieux	€ 2,50
Bacardi Blanca	€ 4,00
Smirnoff Vodka	€ 4,00
Licor 43	€ 4,00
Campari	€ 3,50
Amaretto	€ 4,00
Tia Maria	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Bailey's	€ 4,00
Drambuie	€ 4,00
Red label	€ 4,00
Glenfiddich	€ 4,50
Jameson	€ 4,50
Four Roses	€ 4,00
Martini Rood / Wit	€ 3,50
Port Rood / Wit	€ 3,50
Sherry Droog / Medium	€ 3,50

