

BRASSERIE 1434

LUNCH - DINER - BORREL



BRASSERIE 1434

OVER ONS

WELKOM



Ik wens u van harte welkom bij Brasserie1434 in hartje Purmerend.

Graag neem ik u in het kort mee welke wegen ik heb belopen tot het openen van mijn eigen restaurant.

Al vanaf mijn jeugd droom ik ervan om een eigen horecazaak te beginnen. Doordat beide kanten van mij familie ondernemers zijn ben ik hiermee opgegroeid. Een kant had een eigen

bakkerij met zeven filialen in de Zaanstreek en de andere kant van de familie exploiteerde 13 jaar een strandpaviljoen in Wijk aan Zee. Omdat ik binnen deze wereld ben grootgebracht, had ik zelf ook de wens om een eigen onderneming te starten.

Mijn passie heeft altijd al te maken gehad met koken, dus voor mij was de hospitality een logische keuze.

Nadat ik mijn opleiding als zelfstandig werkend kok had afgerond wilde ik in zoveel mogelijk verschillende horecazaken werken.

Hierdoor kon ik optimaal kennismaken van de totale branche.

Ik heb mijn eerste ervaring in verschillende strandpaviljoens kunnen opdoen. Daarna heb ik gewerkt in restaurants van verschillende niveaus én in hotels. De laatste jaren ben ik werkzaam geweest bij grote namen als Holland Casino, Google en het Miranda Paviljoen. Bij deze laatste horecazaak heb ik mezelf mogen ontwikkelen als Chef-kok, wat ik een enorm interessant leerproces vond.

Nadat ik dit een aantal jaar heb mogen doen ben ik in 2016 begonnen met een nieuwe uitdaging. Per toeval ben ik betrokken geraakt bij het opzetten van een nieuw restaurant op de Damrak te Amsterdam. Hier heb ik geleerd wat er komt kijken bij het openen van een restaurant dat geheel casco wordt opgeleverd, tot het realiseren van een goed lopend restaurant. Na een aantal jaar hier met veel plezier gewerkt te hebben en enorm veel ervaring te mogen vergaren, durfde ik de stap te zetten om mijn eigen onderneming te starten.

Op 28 jarige leeftijd heb ik in 2018 deze stap gezet op de Koemarkt 33; Brasserie 1434.

Voel u thuis zoals in uw eigen woonkamer en geniet van een warme sfeer en ambiance. De menukaart is toegankelijk maar onderscheidend en uniek in smaak & presentatie.

Voor overige vragen kunt u ons mailen op info@brasserie1434.nl

Geniet van uw bezoek en laat u verwennen!

Roy Faber

ADRES

Koemarkt 33
1441 DA Purmerend
0299 769 012
info@brasserie1434.nl
www.brasserie1434.nl

  #BRASSERIE1434

BRASSERIE 1434

DRANKEN

FRISDRANKEN

Coca Cola / zero	3,60
Fanta – Cassis – Sprite	3,60
Chaudfontaine plat / bruis	3,50
Tonic – Bitter lemon – Ginger ale	3,80
Ginger beer – Rivella	3,90
Fuze tea sparkling / green / peach / mango	3,60
Fristi – Chocomel – Appelsap	3,80
Verse jus d'orange	4,70 – XL 5,90
Tafelwater plat – bruis (0,75cl)	7,60

WARME DRANKEN

Thee – Koffie – Espresso	3,50
Cappuccino	4,00
Dubbele espresso – Koffie verkeerd	4,40
Flat white – Latte macchiato	4,50
Havermelk	+ 1,00
Verse munt thee – Gember thee	4,40
Warme chocomelk	3,90
Slagroom	+ 1,00

GEBAK

Appeltaart	5,10
Cheesecake	5,50
Wisselend gebak	5,50
slagroom	+ 1,00

GASTVRIJHEID STAAT BIJ ONS STANDAARD OP HET MENU

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee – Spanish coffee	9,50
Italian coffee – French coffee	9,50
Baileys coffee – Frangelico coffee	9,50

SPECIALS

HIGH TEA OF  BABYSHOWER  29,50 P.P.
Geniet van diverse soorten thee, hartige en zoete lekkernijen

HIGH BEER OF WINE 36,50 P.P.
Geniet van diverse hartige hapjes, speciale bieren en/of wijnen

ONBEPERKT PANNENKOEKEN  12,50 P.P.
Elke zondag onbeperkt pannenkoeken voor de kids



BRASSERIE 1434

DRANKEN

BIEREN TAP

Hertog Jan	vanaf 3,60
Leffe Blond	5,90
Wisseltap	6,50

BIEREN FLES

Liefmans - Hertog Jan Weizen - Radler	5.90
Hertog Jan Tripel / Grand prestige - Leffe bruin	6.10
IJwit - Texels Skuumkop - Desperados	6.50
Pauwel kwak - 'T IJ IPA	6.90

BIEREN 0.0

Hertog Jan - Bitburger Radler	4.90
Leffe Blond - Liefmans - Texels Skuumkop	5.70



COCKTAILS

Onze zelfgemaakte cocktails worden met zorg en passie à la minute voor u bereid.

MARGARITA	10,50
PORNSTAR MARTINI <i>Roy's Favorite</i>	11,50
MOJITO	12,50
Strawberry / Classic	
MOSCOW MULE	10,50
ESPRESSO MARTINI	11,50
TEQUILA SUNRISE	11,50
LONG ISLAND ICE TEA	13,50
PINA COLADA	12,50
SPRITZEN	10,50
Aperol / Limoncello / Elderflower	
BLUE LAGOON	10,50
SEX ON THE BEACH	11,50
DARK 'N STORMY	10,50
HAZELS DREAM	11,50
SOUS	11,50
Amaretto / Whiskey / Gin	
COCKTAIL VAN DE MAAND	12,50
MARTINI BELLINI	glas 6,50 fles 32,50
MELONSECCO	glas 6,50 fles 32,50
SANGRIA	glas 6,50 kan 29,50
Wit / Rood	

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE	7,50
NO SEX ON THE BEACH	7,50
MOJITO	7,50
STRAWBERRY DREAM	8,50

BRASSERIE 1434

DRANKEN

WIJNEN

WIT	glas	fles
Chardonnay	5,50	31,50
Sauvignon Blanc	5,50	31,50
Pinot Grigio	6,00	32,50
Verdejo	6,50	34,50
Chablis Blanc	-	49,50

ROOD

Merlot	5,50	31,50
Tempranillio	6,50	34,50
Maandwijn	7,00	35,00

ROSE

Pinot Grigio Blush	5,50	31,50
AIX	-	42,50

BUBBELS

Prosecco	6,90	35,00
Champagne Moet Classic		95,00
Champagne Moet Rose		115,00

STERK

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi Carta Blanca / Lemon / Razz / Spiced	5,50
Bacardi Reserva Ocho	6,50
Vodka Blanc / Red	5,50
Grey Goose	7,50

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jägermeister – Vieux – Berenburg – Campari	5,00
Martini Bianco / Rosso	5,00
Port Ruby	5,00
Jenever Jong / Oud	5,00

GIN&TONICS

Tanqueray en sinaasappel	11,50
Bombay sapphire en limoen	12,50
Bombay bramble en rood fruit	12,50
Hendricks en komkommer	13,50

BITES & SNACKS

BROODPLANK	6,50
Roomboter – aioli – pesto	
TRUFFELFRIET	7,90
Parmezaan – truffelmayo	
MINI FRIKADELLEN	8,50
Mayonaise – 8 stuks	
BITTERBALLEN	8,50
Mostermayo – 6 stuks	
CRISPY CHICKEN	9,00
Chilisaus – 8 stuks	
KAASTENGELS ✓	9,00
Chilisaus – 6 stuks	
TORPEDO GARNALEN	9,50
Chilisaus – 8 stuks	
NACHOS ✓	14,50
Guacamole – chilisaus – crème fraîche – cheddar	
GYOZA KIP	12,50
Sambalmayo – avocado	
VEGA GYOZA ✓	12,50
Spinazie – sambalmayo	
BITTERGARNITUUR	13,50
3 bitterballen – 3 kaastengels – 3 crispy chicken – 3 frikadellen	

BRASSERIE 1434

LUNCH

EIEREN

UITSMIJTER OF OMELET	9,50
Ham – kaas – tomaat – avocado – spek	+ 1,00 per item
UITSMIJTER CARPACCIO	14,50
Carpaccio – truffelmayo – Grana Padano	
OMELET 1434 ✓	13,50
Spinazie – avocado – tomaat	

SOEPEN

Geserveerd met brood & boter

ITALIAANSE TOMATENSOEP ✓	8,50
Olijfolie – schuim van basilicum	
MOSTERDSOEP	8,50
SOEP V/D DAG	8,50



BROODJES

KEUZE UIT: LANDBROOD WIT OF VEZELRIJK BRUIN
(GLUTENVRIJ BROOD + 3,00)

TOSTI XXL	10,50
Beemsterkaas – beenham	
SPICY PANINI 🌶️	10,50
Tosti panini – sambal – kaas – rode ui	
Kip	+2,50
KROKETTEN OP ROYS WIJZE	12,50
Zacht casino brood – mosterdmayo – mesclun	
WARME BEENHAM	12,50
Honing mosterd	
RUNDER CARPACCIO	13,50
Grana Padano – pitten – mesclun – truffelmayo	
SMASHED AVOCADO ✓ <i>Roy's Favorite</i>	13,50
Avocado – pomodori	
Krokante kipfilet / crispy bacon	+2,50
TUNA MELT	13,50
Tonijn salade – pomodori – beemsterkaas – peterselie	
HUMMUS ✓	12,50
Gegrilde groenten – pomodori – pesto	
PITTIGE KIP	13,50
Chili – peterselie – pomodori – krokante ui	
JOIN OUR CLUB SANDWICH	14,50
Gerookte kip – beemsterkaas – crispy bacon	
tomaat – frieten	
GEITENKAAS ✓	12,50
Honing – pomodori – pijnboompitten – mesclun	

BRASSERIE 1434

LUNCH

INSALATA

SALADE CARPACCIO	19,50
Grana padano – pitten – truffelmayo	
SALADE WARME GEITENKAAS 	19,50
Honing – pitten – pomodori	
WARME SALADE PITTIGE KIP  WIJNTIP: Chardonnay	19,50
Chili – pomodori – krokante ui	

BRUSCHETTA

CLASSICO	11,50
Knoflookbrood – pesto – gemarineerde tomaten	
BURRATA	13,50
Knoflookbrood – pesto – gemarineerde tomaten – burrata	
CARPACCIO	13,50
Knoflookbrood – pesto – gemarineerde tomaten – Grana Padano	
COPPA DI PARMA	13,50
Knoflookbrood – pesto – gemarineerde tomaten – Parmaham	
BRUSCHETTA PLANK - 8 stuks <i>Roy's Favorite</i>	27,50
Classico – burrata – Coppa di Parma – carpaccio	

STUDENTEN

Wij zijn een erkend leerbedrijf, houd er dus rekening mee dat u geholpen kunt worden door iemand die het vak aan het leren is. Geef hem of haar de ruimte om te ontwikkelen.

ALLERGIE? Vraag de bediening om advies!

DE LEKKERSTE BIEFSTUKKEN VAN PURMEREND

Onze biefstukken worden medium gebakken en geserveerd in jus met brood

BIEFSTUK ROOMBOTER	LADY 28,50	XL 35,50
BIEFSTUK BALI	LADY 28,50	XL 35,50
BIEFSTUK KNOFLOOK JUS	LADY 28,50	XL 35,50
BIEFSTUK UI & SPEK	LADY 29,50	XL 36,50

 WIJNTIP: Tempranillo

BRASSERIE CLASSICS

SATÉ VAN KIPPENDIEN	21,50
Kroepoek – atjar – krokante ui – satésaus	
SPARERIBS OP OOSTERSE WIJZE	26,50
Recept van Roy – varkensvlees	
SMASHED BURGER 1434	19,50
Rundvlees – spek – beemsterkaas – kerriemayo – gebakken ui – brioche	
THAISE CURRY   WIJNTIP: Verdejo	20,50
Kokosmelk – citroengras – limoenblad – groenten – rijst	
Kip	+2,00
Gamba	+4,00

BIJGERECHTEN

Om voedselverspilling tegen te gaan kunt u bij ons uw eigen bijgerechten bestellen.

PORTIE FRIET	5,00
ZOETE AARDAPPEL FRIET	6,00
TRUFFELFRIET	6,00
GRIEKSE SPINAZIE SALADE	5,50

BRASSERIE 1434

DINER

vanaf 17.00

BRASSERIE SHARED PLATEAU

*Selectie van koude en warme voorgerechten op
1 plank, heerlijk om te delen!
19,00 p.p. vanaf 2 personen*

**MEEST
VERKOCHT!**

VOORGERECHTEN

CARPACCIO	M 13,50 – XL 19,50
Pappadum – pijnboompitten – Grana Padano	
VITELLO TONNATO <i>Roy's Favorite</i>	14,50
Zacht gegaard kalfsvlees – crème van tonijn	
CAPRESE DI BURRATA ✓	14,50
Tartaar van tomaat – pesto – knoflookolie	
JAPANESE KIP DUMPLINGS	12,50
Sambalmayo – tomaat – peterselie	
GARNALEN COCKTAIL	17,90
Hollandse garnalen – cocktailsaus – mesclun	
HOLLANDSE PASTEI	12,50
Kip - ragout	
SPRINGROLLS VAN EEND	10,50
Hoisin – krokante ui	
GAMBA PIRI PIRI	16,50
Knoflookbrood – pomodori – peterselie	

SOEPEN

Geserveerd met brood & boter

ITALIAANSE TOMATENSOEP ✓	8,50
Olijfolie – schuim van basilicum	
MOSTERDSOEP	8,50
SOEP V/D DAG	8,50

INSALATA

SALADE CARPACCIO	19,50
Grana padano – pitten – truffelmayo	
SALADE WARME GEITENKAAS ✓	19,50
Honing – pitten – pomodori	
WARME SALADE PITTIGE KIP 🍷 <i>WIJNTIP: Chardonnay</i>	19,50
Chili – pomodori – krokante ui	

PASTA'S

(OOK GLUTENVRIJE PASTA IS MOGELIJK)

PASTA BURRATA ✓ <i>Roy's Favorite</i>	22,50
Tomatensaus – pesto – olijfolie – spinazie – knoflook	
CARBONARA CLASSICO	22,50
Panchetta – ei – peterselie – Grana Padano	
CARBONARA AL GAMBERETTI	25,50
Panchetta – ei – gamba's – peterselie – Grana Padano	

SHARING IS CARING

1 METER CARPACCIO

Pappadum – pijnboompitten –
Grana Padano – truffelmayo & pesto

29,50

ALLERGIE? Vraag de bediening om advies!

BRASSERIE 1434

DINER

vanaf 17.00

DE LEKKERSTE BIEFSTUKKEN VAN PURMEREND

Onze biefstukken worden medium gebakken en geserveerd in jus met brood

BIEFSTUK ROOMBOTER	LADY 28,50 - XL 35,50
BIEFSTUK BALI	LADY 28,50 - XL 35,50
BIEFSTUK KNOFLOOKJUS	LADY 28,50 - XL 35,50
BIEFSTUK UI & SPEK	LADY 29,50 - XL 36,50



WIJNTIP: Tempranillo

BRASSERIE CLASSICS

SATÉ VAN KIPPENDIJEN	21,50
Kroepoek – atjar – krokante ui – satésaus	
SPARERIBS OP OOSTERSE WIJZE	26,50
Recept van Roy – varkensvlees	
SMASHED BURGER 1434	19,50
Rundvlees – spek – beemsterkaas – kerriemayo – gebakken ui – brioche	
SCHNITZEL	24,50
Gepaneerd varkensvlees	
SLIPTONGEN	34,50
Roomboter - friet - salade	
THAISE CURRY   WIJNTIP: Verdejo	20,50
Kokosmelk – citroengras – limoenblad – groenten – rijst	
Kip	+2,00
Gamba	+4,00

TIP VAN ROY

AVONDJE 1434

BEST DEAL

GEEN KEUZE KUNNEN MAKEN?

Geef onze chef de vrije hand en laat u verrassen door een selectie van 6 gerechtjes uit onze menukaart van koud naar warm tot zoet! 49,50 P.P.

 69,50 incl. wijnarrangement

VEGA

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL	19,50
Geitenkaas – spinazie – tomatensaus	
GRIEKSE QUICHE	19,50
Feta – courgette – aubergine – spinazie – pomodori	
LASAGNA	21,50
Tomatensaus – ratatouille – kaas	

BIJGERECHTEN

Om voedselverspilling tegen te gaan kunt u bij ons uw eigen bijgerechten bestellen.

PORTIE FRIET	5,00
ZOETE AARDAPPEL FRIET	6,50
TRUFFELFRIET	6,90
GRIEKSE SPINAZIE SALADE	6,50

HELP ONS GROEIEN

Recensies zijn voor ons belangrijk. Heeft u lekker gegeten en werd u prettig geholpen? Laat dan een review achter op Google zodat wij kunnen groeien.

BRASSERIE 1434

DESSERT

DESSERT

WARME APPELTAART	7,90
Kaneel ijs – slagroom	
DAME BLANCHE	8,50
Vanille ijs – chocoladesaus	
TOMPOUCE A LA 1434	9,50
Banketbakkersroom – vanille – bladerdeeg	
TIRAMISU	9,50
Koffie – mascarpone – biscuit – cacao	
WARME CHOCOLADE SOUFFLÉ	9,50
Vanille ijs	
LOSGESLAGEN CHEESECAKE <i>Roy's Favorite</i>	9,50
Crème van witte chocolade – oreo crumble – passievrucht	
PORNSTAR SCROPPINO	9,00
Passievruchtijs – prosecco – vanille vodka	



WARME DRANKEN

Thee – Koffie – Espresso	3,50
Cappuccino	4,00
Dubbele espresso – Koffie verkeerd	4,40
Flat white – Latte macchiato	4,50
Havermelk	+ 1,00
Verse munt thee – Gember thee	4,40
Warme chocomelk	3,90
Slagroom	+ 1,00

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee – Spanish coffee	9,50
Italian coffee – French coffee	9,50
Baileys coffee – Kiss of fire	9,50

LIKEUREN

Amaretto – Grand Marnier – Tia Maria – Cointreau –	6,50
Malibu – Sambuca – Licor 43 – Kahlua – Frangelico –	
Drambuie – D.O.M. Benedictine – Limoncello – Baileys	

WHISKEY / DIGESTIEF

WHISKEY	
Jameson – Red label – Jack Daniels – Ballantine	7,50
Glenfiddich 12 – Oban 14 – Lagavulin 16	11,50
COGNAC	
VSOP Remy Martin – Hennessy – Calvados	7,90

BEDANKT VOOR UW BEZOEK EN GRAAG TOT ZIENS!

BRASSERIE 1434

BRASSERIE 1434 & MORE

ARRANGEMENTEN

BEST DEAL! AVONDJE 1434

49,50 p.p. vanaf 2 personen

Geef onze chef de vrije hand en laat u verrassen door een selectie van 6 gerechtjes uit onze menukaart van koud naar warm tot zoet!

🍷 69,50 incl. wijnarrangement

NIEUW! AVONDJE GOUDEN UURTJES (inclusief glas prosecco)

75,00 p.p. vanaf 2 personen

Geef onze chef de vrije hand en laat u verrassen door een selectie van maar liefst 10 kleine gerechtjes uit onze menukaart van koud naar warm tot zoet!

EEN GLIMLACH KOST NIETS

*Was u tevreden? Laat uw waardering blijken
aan het einde van uw avond.*

Dit wordt door ons zeer op prijs gesteld.

CADEAUBON

BRASSERIE 1434

LUNCH - DINER - BORREL

CADEAUBON TER WAARDE VAN:

KOEMARKT 33, 1441 DA PURMEREND

Brasserie 1434



BRASSERIE 1434 MEETS JIM

Hebben jullie hem al gezien? Vanaf Augustus 2024 is Jim het nieuwe gezicht van Brasserie 1434.

Samen met Roy zal hij er alles aan doen om u een onvergetelijk moment te verzorgen in hun Brasserie.





HISTORIE

Het getal 1434 is het jaar dat Purmerend zijn stadsrechten kreeg. De naam Purmerend is als volgt te verklaren: "het beenht aan 't eynde van de Purmer, 't welke een meir oft binnenwater was, maer namaels droogh en tot landt gemackt"

In 1484 verleent Jan van Egmond marktrechten aan deze stad. Elke zaterdag vindt er een weekmarkt plaats. Hierdoor kan Purmerend uitgroeien tot een volwaardige stad.

Het begin van de Koemarkt is ontstaan doordat er op 23 juli 1519 door een stadsbrand een groot deel van de stad in vlammen op ging. Van de 210 huizen blijven er slechts 60 à 70 gespaard waaronder het St. Ursulaklooster en Slot Purmersteijn.

In 1572/1573 gaat Purmerend over tot het protestantisme. Geuzenleider Sonoy neemt Purmerend in en ontdoet alles wat maar enigszins rooms/katholiek aandoet en laat het St. Ursulaklooster verwoesten. Zo komt er ruimte vrij voor een ossenmarkt. Het bekendste en belangrijkste plein van de binnenstad doet vanaf dat moment dienst als koemarkt en krijgt later ook die naam. De weekmarkt is in deze periode verplaatst van zaterdag naar de dinsdag, tot op de dag van vandaag.

In 2001 komt door de uitbraak van de MKZ/crisis een eind aan de eeuwenoude wekelijkse veemarkt. De Koemarkt wordt grondig heringericht. De meeste 'koeienruggen', de rijen bulten met hekken waaraan de koeien werden gebonden, verdwijnen. Van het parkeerterrein wordt een uitgaansplein gemaakt. Op 11 oktober 2009 is de vernieuwde Koemarkt geopend voor publiek en ontwikkelt het plein tot een bruisend stadshart door zijn vele restaurants, café's en terrassen.

Op 6 maart 2018 opende Brasserie1434 haar deuren op deze Koemarkt.