

Food & drinks

Seizoensgebonden,
lokaal en duurzaam



Inhoud

| | |
|--------------------------------------|----|
| Inleiding | 3 |
| Seizoensgebonden, lokaal en duurzaam | 5 |
| Ontbijt | 6 |
| Tussendoortjes | 8 |
| Lunch | 10 |
| Borrelen & feesten | 14 |
| Diner | 18 |
| Eten waar je blij van wordt | 38 |
| Dessert & nagerecht | 41 |
| Allergenen | 43 |
| Drinks | 44 |
| Arrangementen | 45 |
| Assortimenten | 48 |
| Extra's | 50 |
| Contact | 52 |



Evenementen organiseren zonder dat dit ten koste gaat van de wereld om ons heen.

Dat vinden wij bij Next Venue belangrijk. Daarom wordt onze catering verzorgd door Neder Groep. Lekker en lokaal eten met producten die direct van het land komen. Dat is beter voor de consument, beter voor het milieu, beter voor de boer én onze gasten. Omdat we rechtstreeks van het land werken, sparen we veel kosten uit. Zo krijgt de boer een eerlijke prijs en blijft onze catering betaalbaar. Dit food & drinksbook staat vol smakelijke opties vervaardigd met verse, eerlijke, gezonde en duurzame producten uit de buurt.



**Neder Groep werkt
veelvuldig met lokale
boeren en daar zijn
we trots op.**

SEIZOENSgebonden

Neder Groep werkt veelvuldig met lokale boeren, en daar zijn wij trots op. We proberen daarbij zo veel mogelijk met seizoensproducten te werken. Als er iets wordt aangevraagd dat niet 'in het seizoen' is, bieden wij uiteraard een alternatief.

VEGETARISCH, VEGANISTISCH EN GLUTENVRIJ

Naast duurzame vis- en vleesgerechten bevat dit foodbook ook een groot assortiment met veel vegetarische, veganistische en glutenvrije opties.

VOORBEELDEN VAN LEVERANCIERS EN/OF PARTNERS

- Ons vlees is afkomstig van de duurzaam producerende vleesboerderij het Binnenveld.
- Onze verse eieren zijn afkomstig van Eitje van de Boer.
- Diverse fruittelers uit Nederland leveren vers fruit van hun eigen boomgaarden.
- De heerlijkste zuivelproducten halen wij o.a. bij Den Eelder.
- Bakker Piet, Bakkerij Koenen en Quint leveren heerlijk vers brood en gebak
- Tijdens het aspergeseizoen levert De Veluwse Aspergeboerderij ons superverse asperges van het land.



Glutenvrij



Vegetarisch



Veganistisch

| SEIZOEN | VIS | GROENTEN |
|---------------|----------------------------------|--------------------------|
| Winter | Zeeduivel en koolvis | Kool en knolsoorten |
| Lente | Koolvis en heek | Bospeen en asperges |
| Zomer | Makreel en heek | Sperziebonen en koolrabi |
| Herfst | Snoekbaarsfilet, koolvis en heek | Paddenstoelen en pompoen |






Ontbijt

Ons ontbijt bestaat uit een combinatie van verschillende type ambachtelijk gebakken broden (o.a. broden van de Veluwe, krentenwegge, zoete broodjes, croissants etc.) welke worden belegd met verse kaas, vleeswaren of (gegrilde) groenten. Daarnaast bieden wij frisse fruitsalades.

BASISONTBIJTVOLW. € 16,25 / KIND¹ € 10,75 P.P.**Brood**

- Diverse soorten brood – o.a. pompoenbrood en Puur Veluws meergranen 
- Krentenwegge met roomboter en huisgemaakte jam 
- 3 soorten beleg afgestemd op het seizoen, diverse soorten kaas en vleeswaren
- 3 soorten zoet beleg 

Gezond

- Handfruit 
- Glaasje yoghurt met ontbijtgranen 
- Vers gekookt ei 

Dranken

- Neder Groep melk en karnemelk
- Vruchtensappen
- Koffie en thee

EXTRA'S / SUPPLEMENTEN

- | | |
|--|--------|
| • Roerei  | € 1,75 |
| • Gebakken spek | € 3,50 |
| • Roomboter croissant - 1 p.p.  | € 2,75 |
| • Plakje kwarkbol en suikerbrood - 1 p.p.  | € 3,25 |
| • Bladerdeegtaartje met Hollandse vulling - 1 p.p.  | € 5,50 |
| • Krentenwegge met roomboter en huisgemaakte jam  | € 2,75 |
| • Verse fruitsalade - 150 ml  | € 3,75 |
| • Suikerbrood met roomboter  | € 1,95 |

Deze items zijn ook
afzonderlijk te bestellen.

DELUXE ONTBIJTVOLW. € 24,25 / KIND¹ € 14,25 P.P.

Het Deluxe ontbijt bestaat uit het Basis ontbijt inclusief alle bovenstaande extra's

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar



Tussendoortjes

We serveren je gasten graag de lekkerste hapjes. Zo hebben we heerlijke zoete tapas, gebak en koekjes geserveerd op houten planken. Dit doet het ongetwijfeld goed bij je gasten. De hapjes zijn natuurlijk ook perfect tijdens een korte break!

ASSORTIMENT ZOETE TAPAS

€ 4,- P.P.

Onze heerlijke zoete hapjes worden gepresenteerd op houten serveerplanken:

- Hollandse cheesecake
- Bosbessentaart
- Oud Hollandse vers gebakken boterkoek
- Appeltaartjes
- Tartelette met frambozencrème en gebrand schuim
- Huisgemaakt vruchtensnoepje van groene appel 🍏🍷



PAUZESNACKS

P.P.

- Zakje groentechips - 40 gr  € 3,75
- Portie nootjes - 40 gr  € 3,50
- Yoghurtshot met rood fruit compote - 100 ml  € 3,50
- Saucijzenbroodje van rundvlees uit Gelderland € 4,75
- Kaasbroodje met Remeker kaas  € 4,75
- Broodje kroket van de Neder Snack € 4,50
- Broodje groentekroket van de Neder Snack  € 4,50
- Assortiment bladerdeegtaartjes met Hollandse vulling¹ - 1 p.p. € 5,50
- Vegan seizoenssalade met aardappelen en verse groenten - 75 gr  € 6,75
- Salade met aardappelen, seizoensgroenten en Hollandse gedroogde ham² - 75 gr € 6,75

ZOET

P.P.

- Gesorteerd gebak € 5,50
- Petitfour € 4,50
- Gevulde koeken € 3,75
- Gezonde reep 3.0 - een reep met granola, zaden en vruchten € 3,50
- Worteltjescake € 2,25
- Vegan worteltjescake  € 2,75
- Roomboterkoekjes - 2 p.p. € 1,50
- Suikerbrood met roomboter € 1,95
- Gezonde haverkoek van de banketbakker € 3,75
- Assortiment van bonbons met duurzame chocolade en Hollandse vulling - 2 p.p. € 4,75
- Hollandse koekjesmix - 2 p.p. € 2,75

¹ Dit assortiment ook beschikbaar als vegetarische variant 

² Deze salade is ook beschikbaar als vegetarische variant: zonder ham 



Lunch

Ons ontbijt bestaat uit een combinatie van verschillende type ambachtelijk gebakken broden welke worden belegd met verse kaas, vleeswaren of (gegrilde) groenten. Daarnaast bieden wij frisse fruitsalades.

BASIS LUNCH

VOLW. € 22,50 / KIND¹ € 13,50 P.P.

Warm

- Buitenbeentjessoep - met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌱

Broodjes

- Versgebakken plaatbrood met gerookte seizoensvis salade, mierikswortelcrème, radijs en veldsla 🌱
- Puur Veluws meergranen plaatbrood met eiersalade van de Veluwe 🌱
- Pompoenbroodje met ambachtelijke beenham en mosterdcrème

- Volkorenbol met oude kaas, grove mosterd en Mesclun sla 🌱
- Maïsbol met groene kruiden hummus, gegrilde groenten en notensla 🌱

Salade

- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱
- Handfruit 🌱


Dranken


- Boerenmelk, karnemelk en appelsap



SUPPLEMENTEN

- | | |
|---|--------|
| • Yoghurtshot met rood fruit compote - 100 ml  | € 3,50 |
| • Saucijzenbroodje met rundvlees uit Gelderland | € 4,75 |
| • Kaasbroodje met Remeker kaas  | € 4,75 |
| • Broodje kroket van de Neder Snack | € 4,50 |
| • Broodje groentekroket van de Neder Snack  | € 4,50 |

- | | |
|--|--------|
| • Bladerdeegtaartje met Hollandse vulling - 1 p.p. | € 5,50 |
| • Vegan seizoenssalade met aardappelen en verse groenten - 75 gr  | € 6,75 |
| • Salade met aardappelen, seizoensgroenten en Hollandse gedroogde ham ¹ - 75 gr | € 6,75 |

¹ Deze salade is ook beschikbaar als vegetarische variant: zonder ham 



VEGA LUNCH

VOLW. € 22,50 / KIND¹ € 13,50 P.P.

Warm

- Buitenbeentjessoep - met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌱

Broodjes

- Gebakken plaatbrood met vegan kaas, rauwkost, gemengde salade en mosterd-dille crème 🌱
- Puur Veluws meergranen plaatbrood met eiersalade van de Veluwe 🌱
- Pompoenbroodje met tomaat, geitenkaas en honing 🌱

- Volkorenbol met oude kaas, grove mosterd en Mesclun sla
- Maïsbol met groene kruiden hummus, gegrilde groenten en notensla 🌱

Salade

- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱
- Handfruit 🌱

Dranken

- Boerenmelk, karnemelk en appelsap

SUPPLEMENTEN

- | | |
|--|--------|
| • Yoghurtshot met rood fruit compote - 100 ml 🌱 | € 3,50 |
| • Kaasbroodje met Remeker kaas 🌱 | € 4,75 |
| • Broodje kaassoufflé 🌱 | € 4,50 |
| • Assortiment bladerdeeg 🌱 taartjes met Hollandse vulling - 1 p.p. | € 5,50 |

- | | |
|--|--------|
| • Vegan seizoenssalade met aardappelen en verse groenten - 75 gr 🌱 | € 6,25 |
| • Salade met aardappelen en seizoensgroenten - 75 gr 🌱 | € 6,75 |



HIGH TEA¹

VOLW. € 27,50 / KIND¹ € 16,75 P.P.

- 8 stuks belegde Neder Groep sandwiches - 2 broodjes p.p.
- Buitenbeentjessoepje 🌱
- Seizoenssalade 🌱 🌿
- Bladerdeegtaartje 🌱
- Verse fruitsalade 🌱
- Yoghurt met rood fruit compote - 100 ml 🌱
- Diverse zoete items¹ - bijv. worteltjestaart en appeltaartje 🌱

De gerechten worden per tafel op een serveerplank gepresenteerd.

Er wordt onbeperkt thee geschonken met een divers assortiment aan smaken uit ons First Tea-assortiment.

SUPPLEMENTEN

- | | |
|---|--------|
| • Roomboter croissant - 1 p.p. 🌱 | € 2,75 |
| • Plakje kwarkbol en suikerbrood - 1 p.p. 🌱 | € 3,25 |
| • Robuuste scones met boerenjam 🌱 | € 3,25 |
| • Saucijzenbroodje met rundvlees uit Gelderland | € 4,75 |
| • Kaasbroodje met Remeker kaas 🌱 | € 4,75 |
| • Broodje kroket van de Neder Snack | € 4,50 |
| • Broodjes met lichtgezouten | € 3,25 |

- | | |
|--|---------|
| • boter en tomatensalsa 🌱 | |
| • Broodje Kleiburger met ingelegde zuren - Vegetarische optie beschikbaar 🌱 | € 10,50 |
| • Gekruide Hollandse hotdog op een vers wit puntje met koolsalade - Vegetarische optie beschikbaar 🌱 | € 8,50 |
| • Assortiment van bonbons met duurzame chocolade en Hollandse vulling - 2 p.p. | € 4,75 |

¹Veganistische optie beschikbaar



Borrelen & feesten

Ook bij ons is het feest niet compleet zonder heerlijke hapjes. Ons borrelassortiment bestaat uit verse producten en biedt warme en koude opties.

| HAPJES BASIS | | P.P. | HAPJES LUXE | | P.P. |
|---|---|--------|--|---|--------|
| • Zakje groentechips - 40 gr |  | € 3,75 | • Amuselepel met selderij tartaar, Nederlandse gedroogde ham en Amsterdamse ui |  | € 4,25 |
| • Broodjes met lichtgezouten boter en tomatensalsa |  | € 3,25 | • Charcuterie vanuit de Veluwe - 3 stukjes p.p. | | € 3,75 |
| • Nootjes en zoute koekjes |  | € 2,75 | • Hartige plank - 3 stukjes p.p. | | € 2,75 |
| | | | • Bietenwrap met vegan roomkaas |  | € 3,50 |
| | | | • Moink Balls: Hollandse gehaktballetjes met spek en barbecuesaus - 2 p.p. | | € 3,75 |
| | | | • Amuselepel met gerookte seizoensvis en mosterd-dille crème | | € 4,25 |
| HAPJES MEDIUM | | P.P. | | | |
| • Ossenvorst met grove mosterdcrème en gezuurde uitjes - 1 p.p. | | € 2,75 | | | |
| • Kaasplank van de Veluwe - 3 blokjes kaas p.p. |  | € 2,75 | | | |
| • Assortiment bladerdeegtaartjes met Hollandse vulling - 1 p.p. | | € 5,50 | | | |



WARME HAPJES

P.P.

- Neder Snack bittergarnituur € 6,50
- 4 stuks p.p.
- Remeker kaashapje 
- Kipkrokantje
- Groentekroketje met buitenbeentjes groenten 
- Runderbitterbal van het Bommelerwaardse Rund
- Elke extra ronde € 2,00
- Vegetarische Neder Snack Bittergarnituur - 4 stuks p.p. € 6,50
- Krokant linzenkoekje 
- Remeker kaashapje 
- Groentekroketje met buitenbeentjes groenten 
- Krokante bitterbal gevuld met PuurVerweg truffel 
- Elke extra ronde € 2,00
- Bitterballen van de Neder Snack - 2 stuks p.p. € 3,25

- Neder Groep nacho's met kaas en pulled chicken van de Veluwe € 5,50
- PuurVerweg nacho's met pulled paddenstoelen 
- Broodje kroket van Neder Snack € 4,50
- Broodje groentekroket van buitenbeentjes groenten 
- Hollandse friet met Brander mayonaise 
- PuurVerweg gegrilde saté van kippendijen met pittige satésaus € 8,25
- Gegrilde beenham op een minipuntje met mosterd-dille crème € 8,25
- Hollandse pizzapunten met een twist van Neder Groep 



ARRANGEMENT: AMSTERDAMS RONDJE

€ 4,50 P.P.

- Ossenworst met grove mosterdcrème
- Kaas uit het vuistje 🌱

- Gezuurde uitjes 🌱
- Bitterbal van Neder Snack

ARRANGEMENT: WARME & KOUDE HAPJES

€ 6,50 P.P.

- Neder Snack bittergarnituur
- Hartige plank

- 4 hapjes p.p. - 1 koud, 3 warm

FEESTARRANGEMENT

€ 36,50 P.P.

- Hollands drankenarrangement - 4 uur
- Tafelgarnituur: Nootjes en zoute koekjes 🌱

- 4 hapjes p.p. - 1 koud, 3 warm



ZUIVEL VAN WILLEM UIT WELL

Misschien wel de lekkerste zuivel van Nederland komt van familie Van der Schans uit Well. Hun producten uit onze korte keten zijn optimaal vers, want de melk van de koe gaat nog dezelfde dag het pak in op weg naar onze mooie evenementen.



Diner

De verschillende soorten diners zijn allen vervaardigd met producten uit eigen land. Laat je gasten genieten van een heerlijk dinerbuffet, gedeeld diner, een lopend of zittend diner of een barbecue. Onze diners bestaan uit vers vlees afkomstig van onze boeren, maar ook vegetarische opties behoren tot de mogelijkheden. Daarnaast bieden we verschillende soorten salades, brood en hebben we een speciaal menu voor de kleinste gasten.

NEDER GROEP DINERBUFFET¹

VOLW. € 33,50 / KIND² € 19,75 P.P.

Brood en dips

- Diverse broden 🌱
- Gezouten roomboter 🌱
- Tomatensalsa 🌱

Koude gerechten

- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen 🌱
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱 🌱

Warme gerechten

- Hollandse seizoensgroenten van het boerenland 🌱 🌱
- Hollandse aardappelen met rozemarijn, knoflook en zeezout 🌱
- Hollandse kippendijen met velouté van Hollandse groenten
- Langzaam in Kleiburg bier gegaard runderstoofvlees
- Huisgemaakte ovenschotel met knol- en bleekselderij, zoete aardappel en pompoen 🌱

¹Gemaakt met verse streekproducten van Neder Groep – nedergroep.nl

²Kinderen van 4 t/m 11 jaar



SUPPLEMENTEN – KOUD

- | | |
|--|--------|
| • Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper 🌿 | € 5,50 |
| • Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌿 | € 3,25 |
| • Rundercarpaccio uit Gelderland met Doesburgse mosterdcrème, Hollandse kaas, pijnboompitten en notensla | € 5,75 |

SUPPLEMENTEN – WARM

- | | |
|---|--------|
| • Seizoensvis met citroenpeper en tomatomaat 🌿 | € 7,25 |
| • Kalfssukade met jus van boerengroenten | € 6,00 |
| • PuurVerweg kleurrijke wrap met pulled paddenstoelen 🌿 | € 6,00 |

DELUXE DINER

VOLW. € 46,50 / KIND¹ € 28,75 P.P.

Het Deluxe diner bestaat uit het Basis diner inclusief alle bovenstaande extra's

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar



NEDER GROEP DINERBUFFET¹ VEGETARISCH € 33,50 / KIND² € 20,50 P.P.

Brood en dips

- Diverse broden 🌱
- Gezouten roomboter 🌱
- Tomatensalsa 🌱

Koude gerechten

- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen 🌱
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱 🌱

Warme gerechten

- Hollandse seizoensgroenten van het boerenland 🌱 🌱
- Hollandse aardappelen met rozemarijn, knoflook en zeezout 🌱
- Huisgemaakte ovenschotel met knol- en bleekselderij, zoete aardappel en pompoen 🌱
- Oma's PuurVerweg curry met Hollandse groenten 🌱
- Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🌱

¹Gemaakt met verse streekproducten van Neder Groep - nedergroep.nl

²Kinderen van 4 t/m 11 jaar



SUPPLEMENTEN – KOUD

- | | |
|--|--------|
| • Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌱 | € 3,25 |
| • Salade van bietjes met feta van Stroese Dame 🌱 | € 4,75 |
| • Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🌱 | € 4,75 |

SUPPLEMENTEN – WARM

- | | |
|---|--------|
| • Vegan ravioli gevuld met pompoen en een saus van seizoensgroenten 🌱 | € 6,75 |
| • PuurVerweg kleurrijke wrap met pulled paddenstoelen 🌱 | € 6,00 |
| • Gepofte aardappel gevuld met roomyoghurt en knoflook 🌱 | € 4,75 |

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar

DELUXE DINER VEGETARISCH

VOLW. € 44,50 / KIND¹ € 26,50 P.P.

Het Deluxe diner vegetarisch bestaat uit het Basis diner vegetarisch inclusief alle bovenstaande extra's



STAMPPOTBUFFET

VOLW. € 29,75 / KIND¹ € 17,75 P.P.

Koude gerechten

- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen, peen en gegrilde kippendij
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱🌿

Warme gerechten

- Hollandse boerenkoolstamppot 🌱

- Klassieke zuurkoolstamppot 🌱
- Hutspot met gekarameliseerde ui 🌱
- Gerookte worst van het Gelderse rund

Garnituren

- Gezuurde uitjes 🌱
- Mosterd 🌱
- Augurkjes 🌱
- Spekblokjes
- Piccalilly

SUPPLEMENTEN – KOUD

- | | |
|--|--------|
| • Kruidige salade met rode kool, noten, rucola en stukjes appel 🌱 | € 4,50 |
| • Gegrilde pompoensalade met Stroese Dame geitenkaas en zonnebloempitten 🌱 | € 4,75 |
| • Hollandse stoofpeertjes 🌱 | € 3,00 |

SUPPLEMENTEN – WARM

- | | |
|--|--------|
| • Langzaam in Kleiburg bier gegaard runderstoofvlees | € 5,75 |
| • Rundergehaktbal van het Veluwse Rund | € 5,75 |
| • Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🌱 | € 4,75 |
| • Jus van boerengroenten | € 0,75 |

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar

DELUXE STAMPPOTBUFFET

VOLW. € 36,75 / KIND¹ € 22,75 P.P.

Het Deluxe stamppotbuffet bestaat uit het Basis stamppotbuffet inclusief alle bovenstaande extra's



STAMPOTBUFFET VEGETARISCH

VOLW. € 29,75 / KIND¹ € 17,75 P.P.

Koude gerechten

- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen 🌱
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱🌱

Warme gerechten

- Hollandse boerenkoolstampot 🌱
- Klassieke zuurkoolstampot 🌱

- Hutspot met gekarameliseerde ui 🌱
- Vegan rookworst 🌱

Garnituren

- Gezuurde uitjes 🌱
- Mosterd 🌱
- Augurkjes 🌱
- Zoetzure uien 🌱
- Piccalilly 🌱

SUPPLEMENTEN – KOUD

- | | |
|--|--------|
| • Kruidige salade met rode kool, noten, rucola en stukjes appel 🌱 | € 4,50 |
| • Gegrilde pompoensalade met Stroese Dame geitenkaas en zonnebloempitten 🌱 | € 4,75 |
| • Salade van selderij, pulled paddenstoelen en zonnebloempitten 🌱 | € 4,75 |

SUPPLEMENTEN – WARM

- | | |
|--|--------|
| • Stoofpotje van wintergroenten met kikkererwten 🌱 | € 4,75 |
| • Vegetarische gehaktballetjes met jus 🌱 | € 5,75 |
| • Klassieke stoofpeertjes 🌱 | € 3,00 |

¹ Kinderen van 4 t/m 11 jaar

DELUXE STAMPOTBUFFET VEGETARISCH

€ 36,25 / KIND¹ € 22,25 P.P.

Het Deluxe stampotbuffet vegetarisch bestaat uit het Basis stampotbuffet vegetarisch inclusief alle bovenstaande extra's



Bijna alle gerechten kunnen we bereiden met lokale of nationale producten. Voor deze heerlijke buitenlandse gerechten maken we een uitzondering. De ingrediënten komen weliswaar van ver, we kiezen wél altijd voor pure smaken en duurzame ingrediënten.

INDISCH SPECIALITEITENBUFFET – PUURVERWEG

VOLW. € 33,50 / KIND¹ € 20,50 P.P.

Koude gerechten

- Gado gado-salade met zoetzure komkommer en pindadressing 🌱
- Atjar tjampoer: witte kool in zuur 🌱
- Cassave kroepoek 🌱

Warme gerechten

- Kruidige nasi met kurkuma, rode peper en lente-ui 🌱

- Bami goreng met peen, prei en taugé
- Saté ajam: gekruide kippendijen in pittige satésaus
- Rendang: langzaam gegaard rundvlees in een kruidige boemboe
- Boerderij kip: kippendijen met citroengras en kokos
- Tjaptjoi met gemarineerde tempeh 🌱

INDISCH SPECIALITEITENBUFFET VEGETARISCH – PUURVERWEG

VOLW. € 33,50 / KIND¹ € 20,50 P.P.

Koude gerechten

- Gado gado-salade met zoetzure komkommer en pindadressing 🌱
- Atjar tjampoer: witte kool in zuur 🌱
- Cassave kroepoek 🌱

Warme gerechten

- Vegan rendang: langzaam gegaarde groenten in een kruidige saus 🌱

- Kruidige nasi met kurkuma, rode peper en lente-ui 🌱
- Bami goreng met peen, prei en taugé 🌱
- Veganistische Chilli Masala, Curry Masala met groenten en aardappels 🌱
- Smaakvolle oosterse Sajoer boontjes 🌱
- Foe Yong Hai: eieromelet in zoetzure saus 🌱

We kunnen ons Neder Groep Dinerbuffet en Neder Groep BBQ ook in een halalvariant serveren.

HALAL BUFFET

VOLW. € 36,50 / KIND¹ € 21,50 P.P.

Brood en dips

- Diverse broden 🍞
- Gezouten roomboter 🍳
- Tomatensalsa 🍅

Koude gerechten

- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen 🍷
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing

Warme gerechten

- Hollandse seizoensgroenten van het boerenland 🍷
- Hollandse aardappelen met rozemarijn, knoflook en zeezout 🍷
- Puur Hollandse kippendijen met velouté van Hollandse groenten
- Stoofvlees van de Bommelewaardse rund met wortel en ui
- Huisgemaakte ovenschotel met knol- en bleekselderij, zoete aardappel en pompoen 🍷

SUPPLEMENTEN – KOUD

- | | |
|--|--------|
| • Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper 🍷 | € 5,50 |
| • Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🍷 | € 3,25 |
| • Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🍷 | € 4,75 |

SUPPLEMENTEN – WARM

- | | |
|--|--------|
| • Seizoensvis met citroenpeper en tomatomaat 🍷 | € 7,25 |
| • Kalfssukade met jus van boerengroenten | € 6,00 |
| • Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🍷 | € 4,75 |

DELUXE HALAL BUFFET

€ 49,50 / KIND¹ € 29,50 P.P.

Het Deluxe halal buffet bestaat uit het Basis halal buffet inclusief alle bovenstaande extra's

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar

HALAL BBQ

VOLW. € 36,50 / KIND¹ € 21,50 P.P.

Brood en dips

- Diverse broden 🍞
- Tomatensalsa 🍅
- Gezouten roomboter 🧈

Warme gerechten

- Kleiburger van het Veluwe rund
- Gegrilde kippendijfilet van Vallei-kip
- Runderworsten van de barbecue
- Kalfsköfte: kruidige gehaktballetjes

- Hollandse seizoensgroenten van de barbecue 🥬

Koude gerechten

- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen 🥕
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🍷

SUPPLEMENTEN – WARM

- | | |
|--|--------|
| • Seizoensvis met citroenpeper en trostomaat 🍷 | € 7,25 |
| • Lamskoteletten met jus van boerengroenten | € 9,00 |
| • Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🍷 | € 4,75 |

SUPPLEMENTEN – KOUD

- | | |
|--|--------|
| • Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper 🍷 | € 5,50 |
| • Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🥬 | € 3,25 |
| • Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🍷 | € 4,75 |

SUPPLEMENTEN – SAUS

- | | |
|------------------------------------|--------|
| • PuurVerweg satésaus - 50 ml p.p. | € 0,75 |
| • Kruidenboter 🥬 | € 0,75 |

¹ Kinderen van 4 t/m 11 jaar

DELUXE HALAL BBQ

VOLW. € 48,50 / KIND¹ € 28,75 P.P.

Het Deluxe halal BBQ buffet bestaat uit het Basis halal BBQ buffet inclusief alle bovenstaande extra's






SHARING DINER¹

VOLW. € 42,50 / KIND² € 25,50 P.P.



Op de tafel serveren wij de volgende gerechten om met elkaar te delen.

Voorgerechten





- Breekbrood met tomatensalsa en gezouten roomboter 
- Buitenbeentjessoep 
- Frisse salade van gerookte seizoensvis met citroenpeper
- Diverse dungseden gerookte hamsoorten
- Rouleau van kip met vossenbessencompote uit de Gelderse Vallei
- Roodlof met brie en tuinkers 
- Caprese soesje met geitenkaascrème 

Hoofdgerecht

- Zachtgegaarde landhoen filet met provençaals gekruide groenten

- Seizoensvis met gemarineerde venkel, salsa van groenten en basilicum olie 
- Kalfssukade met aardappelpuree, mini maïs en broccoli
- Ravioli gevuld met Hollandse groenten en paddenstoelen 

Bijgerechten

- Gemengde groene salade  
- Brander mayonaise 
- Hollandse aardappelen met rozemarijn en zeezout 

Dessert

- Parfait van boerenjongens met appeltje eitje
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiocrème en karamel van koffie
- Cheesecake met bosvruchtengelei en boerenkware mousse

SUPPLEMENTEN – KOUD

- Rundercarpaccio uit Gelderland, Doesburgse mosterdcrème, Binnenveldse kaas en pittenmix € 5,75

SUPPLEMENTEN – WARM

- Portie Hollandse friet  € 4,00

¹ Tegen een toeslag van € 3,00 p.p is halal mogelijk

² Kinderen van 4 t/m 11 jaar







SHARING DINER VEGETARISCH


VOLW. € 42,50 / KIND¹ € 25,50 P.P.




Op de tafel serveren wij de volgende gerechten om met elkaar te delen.

Voorgerechten





- Breekbrood met tomatensalsa en gezouten roomboter 
- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 
- Geitenkaas van de Veluwe met cranberry compote 
- Bietenwrap met vegan roomkaas en groentensalsa 
- Roodlof met brie en tuinkers 
- Caprese soesje met geitenkaascrème 

Hoofdgerecht

- Vegetarische kipstukjes met ratatouille van groenten 

- Falafel van veldbonen met geroosterde aardappelen met saus van paprika en knoflook 
- Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij, pompoen en quinoa 
- Ravioli gevuld met Hollandse groenten en paddenstoelen 

Bijgerechten

- Gemengde groene salade  
- Brander mayonaise 
- Hollandse aardappelen met rozemarijn en zeezout 

Dessert

- Parfait van boerenjongens met appeltje eitje
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiec crème en karamel van koffie
- Cheesecake met bosvruchtengelei en boerenkwark mousse

SUPPLEMENTEN – KOUD

- Carpaccio van oesterzwammen met Doesburgse mosterdcrème, Binnenveld kaas en pittenmix € 5,75

SUPPLEMENTEN – WARM

- Portie Hollandse friet € 4,00

¹ Kinderen van 4 t/m 11 jaar



BBQ

VOLW. € 33,50 / KIND¹ € 20,50 P.P.

Onze kok bereidt de vlees-specialiteiten ter plekke op de barbecue.

Brood en dips

- Diverse broden 🌿
- Gezouten roomboter 🌿
- Tomatensalsa 🌿

Salades

- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌿
- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen 🌿

Warme BBQ gerechten

- Kleiburger van het Veluwe rund
- Gegrilde kippendijfilet van Vallei-kip
- Kruidige barbecue worstjes
- Gebakken zachtgegaard buikspek
- Hollandse seizoensgroenten van de barbecue 🌿

Sauzen

- BBQ saus 🌿
- Knoflooksaus 🌿

KOKSBEGELEIDING € 175,00

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar



SUPPLEMENTEN-BBQ GERECHTEN

- | | |
|--|--------|
| • Sparerib met een licht pittige barbecue marinade | € 4,50 |
| • Seizoensvis met citroenpeper en tomatomaat 🍅 | € 7,25 |
| • Langzaam gegaarde picanha | € 7,25 |

SUPPLEMENTEN - SAUS

- | | |
|------------------------------------|--------|
| • PuurVerweg satésaus - 50 ml p.p. | € 0,75 |
|------------------------------------|--------|

SUPPLEMENTEN-BIJGERECHTEN

- | | |
|---|--------|
| • Huisgemaakte kruidenboter 🌿 | € 0,75 |
| • Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper | € 5,50 |
| • Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌿 | € 3,25 |
| • Rundercarpaccio uit Gelderland met Doesburgse mosterdcrème, Binnenveld kaas, pijnboompitten en notensla | € 5,75 |

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar

DELUXE BBQ

VOLW. € 48,50 / KIND¹ € 28,75 P.P.

De Deluxe BBQ bestaat uit de Basis BBQ inclusief alle bovenstaande extra's



BBQ VEGETARISCH

VOLW. € 33,50 / KIND¹ € 20,50 P.P.

Onze kok bereidt de specialiteiten ter plekke op de barbecue.

Brood en dips

- Diverse broden 🌱
- Gezouten roomboter 🌱
- Tomatensalsa 🌱

Salades

- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱
- Salade van de boerderij met grofgesneden Hollandse groenten, aardappelen en peen

Warme BBQ gerechten

- Hollandse seizoensgroenten van de barbecue 🌱
- Vegetarische kipsaté spiesjes 🌱
- Vegetarische boerenhamburger 🌱
- Vegetarische hotdog met frizure ui en komkommer 🌱
- Buitenbeentjes maïs met licht pittige smaak 🌱

Sauzen

- BBQ saus 🌱
- Knoflooksaus 🌱

KOKSBEGELEIDING € 175,00

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar



SUPPLEMENTEN-BBQ GERECHTEN

- Gekruide bloemkoolwings van de BBQ 🌱 € 4,00
- Vegetarische balletjes 🌱 € 5,75
gemarineerd in barbecuesaus
- Gepofte aardappel gevuld met roomyoghurt en knoflook 🌱 € 4,75

SUPPLEMENTEN-BIJGERECHTEN

- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌱 € 3,25
- Salade van bietjes met feta van Stroese Dame 🌱 € 4,75
- Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🌱 € 4,75
- Huisgemaakte kruidenboter 🌱 € 0,75

SUPPLEMENTEN - SAUS

- PuurVerweg satésaus - 50 ml p.p. € 0,75

¹ Kinderen van 4 t/m 11 jaar

DELUXE BBQ VEGETARISCH

VOLW. € 46,50 / KIND¹ € 27,75 P.P.

De Deluxe BBQ vegetarisch bestaat uit de Basis BBQ vegetarisch inclusief alle bovenstaande extra's



SITTING DINER¹

3 GANGEN € 47,95 / 4 GANGEN € 59,95 P.P.

Op de tafels plaatsen wij diverse broden, (gezouten) roomboter en tomatensalsa. Wij serveren bij onze hoofdgerechten een seizoensgroente en Hollandse aardappeltjes met knoflook en rozemarijn. Je kunt kiezen voor één voorgerecht, één hoofdgerecht en één nagerecht.

Voorgerechten en tussengerechten

- Rundercarpaccio uit Gelderland met Doesburgse mosterdcrème, Binnenveld kaas, pittenmix en notensla
- Carpaccio van oesterzwammen met Doesburgse mosterdcrème, Binnenveld kaas, pittenmix en notensla 🌱
- Koud gerookte forel met tartaar van wortel, mosterd-dille crème, zoetzure groenten en kruiden 🌱
- Rode bietjessalade met frisse appel, walnoten en geitenkaascrème 🌱
- Tartaar van gemarineerde groenten, basilicumcrème, vegan roommousse en groentechips 🌱
- Dingesneden Hollandse Beantriham met selderijsalade en een crunch van pompoenpitjes
- Rouleau van kip met vossenbessen-mousse, gemarineerde paddenstoelen en krokante oesterzwam

Hoofdgerechten

- Ribroast van speenvarken met groene kruiden en grove ratatouille
- Seizoensvis met een frisse tomatensalsa, gebakken witlof en bosuitjes
- Gegrilde polentasteak met vegetarische kipstukjes en paksoi 🌱
- Op de huid gebakken landhoen filet met saus van geroosterde uien en gebakken paddenstoelen
- Vegan ravioli met diverse groenten en een saus van basilicum 🌱
- Langzaam gegaarde kalfssukade met mousseline van aardappelen en een jus van seizoensgroenten

Desserts

- Parfait van boerenjongens met appeltje eitje
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiecrème en karamel van koffie
- Cheesecake met bosvruchtengelei en boerenkwark mousse

¹Tegen een toeslag van € 3,00 p.p is halal mogelijk



UIT TE BREIDEN MET AMUSES

- Amuselepel met selderij tartaar en gedroogde ham¹ € 4,25
- Amuselepel met gerookte seizoensvis en groene kruiden 🌿 € 4,75

- Buitenbeentjessoepje; met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌿 € 4,50

¹ Ook in vegetarische variant mogelijk



WALKING DINER¹

5 GANGEN € 50,00 P.P.

Op de tafels plaatsen wij diverse broden, (gezouten) roomboter en tomatensalsa. Onze chefkok heeft een gevarieerd menu met lekkere gerechten samengesteld. Hieronder vind je de aanbevolen gerechten. Je kunt kiezen voor één voorgerecht, één hoofdgerecht en één nagerecht.

Aanbevolen gerechten Walking Diner

- Rouleau van kip met vossenbessenmousse, gemarineerde paddenstoelen en krokante oesterzwam
- Buitenbeentjessoep; met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌱
- Op de huid gebakken landhoen filet met saus van geroosterde uien en gebakken paddenstoelen
- Langzaam gegaarde kalfssukade met mousseline van aardappelen en een jus van seizoensgroenten 🌱
- Parfait van boerenjongens met appeltje eitje 🌱

Aanbevolen gerechten vegetarisch Walking Diner

- Tartaar van gemarineerde groenten, basilicumcrème, vegan roommousse en groentechips 🌱
- Buitenbeentjessoep; met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌱
- Gegrilde polentasteak met vegetarische kipstukjes en paksoi 🌱
- Vegan ravioli met diverse groenten en een saus van basilicum 🌱
- Parfait van boerenjongens met appeltje eitje 🌱

Wil je liever zelf je menu samenstellen? Dat kan! Met alle gerechten en amuses vanuit het Sitting Diner kun je een eigen 5-gangen Walking Diner samenstellen.

ZELF SAMENSTELLEN € 55,00 P.P.

¹Tegen een toeslag van € 3,00 p.p is halal mogelijk



KINDERMENU

3 GANGEN € 20,95 / 2 GANGEN € 16,95 P.P.

Kies een twee- of driegangen menu voor de kinderen.

Voorgerecht (optioneel)

- Buitenbeentjessoep 🍲
- Groentetuintje met frisse yoghurt dip 🥗

Hoofdgerecht

- Patatje met snack en mayonaise 🍟
- Kipburgertje van Vallei-kip met frisse tomatensalsa op een broodje

Bijgerechten

- Frisse appelcompote

Nagerecht

- Ijsbeker van IJs van Co

KAAS VAN PETER UIT LUNTEREN

Je hebt kaas én je hebt Remeker kaas. Een prijswinnende, rauwmelkse natuurkorstkaas die gemaakt wordt in nauwe samenwerking met de natuur. Inmiddels zetten Jan Dirk en zijn zoon Peter deze eeuwenoude traditie voort, waarbij respect voor de natuur en het streven naar topkwaliteit in kaas centraal staan in alles wat ze doen.



Eten waar je blij van wordt

Genieten is belangrijk. Daarom bieden wij Neder Groep comfort food: eten waar je blij van wordt! Door ons Mix & Match concept kun je het aanbod precies laten aansluiten op de wensen van jouw gezelschap. Op locatie worden foodstations geplaatst waar de gerechten worden gemaakt.

COMFORT FOOD

€ 37,50 P.P.

- Vanaf 150 personen 3 keuzes
- Vanaf 300 personen 4 keuzes
- Vanaf 400 personen 5 keuzes
- Vanaf 500 personen 6 keuzes

Gerechten¹

- Oma's PuurVerweg curry met Hollandse groenten en rijst 🌱
- Hamburger: gegrilde burger van de boer met relish en een hamburgerbroodje
- PuurVerweg nasi met saté van gegrilde kippenijfilet en pittige satésaus 🌱
- Ouderwets lekkere boerenkoolstamppot met rookworst
- Saladebar: mix en match je eigen salade met rauwkost, groene salade, toppings en dressing 🌱
- Moink Balls: Hollandse gehaktballetjes met spek en barbecuesaus geserveerd met koolsalade
- Hollandse quinoabowl met koud gerookte forel
- Gekruide Hollandse hotdog op een vers wit puntje met koolsalade
- Broodje shoarma van kippendijen en tzatziki 🌱
- Broodje falafel van veldbonen met tzatziki 🌱
- Hollandse friet met Brander mayonaise 🌱
- Hollandse pizzapunten met een twist van Neder Groep 🌱
- Vegan ravioli met diverse groenten en een saus van basilicum 🌱

We serveren brood en dips op tafel.

¹ Ook in vegetarische variant mogelijk



Fun food staat voor festival vibe hapjes tijdens de borrel of een guilty pleasure om je feestavond goed te starten! De gerechten worden afwisselend geserveerd door ons rondlopende personeel en vanuit de foodcorners. Fun food is geschikt van 50 tot 200 personen.

FUN FOOD

UITGEBREIDE BORREL – 3 GANGEN € 15,50 P.P.
MAALTIJDVULLEND – 5 GANGEN € 32,50 P.P.

Aanbevolen gerechten Fun food

- Moink Balls: Hollandse gehaktballetjes met spek en barbecuesaus geserveerd met koolsalade
- Hollandse friet met Brander mayonaise 🌱
- PuurVerweg kaasnacho's met pulled chicken van de Veluwe
- Hamburger: gegrilde burger van de boer met relish en een hamburgerbroodje

- PuurVerweg nasi met saté van gegrilde kippendijfilet en pittige satésaus 🌱

Fun food als uitgebreide borrel? Dan krijg je de eerste 3 van de bovenstaande gerechten. Fun food als volledige maaltijd? Dan krijg je alle bovenstaande gerechten. We serveren brood en dips op tafel. Vegetarische opties zijn mogelijk. 🌱



ZELF SAMENSTELLEN

UITGEBREIDE BORREL – 3 GANGEN € 19,00 P.P.
 MAALTIJDVULLEND – 5 GANGEN € 36,00 P.P.

Wil je liever zelf je menu samenstellen? Dat kan! Met alle onderstaande gerechten kun je een eigen Fun food samenstellen.

Gerechten

- Hollandse pizzapunten met een twist van Neder Groep 🌱
- Hollandse friet met Brander mayonaise 🌱
- Moink Balls: Hollandse gehaktballetjes met spek en barbecuesaus geserveerd met koolsalade
- Oma's PuurVerweg curry met Hollandse groenten en rijst 🌱
- PuurVerweg nasi met saté van gegrilde kippendijfilet en pittige satésaus
- Vegan ravioli met diverse groenten en een saus van basilicum 🌱
- Gegrilde beenham op een minipuntje met honingmosterdsaus
- Gekruide Hollandse hotdog op een vers wit puntje met koolsalade
- Gegrilde burger van de boer met relisch en een hamburgerbroodje
- Broodje shoarma van kippendijen en tzatziki
- Broodje falafel van veldbonen met tzatziki 🌱
- Lokaal Ijsje van de Veluwe



Dessert & nagerecht

Een overheerlijk diner moet goed worden afgesloten. Onze dessertbuffetten bieden voor ieder wat wils; van koekjes en taarten tot mousses. Daarnaast hebben we ook hier aan een veganistische optie gedacht; zo kan iedereen maximaal genieten!

BASIS DESSERT

VOLW. € 14,50 / KIND¹ € 8,75 P.P.

Het Basis dessertbuffet vormt het uitgangspunt van al onze dessertbuffetten. Het bestaat uit een combinatie van heerlijke bavaroistaarten in verschillende vormen, kleuren en smaken!

DELUXE DESSERTBUFFET

VOLW. € 18,50 / KIND¹ € 11,25 P.P.

Met het dessertbuffet bewaar je het lekkerste tot het laatst. Dit deluxe buffet bevat een mix van zoete en hartige desserts. Geniet van bavaroistaarten, kleine desserts en andere lekkernijen. Proef van onze lokale kazen van boeren uit de Veluwe. Een zeer gevarieerd buffet qua smaak, uitstraling en beleving.

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar

**KLEINE DESSERTS**

P.P.

- Ijsbeker van Erfjanz € 4,50
- Parfait van boerenjongens met appeltje eitje € 9,50
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiocrème en karamel van koffie € 9,25

- Cheesecake met bosvruchtengelei en boerenkwark mousse

€ 9,75



Allergenen

Wij verzorgen gerechten voor onderstaande allergieën met een passend alternatief. Mocht je een allergie hebben, dan horen we graag om welke allergie het gaat. Zo kunnen we met je mee denken welk arrangement het best past bij jouw evenement. We horen graag 10 dagen van tevoren met welke allergie(ën) rekening gehouden dient te worden.

- Glutenbevattende granen, zoals tarwe (waaronder spelt en khorasantarwe, voorheen kamut), rogge, gerst en haver
- Ei
- Vis
- Pinda
- Noten zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten
- Soja
- Melk, inclusief lactose

- Schaaldieren
- Weekdieren
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Sulfiet
- Lupine

Omdat onze gerechten uit dezelfde productiekeuken komen kunnen wij volledig sporenvrij van allergenen, niet garanderen.



Drinks

HOEVEEL GAAT ER IN MIJN GLAS?

Een belangrijke vraag, zeker als je extra flessen wijn of flesjes bier afneemt. In onderstaande tabel vind je hoeveel ml wij per glas gemiddeld schenken.

TWIJFEL JE OF JE GENOEG HEBT?

Neem gerust contact met ons op. We voorzien je graag van passend advies.

GEHEEL VERZORGD, ZONDER GEDOE

Bij Next Venue werken we transparant, zonder verrassingen achteraf. Alle arrangementen, assortimenten en extra's betaal je vooraf. Bij assortimenten hanteren wij de spelregel 'op = op'.

ALCOHOL(-VRIJ)

Diverse arrangementen zijn zowel met als zonder alcoholische dranken te bestellen. Bij elk arrangement vind je onze alcoholvrije optie(s).

De alcoholische dranken kun je herkennen aan het bovenstaande icoon.



Alcoholhoudend

TYPE

EENHEID

Frisdrank

200 ml

**Wijnglas, prosecco
en champagne**

100 ml

Sherry en Port

35 tot 50 ml

Mixdrank

35 ml - sterke drank
200 ml - softdrinks



Arrangementen

DRANKEN ARRANGEMENT¹ VOLW. - 2 UUR € 18,50 / 4 UUR € 29,50 P.P.
 KIND¹ - 2 UUR € 11,00 / 4 UUR € 17,75 P.P.

Wijn

- Huiswijn rood 🍷
Roquende, Cabernet Sauvignon
- Huiswijn wit droog 🍷
Roquende, Chardonnay
- Huiswijn wit zoet 🍷
Kronenland
- Huiswijn rosé 🍷
Roquende, Grenache rosé

Bier

- Heineken 🍺
- Heineken 0.0%

Softdrinks

- Coca Cola
- Coca Cola Light
- Fanta Orange
- Bitter Lemon
- Cassis
- Tonic
- Rivella
- Limonade - aanmaak
- Fuze Tea
- Fuze Tea Green
- Sprite

Sappen

- Appelsap
- Jus d'orange

Water

- Bruisend water
- Plat water

Dit arrangement is ook te bestellen in een alcoholvrije variant, dan vervallen de alcoholische dranken.

¹Kinderen van 4 t/m 11 jaar



KOFFIE & THEE URENARRANGEMENT¹

1 UUR € 5,25 / 2 UUR € 7,50 P.P.

- Koffie

- Thee

KOFFIE- THEE-, EN WATERARRANGEMENT¹

€ 14,50 P.P.

- Koffie
- Thee

- Bruisend water
- Plat water

KOFFIE- THEE-, WATER EN DRANKENARRANGEMENT¹

€ 22,50 P.P.

- Koffie
- Thee
- Bruisend water

- Plat water
- 2 dranken naar keuze per persoon uit ons drankenarrangement

¹Er wordt bij dit arrangement thee geschonken met een divers assortiment aan smaken uit ons First Tea-assortiment.

**PROSECCO EN SERVIESGELD¹****€ 7,50 P.P.**

- Prosecco 🍷
Cuvée Frizzante
- Gebaksbordjes

- Gebaksvorkjes
- Wij verzorgen het aansnijden en uitserveren

SERVIESGELD¹**€ 3,75 P.ST.**

- Alleen serviesgeld (zonder prosecco)

¹Dit arrangement is ook te bestellen in een alcoholvrije variant, we verzorgen dan een alcoholvrije prosecco.



Assortimenten

KLEIBURG ASSORTIMENT

Wij werken samen met Brouwerij Kleiburg. Zij produceren (h)eerlijk bier.

- Session IPA - 3,9% 🍷
- Siciliaans Wit - 5,5% 🍷
- Dubbelblond - 7,3% 🍷
- Tripel IPA - 9,5% 🍷
- Quadrupel Poorter - 10,7% 🍷

Seizoensbieren

- Bloemenbok - 6,6%, voorjaar 🍷
- Slightly Sour Summer Session Ale - 4,2%, zomer 🍷
- Bijlmer Bok - 6,5%, najaar 🍷
- Vin de Houblon - 11,1%, winter 🍷

Lees meer over de brouwerij op kleiburg.nl

| | |
|-------------|------------------|
| SESSION | € 30,50 P. 6 ST. |
| SICILIAANS | € 32,25 P. 6 ST. |
| DUBBELBLOND | € 33,75 P. 6 ST. |

| | |
|--------------|------------------|
| TRIPEL | € 35,50 P. 6 ST. |
| QUADRUPEL | € 42,50 P. 6 ST. |
| SEIZOENSBIER | € 41,25 P. 6 ST. |



GESCHENKVERPAKKING KLEIBURG

€ 32,50 P.ST.

- Geschenkverpakking met 4 Kleiburg bieren

PETFLESJES ASSORTIMENT¹

€ 4,75 P.P.

- Coca Cola Regular
- Coca Cola Light
- Fanta Orange
- Fuze Tea – zonder koolzuur
- Earth Water Sparkling
- Earth Water Still

¹Onze petflesjes hebben een inhoud van 500 ml per stuk.

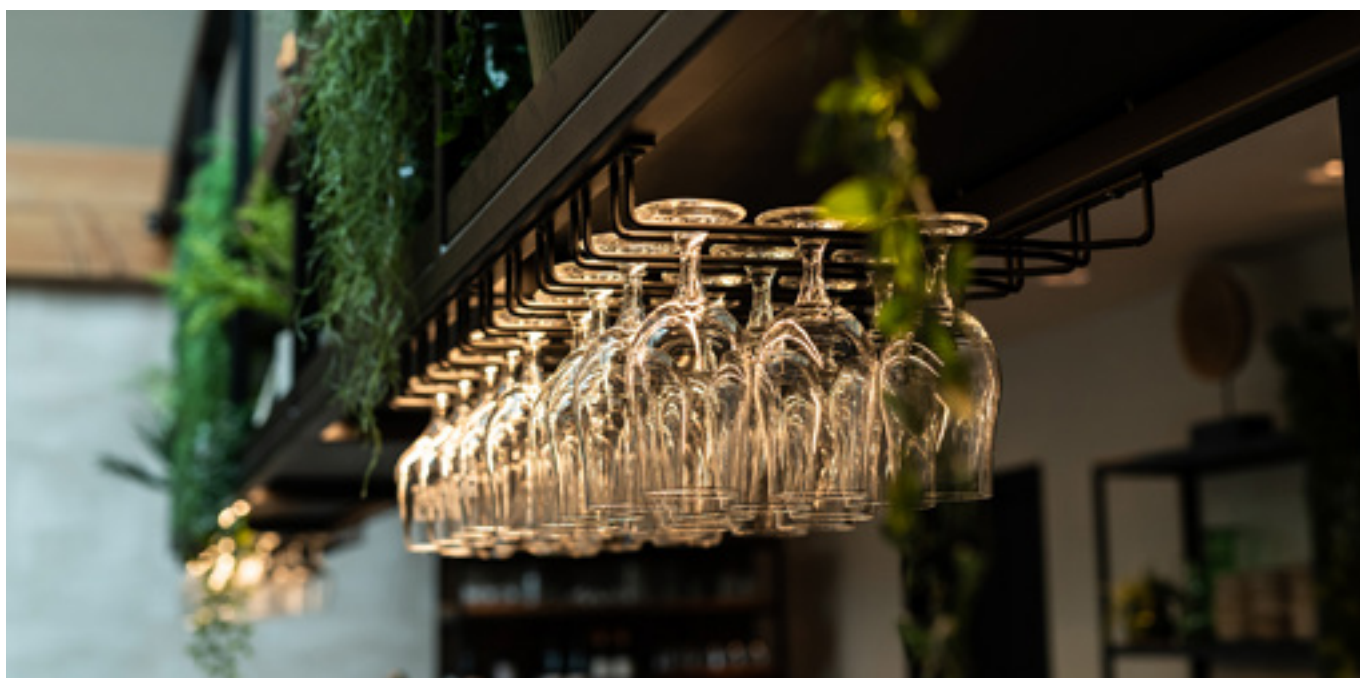


Extra's

| WIJNEN | P.ST. |
|---|---------|
| Biologische wijnen | |
| Onze biologische wijnen zijn gebotteld in flessen van 0,75 liter. | |
| • Biologische wijn rood 🍷 Fedele, Nero D' Avola | € 17,50 |
| • Biologische wijn wit droog 🍷 Fedele, Catarratto Pinot Grigio | € 17,50 |
| • Biologische wijn rosé 🍷 Fedele, Rosé | € 17,50 |
| Glühwein | |
| • Glühwein - P.P. 🍷 | € 3,75 |

| CHAMPAGNE | P.ST. |
|---|---------|
| Onze champagne wordt geserveerd in een fles van 0,75 liter. | |
| • Moët & Chandon Impérial Brut 🍷 | € 98,50 |

| BIEREN | P. 24 ST. |
|---|-----------|
| Onze bieren worden geserveerd per flesje van 0,3 liter. | |
| • Radler 🍷 | € 62,50 |
| • Radler 0.0% | € 58,50 |



STERKE DRANKEN

P.ST.

Onderstaande sterke dranken gaan per fles van 0,7 liter.

- Bacardi 🍷 € 49,50
- Gin Gordon's Dry 🍷 € 68,50
- Jack Daniels 🍷 € 77,50
- Likeur 43 🍷 € 57,50
- Malibu (Caribbean rum) 🍷 € 62,50
- Advocaat met slagroom 🍷 € 20,00
- Port 🍷 € 29,50

Onderstaande sterke dranken gaan per fles van 1 liter.

- Safari 🍷 € 65,00
- Smirnoff Vodka 🍷 € 45,00
- Jonge Jenever 🍷 € 47,50
- Sherry 🍷 € 32,50
- Bols Vieux Gildester 🍷 € 42,50
- Sonnema Berenburg 🍷 € 45,00

SOFTDRINKS

P.P.

Red Bull wordt geserveerd per blikje van 0,35 liter.

- Warme chocolademelk met slagroom € 3,75
- Red Bull - p. 4 st. € 19,50

WATER

P.ST.

Tafelflessen

€ 3,75

Onze tafelflessen gaan per fles van 0,75 liter. De flessen zijn van glas.

- Bruisend water
- Plat water

Smaakwater

€ 14,50

Onze watertap is 8 liter.

- Onbeperkt aanvullen met ijswater
- Heerlijk seizoensfruit (en groente)



Connecting people, creating memories

De mogelijkheden over de verdere invulling van
jouw evenement lichten wij graag persoonlijk toe.
Neem gerust contact met ons op!

Contact

www.nextvenue.nl
info@nextvenue.nl
088 000 15 21

Volg ons op

