

# 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	42
Dessert & nagerecht	45
Allergenen	47
Drinks	49
Arrangementen	50
Assortimenten	54
Extra's	56
Contact	58



## 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 Slagerij Albert van den Heuvel.
- Onze verse eieren zijn afkomstig van Van de Vis Eierspecialist uit Barneveld.
- Diverse fruittelers uit Nederland leveren vers fruit van hun eigen boomgaarden.
- De heerlijkste biologische zuivelproducten halen wij bij zuivelfabriek Weerribben.
- Quint Patisserie levert heerlijk vers brood en gebak.
- De seizoensbieren zijn afkomstig van brouwerij Kleiburg.
- Wij serveren lokale ijsjes van zorgboerderij en ijsmakerij Erf Janz.



Glutenvrij



Vegetarisch



Veganistisch

SEIZOEN	VIS	GROENTEN
<b>Winter</b>	Zeeduivel en koolvis	Kool en knolsoorten
<b>Lente</b>	Koolvis en heek	Bospeen en asperges
<b>Zomer</b>	Makreel en heek	Sperziebonen en koolrabi
<b>Herfst</b>	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.

## VELUWE ONTBIJT

VOLW. € 18,50 / KIND<sup>1</sup> € 11,25 P.P.**Brood**

- Diverse soorten brood – o.a. pompoenbrood en Veluwe broden 
- 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**

- Melk, karnemelk en vruchtensap
- Koffie en thee

## EXTRA'S / SUPPLEMENTEN

- |   |        |
|---|--------|
| • Roerei   | € 2,00 |
| • Gebakken spek   | € 3,75 |
| • Roomboter croissant - 1 p.p.                       | € 3,00 |
| • Assortiment kwarkbol/<br>suikerbrood - 1 p.p.      | € 3,50 |
| • Bladerdeegtaartje - 1 p.p.                         | € 4,75 |
| • Krentenwegge met roomboter en<br>huisgemaakte jam  | € 2,75 |
| • Verse fruitsalade - 100 ml                         | € 4,50 |
| • Suikerbrood met roomboter                          | € 2,00 |

Deze items zijn ook  
afzonderlijk te bestellen.

## DELUXE ONTBIJT

VOLW. € 25,50 / KIND<sup>1</sup> € 15,50 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen 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
- Kleurrijke macaron<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Glutenvrije / Vegan opties beschikbaar

## PAUZESNACKS

P.P.

- Zakje groentechips - 40 gr  € 4,25
- Portie nootjes - 40 gr  € 3,75
- Yoghurtshot met rood fruit compote - 100 ml  € 3,75
- Saucijzenbroodje van Nederlands rundvlees € 4,75
- Veganistisch saucijzenbroodje  € 4,75
- Kaasbroodje van Nederlandse kaas  € 4,75
- Broodje kroket van de Neder Snack € 4,75
- Broodje groentekroket van de Neder Snack  € 4,75
- Assortiment bladerdeegtaartjes - 1 p.p.  € 4,75
- Vegan seizoenssalade met aardappelen en verse groenten - 75 gr  € 6,75
- Salade met aardappelen, seizoensgroenten en Hollandse gedroogde ham<sup>1</sup> - 75 gr € 6,75
- Zoute popcorn met specerijen  € 3,50
- Zakje knapperige peulvruchten met gerookte paprika  € 3,50
- Assortiment snackgroenten  € 4,00
- Crudité met dip  € 3,50



## ZOET

P.P.

- Gesorteerd gebak  € 5,75
- Petitfour  € 4,75
- Gevulde koeken  € 4,00
- Gezonde reep 3.0 - een reep met granola, zaden en vruchten  € 3,75
- Worteltjescake  € 2,75
- Vegan worteltjescake  € 3,75
- Roomboterkoekjes - 2 p.p.  € 1,75
- Suikerbrood met roomboter  € 2,25
- Gezonde haverkoek van de banketbakker  € 3,75
- Assortiment van bonbons met duurzame chocolade en Hollandse vulling - 2 p.p.  € 5,00
- Hollandse koekjesmix - 2 p.p.  € 2,75
- Oud Hollands snoepottenbuffet - 50 gram p.p. € 3,75
- Assortiment luxe koeken o.a. boterkoek, notenkoek en een klassieke rondo - 1 p.p.  € 5,75
- Kleurrijke Macarons - 2 p.p.  € 4,00

<sup>1</sup>Dit product is ook beschikbaar als vegetarische variant



# Lunch

Onze lunches worden bereid met versgebakken brood zoals plaatbrood en pompoenbrood, divers belegd met producten uit de streek. Daarnaast bieden wij warme soepen gemaakt van buitenbeentjes en ambachtelijke dranken zoals Weerribben biologische zuivel en diverse biologische sappen.

## VELUWE LUNCH<sup>1</sup>

VOLW. € 23,75 / KIND<sup>2</sup> € 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
- Veluws plaatbrood met eiersalade van de Veluwe 🌱
- Pompoenbroodje met ambachtelijke beenham en mosterdcrème

- Volkorenbol met oude kaas, grove mosterd en Mesclun sla 🌱
- Maïsbol met veganistische roomkaas en notensla 🌱

### Salade

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

### Dranken

- Melk, karnemelk en vruchtensap

<sup>1</sup>Vegan lunch is mogelijk tegen een toeslag van €3,00 p.p.

<sup>2</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## SUPPLEMENTEN

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

- |  |        |
|--|--------|
| • Bladerdeegtaartje - 1 p.p.    | € 4,75 |
| • Vegan seizoenssalade met aardappelen en verse groenten - 75 gr    | € 6,75 |
| • Salade met aardappelen, seizoensgroenten en Hollandse gedroogde ham <sup>1</sup> - 75 gr   | € 6,75 |
| • Veganistisch saucijzenbroodje   | € 4,75 |
| • Vegan en glutenvrij worstenbroodje   | € 6,75 |

<sup>1</sup> Deze salade is ook beschikbaar als vegetarische variant



## VELUWSE LUNCH VEGETARISCH<sup>1</sup>

VOLW. € 23,75 / KIND<sup>1</sup> € 13,50 P.P.

### Warm

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

### Broodjes

- Versgebakken plaatbrood met kruidige hummus, gegrilde groenten en notensla 🌱
- Veluws plaatbrood met eiersalade van de Veluwe 🌱
- Pompoenbroodje met tomaat, geitenkaas en honing 🌱

- Volkorenbol met oude kaas, grove mosterd en Mesclun sla 🌱
- Maisbol met veganistische roomkaas en notensla 🌱

### Salade

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

### Dranken

- Melk, karnemelk en vruchtensap

## SUPPLEMENTEN

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

- |  |        |
|--|--------|
| • Vegan seizoenssalade met aardappelen en verse groenten - 75 gr 🌱 | € 6,75 |
| • Salade met aardappelen en seizoensgroenten - 75 gr 🌱             | € 6,75 |
| • Veganistisch saucijzenbroodje 🌱                                  | € 4,75 |
| • Vegan en glutenvrij worstenbroodje 🌱 🌿                           | € 6,75 |

<sup>1</sup>Toeslag van 3,00 voor volledig vegan



## HIGH TEA<sup>1</sup>

VOLW. € 29,50 / KIND<sup>1</sup> € 17,75 P.P.

- Belegde sandwiches – 2 broodjes p.p.
- Buitenbeentjessoep 🌱
- Robuuste scone met boerenjam
- Bladerdeegtaartje 🌱
- Verse fruitsalade 🌱
- Yoghurt met rood fruit compote – 100 ml

- Diverse zoete items<sup>1</sup> – bijv. worteltjestaart 🌱  
appeltaartje



Er wordt onbeperkt thee geschonken met een divers assortiment aan smaken uit ons thee assortiment

## SUPPLEMENTEN

- |   |        |
|---|--------|
| • Roomboter croissant – 1 p.p. 🌱                        | € 3,00 |
| • Assortiment kwarkbol/<br>suikerbrood – 1 p.p. 🌱       | € 3,50 |
| • Frisse seizoenssalade 🌱                               | € 3,50 |
| • Saucijzenbroodje met<br>Nederlands rundvlees          | € 4,75 |
| • Kaasbroodje van Nederlandse<br>kaas 🌱                 | € 4,75 |
| • Broodje kroket van de Neder<br>Snack                  | € 4,75 |
| • Broodjes met lichtgezouten<br>boter en tomatensalsa 🌱 | € 3,50 |

- |   |        |
|---|--------|
| • Broodje Kleiburger met<br>ingelegde zuren – Vegetarische<br>optie beschikbaar 🌱                             | € 9,75 |
| • Gekruide Hollandse hotdog<br>op een vers wit puntje met<br>koolsalade – Vegetarische<br>optie beschikbaar 🌱 | € 9,75 |
| • Assortiment van bonbons<br>met duurzame chocolade en<br>Hollandse vulling – 2 p.p. 🌱                        | € 5,00 |
| • Clotted cream – 25 gram p.p. 🌱  | € 3,25 |

<sup>1</sup>Veganistische 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.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zakje groentechips - 40 gr 🌱</li> <li>• Broodjes met lichtgezouten boter en tomatensalsa 🌱</li> <li>• Nootjes en zoute koekjes 🌱</li> <li>• Assortiment snoepgroenten 🌱</li> <li>• Crudité met dip 🌱</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ 4,25</li> <li>€ 3,50</li> <li>€ 3,00</li> <li>€ 3,50</li> <li>€ 3,50</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amuse met selderij tartaar, Nederlandse gedroogde ham en Amsterdamse ui<sup>1</sup> 🌱</li> <li>• Amuse met zachtgegaarde kip en crunch van honing en tijm</li> <li>• Amuse met gerookte seizoensvis en mosterd-dille crème 🌱</li> <li>• Charcuterie vanuit de Veluwe - 3 stukjes p.p.</li> <li>• Hartige plank - 3 stukjes p.p.</li> <li>• Bietenwrap met vegan roomkaas 🌱</li> <li>• Moink Balls: Hollandse gehaktballetjes met spek en barbecuesaus - 1,5 p.p.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ 4,75</li> <li>€ 4,75</li> <li>€ 4,75</li> <li>€ 4,00</li> <li>€ 3,00</li> <li>€ 3,75</li> <li>€ 4,00</li> </ul>
HAPJES MEDIUM	P.P.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ossenworst met grove mosterdcrème en gezuurde uitjes - 1 p.p.</li> <li>• Kaasplank van de Veluwe - 3 blokjes kaas p.p. 🌱</li> <li>• Assortiment bladerdeegtaartjes - 1 p.p. 🌱</li> <li>• Zoute popcorn met specerijen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>€ 3,00</li> <li>€ 3,50</li> <li>€ 4,75</li> <li>€ 3,50</li> </ul>		

<sup>1</sup> Ook in vegetarische variant mogelijk



## WARME HAPJES

P.P.

- Neder Snack bittergarnituur € 6,75  
– 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. € 6,75
- 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. € 3,50

- PuurVerweg nacho's met kaas en pulled chicken van de Veluwe € 5,75
- PuurVerweg nacho's met tomatensalsa, kaas en vegetarisch gehakt 🌱 € 5,75
- Broodje kroket van Neder Snack € 4,75
- Broodje groentekroket van buitenbeentjes groenten 🌱 € 4,75
- Hollandse friet met Brander mayonaise 🌱 € 4,25
- PuurVerweg gegrilde saté van kippendijen met pittige satésaus € 8,50
- Gegrilde beenham op een minipuntje met mosterd-dille crème € 8,50
- Hollandse pizza met een twist van Neder Groep 🌱 € 4,75
- Gelakte maisribs met gezouten specerijen popcorn € 3,50



### ARRANGEMENT: AMSTERDAMS RONDJE

€ 4,75 P.P.

- Ossenworst met grove mosterdcrème
- Kaas uit het vuistje 🍷
- Gezuurde uitjes 🍷
- Bitterbal van Neder Snack

### ARRANGEMENT: WARME & KOUDE HAPJES

€ 6,75 P.P.

- Neder Snack bittergarnituur
- Hartige plank
- 4 hapjes p.p. – 1 koud, 3 warm

### FEESTARRANGEMENT

€ 39,50 P.P.

- Hollands drankenarrangement – 4 uur
- Tafelgarnituur: Nootjes en zoute koekjes 🍷
- 4 hapjes p.p. – 1 koud, 3 warm

### FEESTARRANGEMENT INCL. SPECIAALBIER

€ 43,50 P.P.

- Hollands drankenarrangement – 4 uur
- Onbepert assortiment speciaal bier –  
Session IPA, Maurits blond, Siciliaans wit en  
seizoensbier
- Tafelgarnituur: Nootjes en zoute koekjes 🍷
- 4 hapjes p.p. – 1 koud, 3 warm

## ZUIVEL VAN WEERRIBBEN

Aan de rand van het mooiste natuurgebied van Nederland, het Nationaal Park de Weerribben, ligt de zuivelboerderij van familie De Lange. Om precies te zijn, in "Klein Nederland", het bruggetje over, langs het ooievaarsnest en dan rechtdoor... rietvelden, graslanden en water, met daartussen afwisselend bomen. "Weerribben zuivel" heeft er voor gekozen het bedrijf aan te passen aan de omgeving: extensieve, biologische veehouderij, met daarnaast een ambachtelijk zuivelfabriekje.



# 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 DINERBUFFET<sup>1-2</sup>

VOLW. € 36,00 / KIND<sup>3</sup> € 21,75 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
- Stoofvlees van de Bommelerwaardse rund met wortel en ui
- Huisgemaakte groentenschotel met vegan kipstukjes 🌱

<sup>1</sup>Gemaakt met verse streekproducten van Neder Groep – nedergroep.nl

<sup>2</sup>Volledig vegan is mogelijk tegen een toeslag van €3,00 p.p.

<sup>3</sup>Kinderen 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 mosterdcrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla € 5,75

### SUPPLEMENTEN – WARM

- Seizoensvis met citroenpeper en trostomaat 🌿 € 7,25
- Kalfssukade met jus van boerengroenten € 6,00
- Strozzapreti pasta met saus van gepofte cherytomaten en oude Hollandse kaas 🌿 € 6,00

### DELUXE DINER

VOLW. € 48,75 / KIND<sup>1</sup> € 29,25 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## NEDER DINERBUFFET<sup>1</sup> VEGETARISCH<sup>2</sup>

€ 35,50 / KIND<sup>3</sup> € 21,25 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 groentenschotel met vegan kipstukjes 🌱
- Oma's PuurVerweg curry met Hollandse groenten 🌱
- Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🌱

<sup>1</sup>Gemaakt met verse streekproducten van Neder Groep - nedergroep.nl

<sup>2</sup>Volledig vegan mogelijk tegen een toeslag van 3,00 p.p.

<sup>3</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



### SUPPLEMENTEN – KOUD

- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌱 € 3,50
- Salade van bietjes met Hollandse feta 🌱 € 5,00
- Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🌱 🌱 € 5,00

### SUPPLEMENTEN – WARM

- Strozzapreti pasta met saus van gepofte cherrytomaten en oude Hollandse kaas 🌱 € 6,75
- Alkmaarse parelgort met pulled erwten en grof gegrilde groente 🌱 € 5,25
- Gepofte aardappel gevuld met vegan roomkaas en knoflook 🌱 € 4,75

## DELUXE DINER VEGETARISCH<sup>1</sup>

VOLW. € 46,75 / KIND<sup>2</sup> € 28,00 P.P.

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

<sup>1</sup> Volledig vegan mogelijk tegen een toeslag van € 3,00 p.p.

<sup>2</sup> Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## STAMPPOTBUFFET

VOLW. € 31,50 / KIND<sup>1</sup> € 19,00 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 🌱
- Ambachtelijke gerookte worst

### Garnituren

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

## SUPPLEMENTEN – KOUD

- Kruidige salade met rode kool, noten, rucola en stukjes appel 🌱 € 4,75
- Gegrilde pompoensalade met Hollandse geitenkaas en zonnebloempitten 🌱 € 5,50
- Hollandse stoofpeertjes 🌱 € 3,50

## SUPPLEMENTEN – WARM

- Stoofvlees van de Bommelerwaardse rund met wortel en ui € 6,25
- Rundergehaktbal van het Veluwe Rund € 6,25
- Stoofschotel van kikkererwten 🌱 € 5,00 met bleekselderij en pompoen
- Jus van boerengroenten 🌱 € 1,00

## DELUXE STAMPPOTBUFFET

VOLW. € 38,50 / KIND<sup>1</sup> € 23,25 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## STAMPOTBUFFET VEGETARISCH

VOLW. € 30,50 / KIND<sup>1</sup> € 18,25 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 boerenkoolstamppot 🌱
- Klassieke zuurkoolstamppot 🌱

- 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 🌱       | € 4,75 |
| • Gegrilde pompoensalade met Hollandse geitenkaas en zonnebloempitten 🌱 | € 5,50 |
| • Salade van selderij, pulled paddenstoelen en zonnebloempitten 🌱       | € 5,00 |

## SUPPLEMENTEN – WARM

- |  |        |
|--|--------|
| • Stoofpotje van wintergroenten met kikkererwten 🌱 | € 5,00 |
| • Vegetarische gehaktballetjes met jus 🌱           | € 6,50 |
| • Klassieke stoofpeertjes 🌱                        | € 3,50 |
| • Jus van boerengroente                            | € 1,00 |

## DELUXE STAMPOTBUFFET VEGETARISCH

€ 37,50 / KIND<sup>1</sup> € 22,50 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



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. € 36,00 / KIND<sup>1</sup> € 21,75 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
- Gelakte boerderijkip met hoisinsaus
- Smaakvolle Oosterse Sajoer Boontjes 🌱

## INDISCH SPECIALITEITENBUFFET VEGETARISCH – PUURVERWEG

VOLW. € 33,50 / KIND<sup>1</sup> € 21,50 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 🌱



## HALAL BUFFET

VOLW. € 38,50 / KIND<sup>1</sup> € 23,50 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 Bommelerwaardse rund met wortel en ui
- Huisgemaakte groenteschotel met vegan kipstukjes 🍷

## SUPPLEMENTEN – KOUD

- |  |        |
|--|--------|
| • Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper 🍷       | € 5,75 |
| • Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🍷         | € 3,50 |
| • Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🍷 🍷 | € 5,00 |

## SUPPLEMENTEN – WARM

- |  |        |
|--|--------|
| • Seizoensvis met citroenpeper en tomatomaat 🍷                 | € 7,75 |
| • Kalfssukade met jus van boerengroenten                       | € 7,50 |
| • Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🍷 | € 5,00 |

## DELUXE HALAL BUFFET

€ 49,75 / KIND<sup>1</sup> € 29,75 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## HALAL BBQ

VOLW. € 39,50 / KIND<sup>1</sup> € 23,75 P.P.

Onze kok bereidt de vleesspecialiteiten ter plekke op de barbecue.

### Brood en dips

- Diverse broden 🌱
- Tomatensalsa 🌱
- Gezouten roomboter 🌱

### Warme gerechten

- Kleiburger van het Veluwe rund
- Gegrilde kippendijfilet van Hollandse kip
- Kipworst van de barbecue
- Kebabspies
- 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 🌱 🌱

### Sauzen

- BBQ saus 🌱
- Knoflooksaus 🌱

KOKSBEGELEIDING € 250,00

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



### SUPPLEMENTEN – WARM

- Seizoensvis met citroenpeper en tomatomaat 🌿 € 7,75
- Lamsbiefstuk met jus van boerengroenten € 9,50
- Stoofschotel van kikkererwten met bleekselderij en pompoen 🌿 € 5,00

### SUPPLEMENTEN – KOUD

- Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper 🌿 € 5,75
- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌿 € 3,50
- Tabouleh salade van quinoa met peterselie en mix tomaatjes 🌿 € 5,00

### SUPPLEMENTEN – SAUS

- PuurVerweg satésaus - 50 ml p.p. € 1,00
- Huisgemaakte kruidenboter 🌿 € 1,00

### DELUXE HALAL BBQ

VOLW. € 49,75 / KIND<sup>1</sup> € 29,75 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## SHARING DINER<sup>1</sup>


VOLW. € 45,00 / KIND<sup>2</sup> € 27,00 P.P.


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

### Voorgerechten





- Breekbrood met tomatensalsa en gezouten roomboter 
- Buitenbeentjessoep 
- Mouse van zalmforel met zoetzure groente en kruidensla
- Dingesneden gerookte pastrami
- Zachtgegaarde kip met paddestoelenen crunch van honing en tijm
- Tartaar van groenten met crème van geroosterde aubergine 
- Kaassoesje met chutney van ui 

### Hoofdgerecht

- Zachtgegaarde rollade van kippendij met provinciaals gekruide groente
- Huisgemaakte groenteschotel met vegan kipstukjes 

- Kalfssukade met aardappelpuree, mini maïs en broccoli
- Strozzapreti pasta met basilicumolie, saus van gepofte cherrytomaatjes en Hollandse kaas 

### Bijgerechten

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

### Dessert

- Luchtig opgeklopte crème van peer met kaneelcake 
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiocrème en karamel van koffie 
- Taartje van kersen met gel van roodfruit en biscoff koekje 
- Stroopwafeltje karamel met een goudkleurige chocolade parel 

## SUPPLEMENTEN – KOUD

- Rundercarpaccio uit Gelderland met mosterdrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla € 6,25

## SUPPLEMENTEN – WARM

- Portie Hollandse friet  € 4,25

<sup>1</sup> Volledig halal mogelijk tegen een toeslag van € 3,00 p.p.

<sup>2</sup> Kinderen van 4 t/m 11 jaar





## SHARING DINER VEGETARISCH<sup>1</sup>



VOLW. € 44,50 / KIND<sup>2</sup> € 26,50 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 
- Tartaar van groenten met crème van geroosterde aubergine 
- Bietenwrap met vegan roomkaas 
- Pastrami van spliterwten met gemarineerde champignons 
- Kaassoesje met chutney van ui 
- Buitenbeentjessoep

### 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 
- Strozzapreti pasta met basilicumolie, saus van gepofte cherrytomaatjes en Hollandse kaas 

### Bijgerechten

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

### Dessert

- Luchtig opgeklopte crème van peer met kaneelcake 
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiec crème en karamel van koffie 
- Taartje van kersen met gel van roodfruit en biscoff koekje 
- Stroopwafeltje karamel met een goudkleurige chocolade parel 

## SUPPLEMENTEN – KOUD

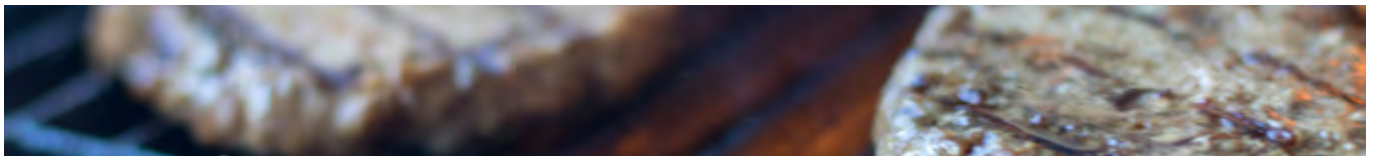
- Carpaccio van oesterzwammen met mosterdcrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla € 6,25

## SUPPLEMENTEN – WARM

- Portie Hollandse friet € 4,25

<sup>1</sup> Volledig vegan mogelijk tegen een toeslag van € 3,00 p.p.

<sup>2</sup> Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## SHARING DINER STYLE BARBECUE

VOLW. €49,50/KIND<sup>1</sup> €29,75 P.P.




Op de tafels plaatsen we verschillende soorten broden, (gezouten) roomboter en tomatensalsa. Onze voorgerechten worden aan tafel geserveerd. De vleesspecialiteiten bereiden we ter plekke op de barbecue en serveren we vanaf een buffet. Het dessert serveren we aan tafel.

### Voorgerechten



- Breekbrood met tomatensalsa en gezouten roomboter 
- Buitenbeentjessoep 
- Mousse van zalmforel met zoetzure groente en kruidensla
- Dingesneden gerookte pastrami
- Zachtgegaarde kip met paddestoelen en crunch van honing en tijm 
- Kaassoetje met chutney van ui 
- Tartaar van groenten met crème van geroosterde aubergine 

KOKSBEGELEIDING € 250,00

### Hoofdgerechten

- Kleiburger van het Veluwe rund
- Gegrilde kippendijfilet van Hollandse kip
- Kruidige barbecue worstjes
- Gebakken zachtgegaard buikspek
- Hollandse seizoensgroenten van de barbecue 
- Saladebar: Mix en match een eigen salade  

### Sauzen



- BBQ saus 
- Knoflooksaus 

### Nagerechten

- Luchtig opgeklopte crème van peer met kaneelcake 
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiecème en karamel van koffie 
- Taartje van kersen met gel van roodfruit en biscoff koekje 
- Stroopwafeltje karamel met een goudkleurige chocolade parel 

## SUPPLEMENTEN

- Rundercarpaccio uit Gelderland met mosterdcrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla € 6,25

- Portie Hollandse friet  € 4,25
  - Huisgemaakte kruidenboter € 1,00
  - PuurVerweg satésaus - 50 ml € 1,00
- p.p. 

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## SHARING DINER STYLE BARBECUE VEGETARISCH<sup>1</sup>

VOLW. €48,50/KIND<sup>2</sup> €29,25 P.P.








Op de tafels plaatsen we verschillende soorten broden, (gezouten) roomboter en tomatensalsa. Onze voorgerechten worden aan tafel geserveerd. De vegetarische specialiteiten bereiden we ter plekke op de barbecue en serveren we vanaf een buffet. Het dessert serveren we aan tafel.

### Voorgerechten



- Brekbrood met tomatensalsa en gezouten roomboter 
- Buitenbeentjessoep 
- Tartaar van groenten met crème van geroosterde aubergine 
- Bietenwrap met vegan roomkaas 
- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 
- Kaassoesje met chutney van ui 
- Pastrami van spliterwten met gemarineerde champignons 

KOKSBEGELEIDING € 250,00

### Hoofdgerechten

- Vegetarische boerenhamburger 
- Vegetarische kipsaté spiesjes 
- Vegetarische barbecueworst 
- Buitenbeentjes maïs met licht pittige smaak 
- Hollandse seizoensgroenten van de barbecue 
- Saladebar: Mix en match een eigen salade  

### Sauzen

- BBQ saus 
- Knoflooksaus 

### Nagerechten

- Luchtig opgeklopte crème van peer met kaneelcake 
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiecème en karamel van koffie 
- Taartje van kersen met gel van roodfruit en biscoff koekje 
- Stroopwafeltje karamel met een goudkleurige chocolade parel 

<sup>1</sup>Tegen een meerprijs van € 3,00 volledig vegan mogelijk

<sup>2</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## SUPPLEMENTEN

• Carpaccio uit oesterzwammen € 6,25  
met mosterdcrème,  
Lutjeswinkel oude kaas,  
pittenmix en notensla 🌱

• Portie Hollandse friet 🌱 € 4,25  
• Huisgemaakte kruidenboter € 1,00  
• PuurVerweg satésaus - 50 ml € 1,00  
p.p. 🌱



## BBQ

VOLW. € 36,50 / KIND<sup>1</sup> € 22,00 P.P.

Onze kok bereidt de vleesspecialiteiten 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 € 250,00

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



### SUPPLEMENTEN-BBQ GERECHTEN

- Sparerib met een licht pittige barbecue marinade € 4,75
- Seizoensvis met citroenpeper en tomatomaat 🍅 € 7,75
- Langzaam gegaarde picanha € 7,75

### SUPPLEMENTEN - SAUS

- PuurVerweg satésaus - 50 ml p.p. € 1,00
- Huisgemaakte kruidenboter 🌿 € 1,00

### SUPPLEMENTEN-BIJGERECHTEN

- Frisse salade met gerookte seizoensvis en citroenpeper € 5,75
- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🍷 € 3,50
- Rundercarpaccio uit Gelderland met mosterdcrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla € 6,25

### DELUXE BBQ

VOLW. € 49,50 / KIND<sup>1</sup> € 29,75 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## BBQ VEGETARISCH<sup>1</sup>

VOLW. € 36,00 / KIND<sup>2</sup> € 21,75 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 boeren barbecueworst 🌱
- Buitenbeentjes maïs met licht pittige smaak 🌱

### Sauzen

- BBQ saus 🌱
- Knoflooksaus 🌱

KOKSBEGELEIDING € 250,00

<sup>1</sup>Tegen een meerprijs van € 3,00 volledig vegan mogelijk

<sup>2</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



### SUPPLEMENTEN-BBQ GERECHTEN

- Gerookte koolrabisteak van de BBQ 🌱 € 4,25
- Vegetarische balletjes 🌱 € 6,00  
gemarineerd in barbecuesaus
- Gemarineerde vleestomaat € 5,00  
met feta en basilicumsalsa 🌱

### SUPPLEMENTEN-BIJGERECHTEN

- Salade met komkommer, tomaat en Hollandse mozzarella 🌱 € 3,50
- Salade van bietjes met feta van Stroese Dame 🌱 € 5,00
- Tabouleh salade van quinoa 🌱 € 5,00  
met peterselie en mix tomaatjes

### SUPPLEMENTEN - SAUS

- PuurVerweg satésaus - 50 ml p.p. € 1,00
- Huisgemaakte kruidenboter 🌱 € 1,00

### DELUXE BBQ VEGETARISCH

VOLW. € 48,50 / KIND<sup>1</sup> € 29,25 P.P.

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

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## SITTING DINER<sup>1</sup>

3 GANGEN € 52,50 / 4 GANGEN € 64,50 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 mosterdcrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla
- Carpaccio van oesterzwammen uit Gelderland met mosterdcrème, Lutjeswinkel oude kaas, pittenmix en notensla 🌱
- Koud gerookte forel, mosterd-dille crème, zoetzure groenten en kruiden 🌱
- Rode bietjessalade met frisse appel, pecannoten en geitenkaascrème 🌱
- Tartaar van gemarineerde groenten, basilicumcrème, vegan room mousse en groentechips 🌱
- Dingesneden Hollandse Beantriham met selderijssalade en een crunch van pompoenpitjes
- Terrine van zachtgegaarde kip met paddestoelen en een crunch van honing en tijm
- Steaktartaar met crème van een gevuld eitje 🌱 en kruidensalade

- Gemarineerde wilde tomaten met schuim van mozzarella en crunch van basilicum

### Hoofdgerechten

- Ribroast van speenvarken met groene kruiden en grove ratatouille
- Seizoensvis met een frisse tomatensalsa, gebakken witlof en bosuitjes
- Krokante polenta met vegetarisch kipstukje en paksoi 🌱
- Op de huid gebakken landhoen filet met saus van geroosterde uien en gebakken paddenstoelen
- Strozzapreti pasta met saus van gepofte cherrytomaten en boeren oude kaas en basilicumolie 🌱
- Langzaam gegaarde kalfssukade met mousseline van aardappelen en een jus van seizoensgroenten

### Desserts

- Taartje van pure chocolademousse met brownie en vruchtencrème 🌱
- Koffietaartje met Goodly koffie, koffiocrème en karamel van koffie 🌱
- Bosvruchten cheesecake op krokante bodem met crunch van wortelcake 🌱

<sup>1</sup> Volledig halal of vegan mogelijk tegen een toeslag van € 3,00 p.p.



## UIT TE BREIDEN MET AMUSES

- Amuse met selderij tartaar en gedroogde ham<sup>1</sup> 🌱 € 4,75
- Amuse met selderij tartaar 🌱 € 4,75
- Amuselepel met steak tartaar en Amsterdamse ui € 4,75
- Amuse met zachtgegaarde kip en crunch van honing en tijm € 4,75

- Amuselepel met gerookte seizoensvis en mosterd-dille crème 🌱 € 4,75
- Buitenbeentjessoep - met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌱 € 4,75

<sup>1</sup> Ook in vegetarische en veganistische variant mogelijk



## WALKING DINER<sup>1</sup>

5 GANGEN € 52,50 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.

### Aanbevolen gerechten Walking Diner

- Terrine van zachtgegaarde kip met paddestoelen en een crunch van honing en tijm
- 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 geгаarde kalfssukade met mousseline van aardappelen en een jus van seizoensgroenten 🌱
- Cheesecake mousse met bosvruchten, wortelcake en vanilleroom 🌱

### Aanbevolen gerechten vegetarisch Walking Diner

- Gemarineerde wilde tomaten met schuim van mozzarella en crunch van basilicum 🌱
- Buitenbeentjessoep - met deze soep krijgen eenzame, imperfecte groenten een nieuw leven! 🌱
- Polentasteak met vegan kipstukjes en gegrilde koolrabi 🌱
- Strozzapreti pasta met saus van gepofte cherrytomaten en boeren oude kaas en basilicumolie 🌱
- Cheesecake mousse met bosvruchten, wortelcake en vanilleroom 🌱

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 € 57,50 P.P.

<sup>1</sup>Volledig halal mogelijk tegen een toeslag van € 3,00 p.p.



## KINDERMENU

3 GANGEN € 21,75 / 2 GANGEN € 17,50 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 Hollandse kip met frisse tomatensalsa op een broodje

### Bijgerechten

- Frisse appelcompote 🍴

### Nagerecht

- Lokaal ijsje van de Veluwe 🍴

## 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 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

€ 39,50 P.P.

- Vanaf 150 personen 3 keuzes
- Vanaf 300 personen 4 keuzes
- Vanaf 400 personen 5 keuzes
- Vanaf 500 personen 6 keuzes
- Vanaf 700 personen 7 keuzes

### Gerechten<sup>1</sup>

- 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 kippendijfilet en pittige satésaus 🌱
- Ouderwets lekkere boerenkoolstampot 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
- Puurverweg Poké bowl 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 🌱
- Strozzapreti pasta met saus van gepofte cherrytomaten en boeren oude kaas en basilicum olie 🌱
- Noodlesbar: Mix en match je eigen ramensoepje 🌱
- Broodje pulled chicken met koolsalade, barbecuesaus, bosui en krokante ui
- Broodje vegetarische pulled chicken met koolsalade, barbecuesaus, bosui en krokante ui 🌱
- Zomerse crostinibar met 3 soorten toppings
- Assortiment Puurverweg sushi met Nederlandse vulling 2 p.p.
- Erwtensoup met roggebrood en katenspek
- Moussaka met Hollandse groente met vegan gehakt 🌱
- Gelakte maïsribs met gezouten specerijenpopcorn 🌱

We serveren brood en dips op tafel.

<sup>1</sup> Alle gerechten zijn 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 € 16,50 P.P.

MAALTIJDVULLEND – 5 GANGEN € 34,50 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 kippenfilet en pittige satésaus
- Strozzapreti pasta met saus van gepofte cherrytomaten en boeren oude kaas en basilicum olie 🌱
- Gegrilde beenham op een minipuntje met honingmosterdsaus
- Gekruide Hollandse hotdog op een vers wit puntje met koolsalade
- Gegrilde burger van de boer met relish en een hamburgerbroodje
- Broodje shoarma van kippendijen en tzatziki
- Broodje falafel van veldbonen met tzatziki 🌱
- Lokaal ijsje van de Veluwe
- Noodlebar – mix and match je eigen Noodles.



## 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. € 15,50 / KIND<sup>1</sup> € 9,25 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. € 19,50 / KIND<sup>1</sup> € 11,75 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.

<sup>1</sup>Kinderen van 4 t/m 11 jaar



## KLEINE DESSERTS

P.P.

- Lokaal ijs van de Veluwe 🌿 € 4,75
- Luchtig opgeklopte crème van peer met kaneelcake 🌿 € 10,50
- Koffietaartje met Goodly koffie, 🌿 koffiocrème en karamel van koffie € 12,50

- Taartje van kersen met gel van roodfruit en biscoff koekje € 9,75
- Stroopwafeltje karamel met een goudkleurige chocolade parel € 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: tarwe (waaronder spelt en khorasantarwe, voorheen kamut), rogge, gerst en haver
- Ei
- Vis
- Pinda
- Noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten
- Soja
- Melk, inclusief lactose
- Schaaldieren

- Weekdieren
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Sulfit
- Lupine

Er wordt in onze productiekeuken wel gewerkt met noten en gluten bevattende producten. Volledig sporen vrij van allergenen kunnen wij niet garanderen.



## KLEIBURG BIEREN

Kleiburg brouwt ambachtelijk kloosterbier. Gemaakt met respect voor de eeuwenoude traditie van de brouwers die ons voorgingen, maar met een eigentijdse twist. We hebben verschillende soorten, voor ieder wat wils. Van een licht-alcoholisch fris biertje tot een stevige Quadrupel Poorter. En een deel van de opbrengst? Die gaat naar het Kleiklooster en haar maatschappelijke activiteiten.



# 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
<b>Frisdrank</b>	200 ml
<b>Wijnglas, prosecco en champagne</b>	100 ml
<b>Sherry en Port</b>	35 tot 50 ml
<b>Mixdrank</b>	35 ml - sterke drank 200 ml - softdrinks



# Arrangementen

**DRANKEN ARRANGEMENT** VOLW. - 2 UUR € 20,50 / 4 UUR € 32,00 P.P.  
 KIND<sup>1</sup> - 2 UUR € 12,50 / 4 UUR € 19,25 P.P.

## Wijn

- Huiswijn rood   
 Mantra rode wijn,  
 Tempranillo, Merlot
- Huiswijn wit droog   
 Mantra Witte wijn, Verdejo,  
 Sauvignon blanc
- Huiswijn wit zoet   
 Kronenland
- Huiswijn rosé   
 Mantra Rosé Garnacha  
 Monastrell

## Bier

- Kleiburgbier
- Heineken 0.0%

## Softdrinks

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

## Sappen

- Appelsap
- Jus d'orange

## Water

- Bruisend water
- Plat water

<sup>1</sup> Dit arrangement is ook te bestellen in een alcoholvrije variant, dan vervallen de alcoholische dranken.



# Arrangementen

**DRANKENARRANGEMENT** VOLW. - 2 UUR € 24,00 / 4 UUR € 36,00 P.P.  
**INCL SPECIAALBIER** KIND<sup>1</sup> - 2 UUR € 14,50 / 4 UUR € 21,75 P.P.

## Wijn

- Huiswijn rood 🍷  
Mantra rode wijn,  
Tempranillo, Merlot
- Huiswijn wit droog 🍷  
Mantra Witte wijn, Verdejo,  
Sauvignon blanc
- Huiswijn wit zoet 🍷  
Kronenland
- Huiswijn rosé 🍷  
Mantra Rosé Garnacha  
Monastrelli

## Bier 🍺

- Kleiburgbier
- Heineken 0.0%
- Assortiment Kleiburg bier  
Session IPA, Mauritsblond,  
seizoensbier

## Softdrinks

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

## Sappen

- Appelsap
- Jus d'orange

## Water

- Bruisend water
- Plat water

<sup>1</sup> Dit arrangement is ook te bestellen in een alcoholvrije variant, dan vervallen de alcoholische dranken.



### KOFFIE<sup>1</sup> & THEE<sup>2</sup> URENARRANGEMENT 1 UUR € 5,50 / 2 UUR € 8,25 P.P.

- Koffie

- Thee

### KOFFIE- THEE-, EN WATERARRANGEMENT<sup>1</sup> € 15,50 P.P.

- Koffie
- Thee

- Bruisend water
- Plat water

### KOFFIE- THEE-, WATER EN DRANKENARRANGEMENT<sup>1</sup> € 23,50 P.P.

- Koffie
- Thee
- Bruisend water

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

<sup>1</sup>Wij serveren havermelk tegen een toeslag van € 1,50 p.p.

<sup>2</sup>Wij schenken thee met een divers assortiment aan smaken uit ons thee assortiment

**PROSECCO EN SERVIESGELD<sup>1</sup>****€ 8,25 P.P.**

- Prosecco 🍷  
Cuvée Frizzante
- Gebaksbordjes

- Gebaksvorkjes
- Wij verzorgen het aansnijden en uitserveren

**SERVIESGELD****€ 4,00 P.ST.**

- Alleen serviesgeld (zonder prosecco)

<sup>1</sup>Dit 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

- Bijlmer Bok - 6,5%, najaar 🍷
- Mauritsblond - 6%, speciaalbiertje van Nederlands tarwe

Lees meer over de brouwerij op [kleiburg.nl](http://kleiburg.nl)

SESSION	€ 39,50 P. 6 ST.
SICILIAANS	€ 41,50 P. 6 ST.
DUBBELBLOND	€ 41,50 P. 6 ST.

TRIPEL	€ 46,75 P. 6 ST.
QUADRUPEL	€ 48,75 P. 6 ST.
SEIZOENSBIER	€ 45,75 P. 6 ST.

**GESCHENKVERPAKKING KLEIBURG****€ 34,25 P.ST.**

- Geschenkverpakking met 4 Kleiburg bieren

**PETFLESJES ASSORTIMENT<sup>1</sup>****€ 4,75 P.P.**

- Coca Cola Regular
- Coca Cola Light
- Fanta Orange
- Fuze Tea - zonder koolzuur
- Chaudfontaine Sparkling
- Chaudfontaine Stille

<sup>1</sup>Onze petflesjes hebben een inhoud van 500 ml per stuk.



## Extra's

WIJNEN	P.ST.
<p><b>Biologische wijnen</b> Onze biologische wijnen zijn gebotteld in flessen van 0,75 liter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologische wijn rood 🍷 € 23,75 Fedele, Nero D' Avola</li> <li>• Biologische wijn wit droog 🍷 € 23,75 Fedele, Catarratto Pinot Grigio</li> <li>• Biologische wijn rosé 🍷 € 23,75 Fedele, Rosé</li> </ul>	
<p><b>Glühwein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glühwein - P.P. 🍷 € 4,00</li> </ul>	

CHAMPAGNE	P.ST.
<p>Onze champagne wordt geserveerd in een fles van 0,75 liter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moët &amp; Chandon Impérial Brut 🍷 € 99,75</li> </ul>	

BIEREN	P. 24 ST.
<p>Onze bieren worden geserveerd per flesje van 0,3 liter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Radler 🍷 € 67,75</li> <li>• Radler 0.0% € 63,75</li> </ul>	



## STERKE DRANKEN

P.ST.

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

- Bacardi 🍷 € 55,25
- Gin Gordon's Dry 🍷 € 68,50
- Jack Daniels 🍷 € 82,50
- Likeur 43 🍷 € 62,50
- Malibu (Caribbean rum) 🍷 € 62,50
- Advocaat met slagroom 🍷 € 25,00
- Port 🍷 € 31,25

Onderstaande sterke dranken gaan per fles van 1 liter.

- Safari 🍷 € 68,00
- Smirnoff Vodka 🍷 € 49,75
- Jonge Jenever 🍷 € 49,50
- Sherry 🍷 € 34,25
- Bols Vieux Gildester 🍷 € 47,50
- Sonnema Berenburg 🍷 € 49,50

## SOFTDRINKS

P.P.

- Warme chocolademelk met slagroom € 4,00
  - Red Bull - p. 4 st. € 24,75
- Red Bull wordt geserveerd per blikje van 0,35 liter.

## WATER

P.ST.

### Tafelflessen

€ 4,00

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

- Bruisend water
- Plat water

### Smaakwater

€ 15,50

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](http://www.nextvenue.nl)  
[info@nextvenue.nl](mailto:info@nextvenue.nl)  
088 000 15 21

### Volg ons op

